

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan pendidikan vokasional, yakni pendidikan yang mengarahkan kegiatan belajar mengajar pada pembentukan keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik, sesuai dengan kebutuhan pasar kerja, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha dengan berdasar pada ilmu yang diperolehnya. Sistem pendidikan yang berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri dan diharapkan mampu dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan dan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektifitas dan efesiensi yang tinggi, hal ini dilakukan dalam upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas. Salah satu pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan pada saat mahasiswa menempuh semester VIII (delapan) bagi program yang studi yang menyelenggarakan program D-IV (Diploma IV). Kegiatan PKL ini merupakan salah satu syarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan (dunia kerja) sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk emplementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Tujuan diadakannya PKL yaitu meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam melatih kemampuannya dalam dunia kerja yang nyata sesuai bidang keahlian masing-masing. Dalam kegiatan PKL ini para

mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Keterampilan yang diharapkan didapatkan melalui kegiatan PKL ini yaitu tidak hanya yang bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan dan industri dan rumah sakit dan atau instansi lainnya yang sudah ditentukan oleh akademik dan wajib hadir di lokasi PKL serta menaati semua peraturan yang berlaku di instansi tersebut sehingga mahasiswa mampu menyerap berbagai praktek seperti memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan, mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi, mengenal pasar dari produk yang diharapkan, memahami permasalahan yang dihadapi dan mencari cara mengatasi permasalahan tersebut dan berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak dibidang kewirausahaan.

Mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen asuhan gizi klinik dan manajemen sistem penyelenggaraan di Rumah Sakit. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember. Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal

1.2.2 Tujuan Khusus

- a) Melakukan kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b) Melakukan kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c) Melakukan perhitungan sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN di RSD Kalisat
- d) Menganalisis lay out dapur di RSD Kalisat
- e) Midentifikasi dan evaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) di RSD Kalisat
- f) Melakukan penyusunan menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g) Melakukan penghitungan kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h) Melakukan pelaksanaan uji daya terima dan analisis data hasil uji pada keluarga
- i) Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT
- j) Menganalisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k) Memberikan pendidikan dan pelatihan gizi (Tata cara penyimpanan bahan makanan kering dan basah digudang dengan baik dan benar)

1.2.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan

- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
2. Manfaat untuk polije:
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yangditerapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL:
- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktek Kerja Lapang ini dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang ini dilakukan pada tanggal 16 November – 16 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur dilakukan secara daring (online).