

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Rincian kompetensi yang ingin di capai adalah : kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan massal salah satunya yaitu rumah sakit.

Rumah sakit merupakan salah satu sarana kesehatan yang memegang peranan penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Fungsi dari rumah sakit memberikan pelayanan yang sempurna, baik pencegahan maupun pengobatan penyakit. Salah satu pelayanan di rumah sakit saat ini adalah penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Kementrian Kesehatan RI, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan yang meliputi perencanaan menu, kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

## **1.2 TUJUAN DAN MANFAAT**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (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 Gizi (S.Tr.Gz). Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang di 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.

### **1.2.1 Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
- d. Mengidentifikasi lay out dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, inikator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- i. Melakukan pengembangan modifikasi resep.
- j. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

### **1.2.3 Manfaat**

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.
4. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
5. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen asuhan gizi klinik.

## **1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang**

### **1.3.1 Lokasi :**

Rumah Sakit Umum Daerah Kalisat Jember, Kabupaten Jember, Jawa Timur

### **1.3.2 Jadwal Kegiatan :**

Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan pada tanggal 16 November 2020 hingga 16 Desember 2020.

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

### **1.4.1 Sumber Data**

#### **a. Data Primer**

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi seperti pada saat penerimaan bahan makanan, lay out dapur, lemari penyimpanan, suhu ruang, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian, dan lain sebagainya.

#### **b. Data Sekunder**

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUD Kalisat Jember, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum.

#### 1.4.2 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara daring di rumah masing-masing dengan menggunakan via *WhatsApp* (WA) melalui grub. Kegiatan Manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan 11 kegiatan. Selama kegiatan PKL berlangsung data yang didapatkan merupakan data yang sudah di berikan ahli gizi.