

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan *stakeholder* pengguna lulusan. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Di samping itu, lulusan yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha.

Sejalan dengan upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas tinggi, maka 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. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama setengah semester, dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program

Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapang (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 manajerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL dan wajib hadir di lokasi PKL serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: 1) Memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan; 2) Mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; 3) Mengenal pasar dari produk yang dihasilkan ; 4) Memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan ; dan 5) Berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Manajemen sistem 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 (Depkes, 2003). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan

mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). 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**

### **1.1.2 Tujuan Umum**

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) secara umum yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industry/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST).

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

12. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
13. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
14. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
15. Mengidentifikasi lay out daput dapur.
16. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya).
17. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).

18. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
19. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
20. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral / NGT.
21. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP codex
22. Memberikan Pendidikan, pelatihan dan intervensi lain pada promosi Kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

### **1.2.3 Manfaat**

1. Bagi Lahan PKL

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Untuk menambah informasi baru dan sebagai acuan mengenai kegiatan MSPM dirumah sakit bagi adik tingkat di program studi gizi klinik.

3. Bagi Mahasiswa

Menambah wawasan dan pengetahuan baru mengenai kegiatan MSPM dirumah sakit dan sebagai bekal untuk bekerja setelah lulus sarjana.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan makanan pada rumah sakit CITRA HUSADA dilaksanakan didaerah masing – masing mahasiswa. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 16 November – 17 Desember 2020.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan makanan pada rumah sakit CITRA HUSADA dilakukan dengan metode *daring/online*. Kegiatan PKL ini menggunakan media aplikasi *wathsapp* sebagai metode PKL *daring*.