

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

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 pembangunan, dengan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektivitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan PKL ini, dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang 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 managerial.

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

Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan 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 di bidang kewirausahaan. Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. 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 dicapai 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 di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masak.

## **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.

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**

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- 1.2.1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- 1.2.2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- 1.2.3. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis

- peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji)
- 1.2.4. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)
  - 1.2.5. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan
  - 1.2.6. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
  - 1.2.7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
  - 1.2.8. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
  - 1.2.9. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
  - 1.2.10. Melakukan evaluasi sistim penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
  - 1.2.11. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higine sanitasi
  - 1.2.12. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral
  - 1.2.13. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
  - 1.2.14. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
  - 1.2.15. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
  - 1.2.16. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan

### **1.2.3 Manfaat PKL MSPM**

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Menambah wawasan tentang penatalaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

b. Meningkatkan ketrampilan dan memberikan solusi tentang penatalaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

## 2. Bagi Rumah Sakit

Menambah informasi dan masukkan dalam melakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### **1.3.1 Lokasi**

RSUD dr. Abdoer Rahem di Kabupaten Situbondo terletak di Jalan Anggrek No. 68, Patokan Utara, Patokan, Kecamatan Situbondo, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur, Indonesia 68312. Email : [rsar@situbondokab.go.id](mailto:rsar@situbondokab.go.id)

#### **1.3.2 Waktu**

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 16 November – 14 Desember 2020 dilakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

#### **1.4.1 Sumber Data**

Data didapatkan dari data sekunder meliputi jumlah SDM, lay out dapur, sumber biaya, master menu, dan siklus menu di RSUD dr. Abdoer Rahem di Situbondo

#### **1.4.2 Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pemorsian, dan pendistribusian. Pada kegiatan selanjutnya dilakukan analisis perhitungan SDM atau ketenagaan, lay out dapur, sumber biaya, master menu, dan siklus menu.