

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. Disamping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga untuk memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

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, para mahasiswa 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 Lapang (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.

1.1 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. 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 kampus.

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 PKL

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- 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) metode WISN.

- d) Mengidentifikasi *lay out* dapur
- e) Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f) Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu 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 / makanan enteral/ NGT.
- 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.
- l) Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
- m) Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.2.3 Manfaat PKL

- a) Mahasiswa dapat mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
- b) Mahasiswa dapat mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c) Mahasiswa dapat mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
- d) Mahasiswa dapat mengidentifikasi *lay out* dapur.
- e) Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).

- f) Mahasiswa dapat menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g) Mahasiswa dapat menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h) Mahasiswa dapat melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- i) Mahasiswa dapat melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT.
- j) Mahasiswa dapat melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan *form HACCP codex*.
- k) Mahasiswa dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- l) Mahasiswa dapat melakukan dokumentasi pada semua tahap.
- m) Mahasiswa dapat mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.3 Lokasi Dan Waktu

A. Lokasi

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) akan dilaksanakan di Institusi RSD Kalisat, Kabupaten Jember yang dilakukan secara daring/online.

B. Waktu

Pelaksanaan PKL dilaksanakan untuk Manajemen Penyelenggaraan Makanan selama 4 minggu diluar kuliah pembekalan. Distribusi alokasi waktu PKL yaitu :

Tabel 1. Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM)

No	Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM)	Waktu Pengerjaan
1	Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)	2 hari

	Tugas mahasiswa: memvideokan kegiatan diatas di keluarga masing-masing	
2	Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan Tugas mahasiswa: memasak menu sendiri lalu divideokan	2 hari
3	Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN Tugas Mahasiswa: mengidentifikasi dan membahas data yang telah diberikan CI	1 hari
4	Mengidentifikasi lay out dapur Tugas Mahasiswa: mengidentifikasi dan membahas data yang telah diberikan CI	1 hari
5	Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya). Tugas mahasiswa: mengidentifikasi dan membahas data yang telah diberikan CI	3 hari
6	Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) Tugas mahasiswa: menyusun menu 3 hari	3 hari
7	Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun Tugas mahasiswa : menghitung kebutuhan bahan makanan dari siklus menu 3 hari yang sudah disusun pada No.8	2 hari
8	Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji Tugas mahasiswa Memasak salah satu menu dari no.8, menguji daya terima keluarga	1 hari
9	Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT Tugas mahasiswa: melakukan modifikasi menu	1 hari
10	Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex Tugas mahasiswa: melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi	
11	Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pengecahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan). Tugas 1.Mahasiswa membuat materi mengenai diklat gizi 2. Mahasiswa membuat video materi diklat gizi diawali dengan penyusunan story board	5 hari
12	Laporan Tugas mahasiswa: membuat laporan	3 hari
Total		24 hari

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan ini dilakukan secara daring/online. Dikarena adanya wabah Covid-19 yang terjadi di Negara Indonesia. Data untuk kegiatan PKL MSPM dari pihak RSD Kalisat diberikan secara daring/online melalui aplikasi *WhatsApp*. Data atau file yang dikumpulkan berupa video dan laporan yang akan dipantau oleh pembimbing setiap harinya di *spreadsheet*.