

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk implementasi sistematis dan sinkronisasi antara program pendidikan yang diberikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung dilapangan untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada puskesmas, rumah sakit dan instansi lainnya. Dari praktek kerja lapang diharapkan dapat menjadi media yang dapat menumbuhkan keterampilan dan keahlian pada mahasiswa. Selain itu praktek kerja lapang diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga secara psikomotorik yang terdiri dari keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja secara langsung selama beberapa minggu pada puskesmas, rumah sakit maupun instansi sesuai penempatan yang telah ditentukan oleh suatu instansi.

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 menyelenggaraan penyelenggaraan makanan masal.

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 (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

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,
- d) Mengidentifikasi layout dapur,
- e) Mengidentifikasi dan mengevaluasi 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 makanan enteral
- j) Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP dan CODEX
- k) Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat

1.2.3.1 Bagi Rumah Sakit

Manfaat laporan praktek kerja lapang bagi rumah sakit yaitu sebagai bahan evaluasi system penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan pada instansi.

1.2.3.2 Bagi Mahasiswa

Manfaat praktek kerja lapang bagi mahasiswa yaitu sebagai informasi dan pembelajaran baru yang belum pernah didapatkan ketika belajar dikampus.

1.2.3.3 Bagi Program Studi Gizi Klinik

Manfaat laporan praktek kerja lapang bagi program studi gizi klinik yaitu sebagai bahan referensi untuk mahasiswa angkatan selanjutnya.

1.3 Lokasi dan waktu

Lokasi : Rumah Sakit Umum Kaliwates – Jember

Waktu : 16 November-17 Desember 2020

1.4 Metode pelaksanaan

Praktek kerja lapang (PKL) Menejemen System Penyelenggaraan Makanan Instansi di lakukan secara daring melalui aplikasi group whatsapp untuk menggali informasi serta data yang dibutuhkan oleh mahasiswa. Pemberian data oleh ahli gizi rumah sakit melalui grup chatt yang selanjutnya di identifikasi dan dievaluasi oleh mahasiswa menggunakan beberapa instrument seperti Microsoft excel, Microsoft word, aplikasi nutrisurvey dan aplikasi editor video.