

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu progr pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan dengan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Polije dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan bobot 20 sks (900 jam) yang didalam implementasinya terdiri dari 8 sks (360 jam) PKL - Tematik Kewirausahaan (TKWU) sebagai perwujudan bentuk pengabdian kepada masyarakat yang pedomannya diatur tersendiri dan 12 sks (540 jam) PKL industri yang relevan dengan progr studi yang pelaksanaannya diatur dalam pedoman ini. Untuk Progr Sarjana Terapan PKL dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan 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.

Dalam kegiatan PKL ini, 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 Progr Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah ditetapkan.

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 progr 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 pada Manajemen Asuhan Gizi Klinik bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari : kemampuan melakukan *self assessment* dalam rangka pengembangan professional, melakukan supervisi terhadap dokumen assessment dan intervensi, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapi nutrisi untuk pasien bukan komplikasi (Clinic Level I) maupun komplikasi (Clinic LevelII), melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien bukan komplikasi maupun

komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memilih, memonitor, dan mengevaluasi standart enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrien primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contoh: perubahan dari TPN ke nutrisi enteral dll), melakukan koordinasi dan modifikasi ktivitas asuhan nutrisi, serta berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Secara umum Praktek Kerja Lapangan bertujuan untuk 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.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
3. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)
4. Mengidentifikasi lay out dapur
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).

6. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
9. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

1.2.3.1 Manfaat Untuk Mahasiswa

1. Mahasiswa terlatih dan terbiasa dengan pekerjaan di lapangan
2. Keterampilan mahasiswa sesuai bidang keahliannya meningkat
3. Mahasiswa mendapat kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga meningkatkan rasa percaya diri
4. Mahasiswa terlatih memberikan solusi dari permasalahan di lapangan

1.2.3.2 Manfaat Untuk Politeknik Negeri Jember

1. Memperoleh informasi dan gambaran perkembangan iptek yang diterapkan pada industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi dan kurikulum
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intens pada kegiatan tri dharma

1.2.3.3 Manfaat Untuk Lokasi PKL

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
2. Memperoleh berbagai alternatif solusi dari beberapa permasalahan di lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember pada tanggal 23 November 2020 hingga 15 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPM) dilaksanakan secara daring melalui grup *WhatsApp*.