

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan atau industri atau 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 atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. 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 Studi masing-masing sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapang yang telah ditetapkan.

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 klini. Penyelenggaraan makanan adalah satu kegiatan yang 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 masal. Praktik Kerja Lapang MSPM ini dilaksanakan secara daring di Rumah Sakit Daerah Kalisat yang berlangsung selama 1 bulan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
- b. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- 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 (diklat penjamah makanan).

### 1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

## 1.3 Lokasi dan Waktu Kegiatan

### 1.3.1 Lokasi

Lokasi pelaksanaan PKL yaitu di Instalasi Gizi RSD Kalisat Jl. MH. Thamrin No.31, Dusun Krajan, Ajung, Kalisat, Kabupaten Jember, Jawa Timur Kode Pos 68193, Telp 0331-593997.

### 1.3.2 Waktu Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 21 November- 11 Desember 2020

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatlan data meliputi : lay out dapur, data ketenagaan, master menu, serta tema diklat kepada CI RSD Kalisat, Jember.

### b. Dokumentasi

Menghimpun foto terkait data-data yang diperoleh dari CI RSD Kalisat, Jember.