

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi negeri yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program 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. Lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan 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 yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 bulan. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing – masing.

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 atau industri atau rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan atau industri atau rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL dan wajib hadir di lokasi PKL serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) Memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk 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 dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan PKL dengan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan adalah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietisien*) 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.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa terkait kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit 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 4 makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL (sesuaikan dengan kegiatan PKL pandemi)

Setelah mengikuti kegiatan PKL MSPM ini, 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)
- 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 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

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.

2. Manfaat untuk polije:

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Manfaat untuk lokasi PKL:

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan

b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

a. Lokasi

Lokasi pelaksanaan PKL yakni berada di RSD Kalisat, Jember yang dilaksanakan secara jarak jauh atau daring.

b. Waktu

Waktu pelaksanaan PKL MSPM yakni sejak 16 November 2020 – 12 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan 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.