

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional. Seiring dengan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya kompetensi sumber daya manusia yang handal, Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Kegiatan yang dilakukan ialah Praktik Kerja Lapangan.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar praktis bekerja praktis pada perusahaan/ industri/ institusi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Kegiatan PKL yang dilakukan oleh mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik dilakukan pada dua bidang kegiatan yang dilakukan di rumah sakit, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan manajemen asuhan gizi klinik.

Salah satu kebutuhan dasar manusia ialah makanan. Makanan berperan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang akan dikonsumsi oleh manusia harus sehat yang memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak, dan lainnya. Makanan yang dikonsumsi juga harus bersih dari bahan pencemar dan harus higienis (Tahqi, 2014).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Ningtyias dkk., 2018). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit

bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Secara umum Praktik Kerja Lapang (PKL) bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Tujuan lain dilaksanakannya PKL ialah supaya mahasiswa lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh selama berada di bangku kuliah, sehingga mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus PKL ini adalah:

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) metode WISN.
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 atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari.

8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep
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).

### **1.3 Manfaat**

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:
  - a. Mahasiswa terlatih mengerjakan pekerjaan lapangan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
  - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
  - c. Mahasiswa terlatih untuk memberikan solusi dari permasalahan yang ada di lapangan.
2. Manfaat untuk Polije:
  - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL:
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
  - b. Mendapatkan alternatif solusi dari permasalahan lapangan.

## **1.4 Lokasi dan Waktu**

### 1.4.1 Lokasi

Praktik kerja lapang MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat yang berlokasi di Jl. MH Thamrin No.31, Kalisat, Kabupaten Jember. Kode Pos: 68193. Telepon: 0331-593997. Email: rskalisat@yahoo.com

### 1.4.2 Waktu

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober 2021 – 25 November 2021.

## **1.5 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan PKL MSPM ialah secara daring. CI RS akan memberikan informasi serta data dari rumah sakit yang kemudian akan diolah dan dibahas oleh mahasiswa.