

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi 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. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Praktek kerja lapangan adalah salah satu bentuk emplementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Tujuan diadakannya PKL yaitu meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam melatih kemampuannya dalam dunia kerja yang nyata sesuai bidang keahlian masing-masing. Dalam kegiatan PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Keterampilan yang diharapkan didapatkan melalui kegiatan PKL ini yaitu tidak hanya yang bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

Mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan manajemen asuhan gizi klinik di Rumah Sakit. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan adalah Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem mencakup kegiatan/sub sistem penyusunan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, pembuatan taksiran bahan

makanan, penyediaan/pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan, pemasakan makanan, penilaian dan distribusi makanan, pencatatan pelaporan dan evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di institusi (Depkes,2009).

Penyelenggaraan Makanan Institusi atau massal (SPMI/M) merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah yang besar atau massal. Di Indonesia penyelenggaraan makanan dalam jumlah yang besar atau massal yaitu apabila penyelenggaraan makanan nya lebih dari 50 porsi dalam satu sekali pengolahan. Sehingga apabila tiga kali makan dalam satu sehari, maka jumlah porsi yang akan diselenggarakan yaitu 150 porsi untuk satu hari (Bakri, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk kedalam kelompok pelayanan kesehatan yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Selain menyediakan makanan untuk pasien, beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan makanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini seharusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit (pasien), mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda (Bakri, 2018).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah 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

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (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 sumberdaya 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/ 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

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.

- 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.
 - 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-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan waktu

1.3.1 Lokasi

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat yang berlokasi di Jl. MH Thamrin No. 31, Kalisat, Kabupaten Jember. Kode Pos : 68193. Telepon : 0331-593997. Email : rskalisat@yahoo.com

1.3.2 Waktu

Praktek kerja lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat pada tanggal 24 November 2020 s/d 17 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat secara daring (dalam jaringan) atau online dikarenakan kondisi yang tidak memungkinkan karena adanya pandemi Covid-19