

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik. Salah satu pelayanan penunjang medik yang harus ada di rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan kegiatan dalam pemenuhan gizi masyarakat baik saat rawat inap maupun rawat jalan untuk meningkatkan kesehatan dengan menyesuaikan keadaan pasien berdasarkan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Pelayanan gizi rumah sakit melakukan empat kegiatan pokok yaitu penyelenggaraan makanan, asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi terapan. (Muliawardani, 2016). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari beberapa proses yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan, penerimaan, penyiapan, persiapan, pengolahan, pengiriman bahan makanan, pendistribusian sampai dengan penyajian makanan. Kegiatan ini bertujuan agar status gizi pasien mencapai status yang optimal dengan cara pemberian diit yang sesuai (Kemenkes, 2013).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa (Pedoman PKL, 2020). 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. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan atau/ instansi lainnya yang dijadikan tempat PKL. Bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, salah satunya yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di

Rumah Sakit. Oleh karena itu, dengan dilakukannya kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) diharapkan dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik jurusan kesehatan Politeknik Negeri Jember dan mengelolasuatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/ industri/ rumah sakit dan/ atau instansi lainnya 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 di peroleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

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 makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2. Tujuan Khusus PKL MSPM

- 1) Mengidentifikasi kegiatan pengadaan 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 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 MSPM

- 1) Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- 2) Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- 3) 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 Praktek Kerja Lapangan dilakukan secara daring, dan materi diberikan oleh CI Rumah Sakit Klinik Jember. Waktu dilaksanakan mulai 25 Oktober 2021 sampai dengan 27 November 2020.

1.4. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilakukan secara online menggunakan media sosial WhatsApp.