

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah suatu kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana pertumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Mahasiswa diharapkan akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga bersifat psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial pada saat melaksanakan PKL. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan.

Selama Praktek Kerja Lapangan (PKL), mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari 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 dan 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.

Pada kondisi darurat seperti adanya Pandemi Covid'19, kegiatan PKL (Praktek Kerja Lapangan) tetap harus dilaksanakan karena merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit tetap dilaksanakan menggunakan metode daring dengan mengikuti pendoman yang harus dipatuhi oleh mahasiswa.

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di

sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya.

Rumah sakit merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi, dimana penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Hal ini termasuk pencatatan dan evaluasi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diit yang tepat. Oleh karena itu makanan yang disediakan di rumah sakit harus dapat menunjang bagi kesembuhan pasien. Kesembuhan dan lamanya hari rawat pasien dapat dipercepat dengan mengkonsumsi makanan yang mencukupi kebutuhan gizi dan selalu menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit.

Praktek kerja lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) berlokasi di Rumah Sakit Citra Husada yang dimulai pada Senin, 1 November 2021.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

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

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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 Rumah Sakit

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

1. Manfaat untuk Mahasiswa
 - 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.
2. Manfaat untuk Program Studi Gizi Klinik
 - 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 permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Cutra Husada selama 26 hari pada November hingga November 2021 yang dilaksanakan secara daring.

1.4 Metode Pelaksanaan

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