

## **BAB 1.PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi di Kabupaten Jember yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian , keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar dan mempunyai kemandirian dalam berkarya.

Sejalan dengan upaya peningkatan sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk mewujudkan pendidikan akademik yang relevan dan berkualitas tinggi yang sesuai dengan kebutuhan pembangunan, dengan penataan system manajemen yang baik agar tercapai efektifitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan yang dimaksud adalah Praktik Kerja Lapang (PKL).

Praktik Kreja Lapang (PKL) dilakukan selama 1 semester penuh dan diprogramkan khusus bagi mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan PKL ini bertujuan agar mahasiswa mendapatkan keahlian khusus sesuai dengan bidangnya masing-masing. Dalam kegiatan ini mahasiswa diberikan serangkaian tugas untuk dikerjakan sesuai dengan pengetahuan dan keterampilannya.

Pada kegiatan PKL kali ini mahasiswa melakukannya di bidang Penyelenggaran Makanan di Rumah Sakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari beberapa proses diantaranya: 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).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum RPKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) adalah untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa terkait system penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat yang terdiri dari beberapa proses. Selain itu agar mahasiswa mendapatkan bekal apabila nanti sudah terjun di dunia kerja setelah lulus dan menjadi Sarjana Sains Terapan (S.ST), serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial dan penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

### **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.
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. 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.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### **1.3.1 Lokasi**

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

#### **1.3.2 Waktu**

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – 27 November 2021.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.