

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi. Pendidikan vokasi yaitu pendidikan yang menitik beratkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar- standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan para stakeholder yang membutuhkan lulusan sarjana. Pada pendidikan vokasi, sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan yang kuat sehingga lulusan ke depannya mampu mengembangkan sesuai dengan kondisi atau perubahan lingkungan. Selain diharapkan dapat memasuki dunia kerja, lulusan diharapkan mampu memberdayakan dan mengembangkan potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada sebuah perusahaan atau industri atau rumah sakit dan atau instansi lainnya yang diharapkan dapat menumbuhkan keterampilan dan keahlian pada individu mahasiswa. Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut serta bekerja pada sebuah instansi atau rumah sakit tempat kegiatan PKL. Selain itu, dari kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa memperoleh keterampilan kognitif dan afektif, melainkan juga mendapatkan keterampilan psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial, dan manajerial.

Selama kegiatan PKL berlangsung mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja diperusahaan atau industri atau rumah sakit dan wajib menghadiri disetiap kerja serta mentaati peraturan yang berlaku. Mahasiswa diharapkan mampu menyerap berbagai pengalaman praktik seperti memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan jasa yang dihasilkan, mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi, mengenal pasar dan produk

yang dihasilkan, memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan tersebut, dan berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa di bidang kewirausahaan.

Mahasiswa program studi D-IV gizi melakukan kegiatan PKL bidang Sistem Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu sistem terpadu terdiri dari komponen-komponen yang saling berhubungan secara teratur dan keseluruhan bertujuan untuk memproduksi makanan yang berkualitas dan memberikan pelayanan yang layak atau efisien. Sistem penyelenggaraan makanan menyangkut tiga unsur pokok yaitu unsur masukan (*input*), unsur proses, dan unsur keluaran (*output*). Unsur masukan dalam penyelenggaraan makanan meliputi uang, bahan makanan, peralatan, waktu, tenaga, dan prosedur. Unsur proses dalam penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan standar makanan, produksi dan distribusi makanan, sedangkan unsur keluaran (*output*) penyelenggaraan makanan meliputi makanan yang dihasilkan berkualitas dan pelayanan yang layak atau efisien (Widyastuti dkk, 2018).

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan PKL MSPM, sebagai berikut.

Tujuan Praktek 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 Lapang dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember. Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman

praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. 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 4 makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan PKL MSPM, sebagai berikut.

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 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).

### **1.3 Manfaat PKL**

Manfaat dari PKL MSPM, sebagai berikut.

1. Manfaat untuk mahasiswa
  - a. Mahasiswa mendapatkan wawasan dan pengetahuan mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.
  - b. Mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan sehingga mampu meningkatkan kepercayaan diri.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
  - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif dalam melaksanakan kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lahan PKL
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap bekerja
  - b. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan yang ada di lapangan.

### **1.4 Lokasi dan Waktu**

#### **1.4.1 Lokasi**

Lokasi Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat terletak pada Jl. M.H.Thamrin No.31 Kalisat Jember, Jember, Jawa Timur.

#### 1.4.2 Waktu

Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dimulai pada tanggal 25 Oktober hingga 27 November 2021.

### **1.5 Metode pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Jember secara daring dikarenakan pandemi Covid-19.