

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari. (Bakri *et al*, 2018)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Pelayanan kesehatan di rumah sakit merupakan salah satu komponen kegiatan terpadu dari sistem pelayanan kesehatan yang mencakup empat fungsi rumah sakit yaitu preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Semua kegiatan yang ada di rumah sakit bertujuan untuk melaksanakan upaya-upaya tersebut, termasuk kegiatan pelayanan gizi. (Depkes RI,2003).

Bakri *et al* (2018) menyatakan untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggara harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut:

1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen.
2. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi.
3. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan.
4. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
5. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Dalam Kurikulum Akademi Gizi Departemen Kesehatan RI tahun 1997 mencantumkan delapan peran yang harus tercapai, meliputi pengelola system penyelenggaraan makanan isnstitusi, penyuluhan pelatihan konsultan gizi, pelaku tata lakasana gizi klinik, penilaian pendayagunaan bahan makanan, penilai gizi makanan, pelaku pemasaran produk-produk gizi dan pelaku penelitian gizi. Dalam kurikulum tersebut mahasiswa diwajibkan untuk mengambil mata kuliah Praktek Kerja Lapang (PKL).

Di era globalisasi ini, tuntutan pasar kerja khususnya pengelola penyelenggaraan makanan di rumah sakit, institusi maupun industri mengharuskan tersedianya Sumber Daya Manusia (SDM) yang memiliki kemampuan sesuai tuntutan kebutuhan pasar. Berkaitan dengan hal tersebut maka lembaga pendidikan sebagai pihak penyedia perlu membangun hubungan kerja sama dengan pihak pengelola penyelenggaraan makanan institusi rumah sakit maupun industri. Salah satu bentuk hubungan kerja sama ini adalah dilaksanakannya kerja sama yang saling menguntungkan dalam proses kegiatan pembelajaran mahasiswa sebagai upaya peningkatan relevansi pengetahuan dan kemampuan praktis mahasiswa dengan dunia nyata. Sehingga kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) menjadi salah satu mata kuliah penting yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa.

1.2.Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum

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 Terapan (S.Tr). 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 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 makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal

1.2.2. Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

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 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

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih mengerjakan pekerjaan lapang dan dapat 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 di lapangan

1. Bagi Instansi Politeknik Negeri Jember

- 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

2. Bagi Lokasi Praktik

- 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

1. Kriteria Lokasi

Rumah sakit minimal kelas B yang melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan massal untuk pasien. Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Instalasi Gizi. Lokasi Praktik Kerja Lapang kali ini berada di RSD Kalisat Jember.

2. Kriteria Instruktur Klinik (Clinicale Instructure)

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dibimbing oleh instruktur dari Rumah Sakit sesuai dengan bidang pekerjaannya, yaitu : Instruktur gizi institusi untuk kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Instruktur gizi institusi adalah profesi gizi/ praktisi gizi (ahli gizi instalasi gizi/ administrator) yang memiliki kemampuan mengimplementasikan peran untuk mencapai kompetensi yang harus dimiliki mahasiswa.

1.3.2. Waktu

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan secara daring pada tanggal 14 Oktober hingga 25 November 2021

1.4. Metode Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan di Rumah Sakit Kalisat Kabupaten Jember secara daring. Diskusi bersama CI melalui *whatsapp grup*.