

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah suatu kegiatan belajar yang melibatkan mahasiswa secara aktif di dalam proses kegiatannya. Kegiatan PKL ini disusun guna memberikan pengalaman yang praktis kepada mahasiswa dalam menggunakan metodologi yang relevan untuk melakukan analisis keadaan, mengidentifikasi suatu masalah dan menetapkan alternatif solusi (Hosizah dan Irmawati, 2017). Praktik Kerja Lapangan (PKL) memiliki tujuan umum yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kewirausahaan dan pengalaman kerja bagi para mahasiswa mengenai suatu kegiatan di instansi. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) juga membantu melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap suatu kesenjangan yang dijumpai di lapangan (Pedoman, 2020).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu pelayanan yang diberikan sesuai dengan kondisi pasien berdasarkan keadaan klinis, status metabolisme tubuh dan status gizi. Keadaan gizi pasien sangat mempengaruhi proses penyembuhan dari suatu penyakit, dan sebaliknya proses perjalanan suatu penyakit dapat berpengaruh pada kondisi status gizi pasien (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi di rumah sakit merupakan salah satu dari kelompok pelayanan kesehatan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan penyelenggaraan makanan institusi yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraan makanannya yang memerlukan lebih banyak jumlah tenaga kerja, jumlah pasien dan jenis hidangan menu yang susun lebih bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kondisi pasien untuk menunjang penyembuhan dari penyakitnya, menyediakan makanan bagi seluruh petugas untuk memenuhi gizinya dan mencapai efisiensi serta efektivitas dari penggunaan biaya makanan secara maksimal (Bakri, 2018).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi para mahasiswa mengenai suatu kegiatan di instansi.
2. Dapat membantu melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap suatu kesenjangan yang dijumpai di lapangan.

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. Manfaat bagi mahasiswa:
 - a. Mampu mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus.
 - b. Mampu memperoleh keterampilan yang sesuai dengan bidangnya.
 - c. Mampu meningkatkan kepercayaan diri.
 - d. Mampu memberikan solusi dari permasalahan di lapangan.
2. Manfaat bagi institusi:
 - a. Mampu memperoleh informasi mengenai perkembangan ipteks yang diterapkan dalam suatu instansi/ industri.
 - b. Mampu membuka peluang kerjasama yang lebih intensif.
3. Manfaat bagi lokasi PKL:
 - a. Mampu mendapatkan profil dari calon pekerja yang siap bekerja.
 - b. Mampu mendapatkan alternatif solusi dari permasalahan yang timbul dilapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan di RS TK. III Baladhika Husada Jember.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yaitu tanggal 24 Oktober – 26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RS TK III Baladhika Husada Jember dilaksanakan secara daring/ *online*.