

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah bentuk kegiatan mahasiswa dengan tujuan belajar dari kerja praktis di perusahaan, industri, rumah sakit maupun instansi lainnya. Dalam kegiatan ini diharapkan dapat menjadi wadah bertumbuhnya keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Kegiatan PKL ini bukan semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual maupun managerial. PKL ini diharapkan memberikan pengalaman kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada instansi terkait yang dijadikan tempat PKL.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) adalah suatu penyelenggaraan makanan dalam skala besar, yaitu diatas 50 porsi dalam sekali pengolahan yang dilaksanakan pada kelompok pelayanan kesehatan seperti Rumah Sakit. Penyelenggaraan Rumah Sakit merupakan penyelenggaraan makanan paling kompleks jika ditinjau dari segi manajemen penyelenggaraan, karena lebih banyak jumlah tenaga kerja, pasien dan juga menu yang diolah lebih bervariasi (Bakri, 2019).

Pada kegiatan ini akan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN, mengidentifikasi layout dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya, menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melakukan uji daya terima dan menganalisis hasil uji, melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT, melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex, memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan umum Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusai (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi layout dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- i. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT.
- j. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan Latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman yang sesuai dengan bidang keahliannya.

- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dilaksanakan secara daring, yang dibimbing oleh Clinical Instructure Rumah Sakit Tingkat III Baladhika Husada Jember. Jadwal pelaksanaan kegiatan ini mulai 25 Oktober 2021 sampai 24 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dilaksanakan secara daring via *WhatsApp*.