

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk emplementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Tujuan diadakannya PKL yaitu meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam melatih kemampuannya dalam dunia kerja yang nyata sesuai bidang keahlian masing-masing. Dalam kegiatan PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Keterampilan yang diharapkan didapatkan melalui kegiatan PKL ini yaitu tidak hanya yang bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial

Mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan manajemen asuhan gizi klinik di Rumah Sakit. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem mencakup kegiatan/sub

sistem penyusunan anggaran belanja makanan perencanaan menu, pembuatan taksiran bahan makanan, penyediaan/pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan, pemasakan makanan, penilaian dan distribusi makanan, pencatatan pelaporan dan evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di institusi (Depkes,2018).

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rahmawati, 2019). Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga pemasyarakatan, pusat transit, pesantren dan lain-lain. Tujuan manajemen penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal (Depkes,2018).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. 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 kampus

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

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.
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

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk Mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya

- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan penegtahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif
3. Manfaat untuk Lokasi PKL
- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap untuk bekerja
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RS Perkebunan Jember Klinik yang berlokasi di Jl. Bedadung No.2, Kp. Using, Jemberlor, Kec. Patrang, Kabupaten Jember Jawa Timur. Kode pos 68118

1.3.2 Waktu

Pratik kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober – 27 November 2021

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RS Perkebunan Jember Klinik secara daring dikarenakan kondisi sedang pandemi Covid-19