

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek kerja lapangan (PKL) merupakan suatu wadah bagi mahasiswa untuk belajar kerja praktis pada lembaga atau instansi tertentu seperti perusahaan, puskesmas, rumah sakit (Pedoman PKL, 2020). Kegiatan PKL ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa, bukan hanya keterampilan kognitif dan afektif, namun juga mampu meningkatkan kemampuan psikomotorik seperti keterampilan fisik, social, managerial dll.

Kegiatan praktek kerja lapang diharapkan dapat memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan aktif ikut bekerja di tempat yang dipilih untuk melaksanakan PKL. Kegiatan PKL dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berpikir kritis terhadap permasalahan permasalahan yang muncul dilapangan (Pedoman PKL, 2020). Bagi mahasiswa gizi klinik Politeknik Negeri Jember, kegiatan PKL dilakukan pada 3 bidang, salah satunya yaitu kegiatan Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MSPM) yang dilaksanakan dirumah sakit dibawah arahan CI RS.

Penyelenggaraan makanan dirumah sakit merupakan penyelenggaraan makanan yang bersigat kompleks karena penyelenggaraannya membutuhkan tenaga kerja dalam jumlah besar, selain itu rumah sakit juga menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien yang beragam oleh karena itu jenis hidangan yang disusun juga lebih beranekaragam. Dengan dilakukannya PKL MSPM ini diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan kemampuannya dalam pengelolaan makanan yang system penyelenggaraannya secara massal (Pedoman PKL,2020).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan dari praktek kerja lapang manajemen system penyelenggaraan makanan (MSPM) adalah untuk meningkatkan kemampuan, wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai system penyelenggaraan makanan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember. Selain itu dengan PKL MSPM ini nantinya mahasiswa dapat memperoleh bekal untuk bekerja, Tujuan lain yaitu mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yan bersifat massal.

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. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Baladhika Husada Jember

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 24 Oktober 2021-26 Desember 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.