

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan lokasi PKL. Salah satu PKL yang dilakukan mahasiswa Program Studi D-IV Gizi Klinik yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Sedangkan 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, dkk., 2018).

Salah satu jenis penyelenggaraan makanan berdasarkan konsumennya yaitu penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan yang dapat dilakukan baik di rumah sakit, puskesmas atau klinik perawatan. Salah satu kegiatan PKL MSPM pada pelayanan kesehatan ini dilakukan di RSD Kalisat. Yang mana penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya, jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit sendiri bertujuan

menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta 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

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

1. Manfaat Bagi 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 pengetahuannya
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi permasalahan dilapangan
2. Manfaat Bagi Institusi
 - 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
3. Manfaat Bagi Lokasi PKL
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan dilapangan

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat yang terletak di Jl. MH. Thamrin No.31, Dusun Krajan, Ajung, Kalisat, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan PKL dilaksanakan selama 1 bulan pada tanggal 25 Oktober – 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring mengingat saat ini masih dalam masa pandemi COVID-19. Kegiatan PKL dilaksanakan dengan metode pemberian tugas oleh Ahli Gizi dari RSD Kalisat dengan waktu pengerjaan tertentu dan melakukan diskusi dengan Ahli Gizi melalui media whatsapp group.