

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) adalah salah satu perguruan tinggi negeri vokasional yang mana sistem pendidikan terdiri dari 60% praktikum dan 40% teori. Pendidikan vokasional berfokus pada keahlian profesi masing-masing sesuai dengan yang dibutuhkan oleh sektor industri. Pendidikan berbasis peningkatan keterampilan sumber daya manusia sehingga lulusan mampu mengembangkan diri dan adaptif dalam dunia kerja sesuai dengan profesi. Praktik Kerja Lapangan atau PKL merupakan salah satu rangkaian kegiatan yang harus diikuti mahasiswa sebagai bentuk pengimplementasian ilmu yang diperoleh selama kuliah. Salah satu PKL yang dilaksanakan di Program Studi D4-Gizi Klinik yaitu PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Instansi Rumah Sakit. Mahasiswa dituntut untuk melakukan kegiatan – kegiatan yang berhubungan dengan MSPM (Tim Penyusun Buku Pedoman PKL Sarjana Terapan, 2020).

Penyelenggaraan makanan didefinisikan pada sebuah kegiatan sistem yang terintegritas dan terkait satu dengan lainnya. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (PGRS, 2013). Rumah sakit adalah salah satu pelayanan kesehatan yang mempunyai fungsi penyelenggaraan pelayanan pengobatan dan pemulihan kesehatan sesuai dengan standar pelayanannya. Maka pelayanan pelayanan di rumah sakit harus sesuai dengan persyaratan fasilitas pelayanan yang diatur oleh peraturan menteri kesehatan (Muliawardani dan Mudayana, 2016). Instalasi gizi merupakan bagian fasilitas pelayanan yang penting di rumah sakit. Pada instalasi gizi proses pelayanan dimulai dari perencanaan, penyediaan, penyelenggaraan hingga distribusi makanan kepada pasien. Pemberian makanan kepada pasien dimaksudkan untuk mencapai ketepatan diet pasien sehingga tercapainya

kesembuhan pasien, mencegah terjadinya komplikasi, menurunkan morbiditas serta mortalitas pasien (Herawati dkk, 2015).

Lulusan sarjana terapan gizi klinik juga dituntut untuk memahami alur kegiatan yang ada di Instalasi gizi dari proses pengadaan bahan makanan hingga penyajian makanan, perhitungan sumber daya manusia, pengendalian mutu makanan, higine sanitasi, dan hal lainnya. Ahli gizi dituntut untuk dapat memanajemen semua sumber daya yang ada untuk memberikan pelayanan terbaik kepada pasien. Maka, praktik kerja lapangan di instansi yang terkait yaitu Rumah Sakit, diharapkan memberikan gambaran dan pengalaman kepada mahasiswa agar menjadi lulusan yang kompeten.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). 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 Politeknik Negeri Jember. Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan

menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

#### 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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mengidentifikasi lay out dapur
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya )
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai 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 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; dan
  - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
  - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
2. Manfaat untuk polije:
  - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yangditerapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL:
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
  - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapang.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### A. Tempat

##### 1. Kriteria Rumah Sakit

Rumah sakit minimal kelas B yang melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan massal untuk pasien Praktek Kerja Lapangan akan dilakukan di Instalasi Gizi.

##### 2. Kriteria Instruktur Klinik (Clinical Instructure)

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dibimbing oleh instruktur dari Rumah Sakit sesuai dengan bidang pekerjaannya, yaitu : Instruktur gizi

institusi, untuk kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Instruktur gizi institusi adalah profesi gizi/ praktisi gizi (ahli gizi instalasi gizi / administrator) yang memiliki kemampuan mengimplementasikan peran untuk mencapai kompetensi yang harus dimiliki mahasiswa.

#### B. Waktu

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan pada tanggal Senin 25 Oktober 2021 sampai dengan 25 November 2021.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember secara daring. Diskusi melalui grup *Whatsapp*.