

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan, industri atau rumah sakit dan instansi lainnya yang dapat diharapkan menjadi tempat pertumbuhan keterampilan dan keahlian pada mahasiswa. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut berpartisipasi atau berkerja sehari-hari pada perusahaan, industri atau rumah sakit dan instansi lainnya yang layak sebagai tempat PKL. Dalam kegiatan PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik serta keterampilan. Kegiatan PKL ini diharapkan akan meningkatkan keterampilan yang bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik (keterampilan intelektual, fisik, social dan manajerial).

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang akan dilakukan kali ini adalah manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Pada era globalisasi saat ini, tuntutan pasar kerja khususnya pengelola penyelenggaraan makanan pada perusahaan, industri atau rumah sakit dan instansi lainnya mengharuskan tersedianya sumber daya manusia yang memiliki kemampuan yang sesuai. Oleh karena itu, lembaga pendidikan sebagai penyedia membangun kerja sama dengan pihak penyelenggaraan makanan pada perusahaan, industri atau rumah sakit dan instansi lainnya. Hal ini dapat meningkatkan relevansi pengetahuan dan kemampuan mahasiswa. Kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya pada unit sub bidang gizi dalam upaya meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam pengelolaan pelayanan gizi di rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan di rumah sakit. Selain itu, Praktek Kerja Lapang (PKL) bertujuan untuk

menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi.

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 manusia (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, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilakukan secara daring, dan materi diberikan oleh CI Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember. Kegiatan ini dilaksanakan mulai 25 Oktober sampai dengan 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilakukan secara daring menggunakan media *whatsapp*.