

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan stakeholder pengguna lulusan. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Disamping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga untuk memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan dengan upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas tinggi, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan pembangunan, dengan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektivitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan PKL ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing

di Program Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan jasa yang dihasilkan; (2) mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) mengenal pasar dari produk yang dihasilkan; (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak di bidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietitian*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Rincian kompetensi yang ingin dicapai adalah : kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan

mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Adapun tujuan umum dari PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST)
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah
4. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang gizi klinik
5. 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
6. Mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan umum dari PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini adalah sebagai berikut :

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 kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji) di RSD Kalisat
4. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) di RSD Kalisat
5. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat
6. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) di RSD Kalisat
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
8. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
9. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
10. Melakukan evaluasi sistim penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan
11. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higine sanitasi
12. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral
13. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
14. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan
15. Melakukan dokumentasi pada semua tahap

16. Mampu mempresentasikan laporan hasil

1.2.3 Manfaat PKL MSPM

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 menjadi lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah yang dijumpai di
4. Mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang gizi klinik
5. Mahasiswa mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat, Jalan MH. Thamrin No. 31, Kalisat, Jember.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL di bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini yaitu tanggal 16 November – 16 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini menggunakan metode survei untuk mengambil data dari Instalasi Gizi di Rumah Sakit Daerah Kalisat, Jember. Untuk analisis data pada kegiatan PKL dianalisis menggunakan teknik analisis data statistik deskriptif. Analisis data statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.