

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 standarstandar 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.

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.

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. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan

terdiri dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) 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 menyelenggaraan penyelenggaraan makanan masal. Buku Pedoman PKL ini berisi petunjuk mengenai kegiatan-kegiatan apa saja yang harus dilakukan mahasiswa dan sejauh mana keterampilan harus dicapai. Rekapitulasi semua kegiatan dicantumkan agar para mahasiswa dapat mengetahui kegiatan apa yang sudah dikerjakan. Lahan praktek sebagai sarana belajar mengajar utama untuk mewujudkan professional atau mahasiswa dan juga sebagai wahana untuk meningkatkan ketrampilan secara utuh dari seseorang mahasiswa yang telah mendapatkan pelajaran teori di kelas atau di praktek di laboratorium.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yang layak di jadikan tempat PKL
- b. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

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 sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN
4. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standart (standart porsi, standart bumbu, standart 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 atau modifikasi resep/ makanan enteral/ NGT
10. Melakukan analisis HACCP resep atau menu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP codex
11. Memberikan pendidikan, pelatihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan atau penjegahan bagi penjamahmakanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Manfaat

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember
2. Mahasiswa mendapat pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya

3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.4 Lokasi dan Waktu

Pada pelaksanaan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan bertempat di RSUD Citra Husada Jember dan kegiatan ini dilakukan secara daring, dan materi diberikan oleh CI. Waktu pelaksanaan dilakukan selama 24 hari, pada bulan November – Desember.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini dilaksanakan via online atau daring.