

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang atau yang biasa disebut PKL merupakan salah satu metode pembelajaran yang diimplementasikan secara sistematis dan berkesinambungan antara lembaga pendidikan dan dunia kerja. Praktek kerja lapang dilakukan agar mahasiswa atau murid dapat menguasai keahlian dan mencapai tingkat keahlian tertentu melalui pengalaman kerja secara langsung didunia kerja.

Kegiatan praktek kerja lapang juga dilaksanakan di Jurusan Kesehatan, Program Studi Gizi Klinik, Politeknik Negeri Jember, salah satu jenis PKL yang ada pada prodi tersebut adalah Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan merupakan kegiatan yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa semester 7 program studi Gizi Klinik. Program ini dapat menjadi wadah bagi mahasiswa program studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember untuk menambah dan mengimplementasikan ilmu, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) secara langsung.

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan merupakan serangkaian kegiatan-kegiatan mulai dari penyusunan anggaran belanja makanan, merencanakan menu, membuat taksiran bahan makanan, pembelian makanan, penilaian makanan, penyaluran makanan hingga proses pengolahan dan pencatatan evaluasi dalam rangka menyediakan makanan bagi kelompok masyarakat disebuah institusi atau keluarga (Depkes, 2009)

Pada kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dilaksanakan pada 2 tempat yang pertama yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan pada keluarga yang ditujukan pada keluarga dan Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember. Kegiatan yang dilakukan meliputi melakukan pengadaan bahan, persiapan, dan pemasakan dalam lingkup keluarga, selain itu terdapat juga serangkaian kegiatan seperti penyusunan

anggaran biaya dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember, lalu menyusun siklus menu 3 hari dan lain-lain.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Agar mahasiswa dapat melaksanakan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) pada keluarga dan Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat melaksanakan dan mendokumentasi proses pengadaan bahan makanan yang meliputi pemesanan bahan, pembelian bahan, penerimaan bahan, penyaluran bahan, dan penyimpanan bahan.
2. Mahasiswa melaksanakan dan mendokumentasi proses produksi makanan yang dimulai dari proses persiapan bahan hingga penyajian dan evaluasi.
3. Mahasiswa dapat mengidentifikasi serta menghitung Sumberdaya Manusia (Ketenagaan) yang terdapat pada unit gizi Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember dengan menggunakan metode WISN.
4. Mahasiswa dapat Menganalisis lay out dapur Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.
5. Mahasiswa dapat mengidentifikasi dan evaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, undikator penggunaan biaya) Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.
6. Mahasiswa dapat menyusun siklus menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, satandar bumbu, standar kualitas).
7. Mahasiswa dapat menghitung kebutuhan bahan makanan yang telah dibuat pada siklus menu 3 hari atau 1 minggu.
8. Mahasiswa dapat melakukan uji daya terima pada menu yang telah dibuat dan melakukan analisis data hasil uji pada keluarga.
9. Mahasiswa dapat melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT

10. Mahasiswa melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Mahasiswa dapat Memberikan pendidikan dan pelatihan gizi dengan tema Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan dalam Higiene Sanitasi Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.

1.2.3. Manfaat

1. Bagi Lahan PKL

Institusi mendapatkan informasi tambahan mengenai profil calon pekerja dibidang gizi yang siap untuk bekerja.

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Sebagai tambahan ilmu yang dapat dimanfaatkan dibidang keputakaan, serta untuk membuka peluang kerjasama pada institusi penyelenggaraan khususnya Rumah Sakit.

3. Bagi Mahasiswa

Sebagai wadah bagi mahasiswa agar dapat meningkatkan kemampuan dalam melaksanakan manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada lingkup keluarga dan rumah sakit.

1.3. Lokasi dan Waktu

Praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan pada tanggal 24 Oktober hingga 26 November, pada Rumah Sakit tingkat III Baladhika Husada Jember.

1.4. Metode Pelaksanaan

Praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring, di Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.