

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi negeri yang menyelenggarakan program pendidikan dengan mengarahkan proses belajar mengajar pada keahlian dan dapat mengembangkan standar keahlian secara spesifik. Sistem pendidikan diberikan oleh Politeknik Negeri Jember yaitu untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia sehingga dapat memasuki dunia kerja dengan keahlian dan pengetahuan dasar yang kuat. Sejalan dengan tujuan tersebut, Politeknik negeri Jember dituntut untuk dapat merealisasikan pendidikan akademik yang memiliki kualitas yang tinggi. Hal ini dapat direalisasikan dengan kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan satu semester pada mahasiswa program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Pada Praktik Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa akan mendapatkan keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, akan tetapi juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan atau ndustri atau puskesmas atau rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Pada Jurusan Kesehatan, program studi gizi klinik praktik kerja lapang ini dilaksanakan pada semester VII. Ada tiga bidang dalam PKL salah satunya yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.

Rumah Sakit adalah instansi yang memiliki fungsi untuk menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat yaitu melakukan pelayanan medis dengan pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif dan promotif. Pada suatu rumah sakit terdapat beberapa pelayanan salah satunya yaitu pelayanan gizi yang memiliki ruang lingkup diantaranya pelayanan gizi rawat inap dan rawat jalan, penelitian dan pengembangan dalam bidang gizi dan sistem penyelenggaraan makanan (Studi *et al.*, 2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit adalah serangkaian

kegiatan mulai dari merencanakan menu sampai dengan mendistribusikan kepada pasien dengan tujuan untuk mencapai status kesehatan pasien yang optimal dengan pemberian pengaturan makanan yang tepat (Electric, 2021).

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang terdiri dari beberapa proses. Selain itu tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah dan agar mahasiswa mendapatkan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (S.ST), serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial dan penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

### **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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi *lay out* dapur.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar 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/modifikasi resep/makanan lunak atau untuk anak-anak.

10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Memberikan pendidikan, latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

### **1.2.3 Manfaat**

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 diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

### **1.3.2 Waktu**

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – 27 November 2021.

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online dikarenakan kondisi pandemi covid-19.