

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, salah satunya yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit. Tenaga gizi memiliki batasan kemampuan minimal yang harus dikuasai sehingga dapat melaksanakan pekerjaan dan praktik pelayanan gizi untuk dapat melaksanakan pekerjaan dan praktik pelayanan gizi secara profesional (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Oleh karena itu, dengan dilakukannya kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) diharapkan dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik jurusan kesehatan Politeknik Negeri Jember dan mengelolasuatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rahmawati, 2011). Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga pemasyarakatan, pusat transito, pesantren dan lain-lain. Tujuan manajemen penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal

(Depkes,2009).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah sakit serta dapat mempunyai keterampilan pada bidang keahliannya sehingga mahasiswa mempunyai bekal untuk bekerja setelah lulus. Praktik kerja lapang bertujuan untuk menghasilkan tenaga profei gizi yang mampu mengamalkan keampuan profesinya dengan baik.

1.2.2 Tujuan khusus

Tujuan khusus praktik kerja lapang diharapkan Mahasiswa mampu melaksanakan kegiatan dibawah ini :

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. Mengidentifkasi lay out daput
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 enteral/ NGT
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

- a. Bagi Mahasiswa
Menambah pengetahuan dan wawasan serta ketrampilan tentang manajemen penyelenggaraan Rumah sakit
- b. Bagi Rumah sakit
Sebagai bahan masukan untuk meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit
- c. Bagi program studi
Hasil praktik kerja lapang ini diharapkan dapat digunakan untuk mengetahui kompetensi mahasiswa dan sebagai bahan evaluasi serta pertimbangan untuk perbaikan kurikulum tahun berikutnya

1.3 Lokasi dan Waktu

- a. Lokasi
Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di rumah sakit umum daerah kalisat
- b. Waktu
Waktu pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makan yaitu tanggal 25 Oktober 2021 – 27 November 2021

1.4 Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring atau *online*