

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk emplementasi 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 konsumendalam rangka pencapaiana 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

1.2.1. Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusai (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi *layout* dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- i. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral / NGT.

- j. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan Latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3. Manfaat

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.

1.4. Lokasi

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di rumah sakit umum daerah kalisat

1.5. Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapangan manajemen sistem penyelenggaraan makan yaitu tanggal 25 Oktober 2021 – 27 November 2021

1.6. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik