

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 standar-standar 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. Di samping itu, lulusan yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Praktek Kerja Lapangan adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada rumah sakit yang telah ditunjuk, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Namun, dalam kondisi pandemi Covid-19 saat ini Praktek Kerja Lapangan hanya bisa dilakukan secara daring.

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. 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*)

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

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).

1.2.3. 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.

1.3. Lokasi dan Waktu

Pada pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan bertempat di RSUD Kalisat Jember, pada tanggal 16 November – 15 Desember 2020.

1.4. Metode Pelaksanaan

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