

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkatik Kerja Lapang (PKL) diselenggarakan sebagai pendukung salah satu proses belajar, dan juga memberikan dan memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk meperaktekkan teori yang di dapat dari kampus dan diharapkan para mahasiswa memperoleh pengalaman nyata di lapangan, untuk nantinya mahasiswa siap bekerja di masyarakat, terampil dan konpeten dibidangnya.

Peraktek Kerja Lapang manajemen system penyelenggaraan makanan merupakan salah satu bentuk Peraktek Kerja Lapang gizi yang memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk menerapkan keterampilan dan pengetahuan dalam mengelola kegiatan program gizi di Rumah Sakit. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini dilkukan secara daring dikarenakan saat ini dalam keadaan pandemi Covid-19 sehingga pelaksanaan PKL di lakukan di rumah masing-masing mahasiswa. Praktek Kerja lapang bertempat di Rumah Sakit Citra Husada dengan menganaisis biaya bahan makanan rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan system ang teritegrasi, yang berkaitan antara satu dengan yang lainnya. Penyelenggaraan makanan industry adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian atau penghidangan dalam skala besar (Safitri et al., 2020).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Kegiatan penyelenggaraan makanan bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengolahan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi pula dengan baik (Agharisty et al., 2013)

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). 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 Politeknik Negeri Jember.

Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

Dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit, standar masukan (input) meliputi biaya, tenaga, sarana dan prasarana, metode, peralatan sedangkan standar proses meliputi penyusunan anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu,

perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, serta pengolahan bahan makanan dan pendistribusian bahan makanan. Sedangkan standar keluaran (output) adalah mutu makanan dan kepuasan konsumen.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- 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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan,
- d) Mengidentifikasi layout dapur,
- e) Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya
- f) Menyusun menu 3 hari sesuai 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
- j) Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP dan CODEX
- k) Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan

1.2.3 Manfaat

a. Bagi Rumah Sakit

Pelaksanaan kegiatan PKL ini dapat meningkatkan dan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan yang ada pada institusi.

b. Bagi Mahasiswa

Kegiatan PKL MIG dapat membantu untuk menambah pengalaman dan dapat mengasah kemampuan mahasiswa dalam melaksanakan manajemen system penyelenggaraan makanan.

c. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Pelaksanaan kegiatan PKL ini mampu meberikan manfaat bagi prodi gizi klinik untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam menerapkan manajemen sisitem penyelenggaraan makanan dan sebagai bahan evaluasi PKL intuk tahun selanjutnya.

1.3. Lokasi dan Waktu

Lokasi : Rumah Sakit Citra Husada Jember

Waktu : 25 Oktober – 26 November 2021

1.4. Metode Pelaksanaan

Praktek kerja lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi dilakukan secara dari di rumah masig-masing mahasiswa dengan menggunakan *WhatsApp Group* untuk mengetahui informasi data yang diperlukan oleh mahasiswa. Pembagian data oleh ahli gizi rumah sakit melalui *WhatsApp Group* yang kemudian mahasiswa mengidentifikasi dan mengevaluasi data menggubakan istrumen seperti *Microsoft Excel, Microsoft Word* dan aplikasi editor video.