

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 dunia kerja, selain dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Salah satu persyaratan mutlak kelulusan yang harus dilaksanakan mahasiswa Politeknik Negeri Jember yaitu PKL yang dibagi menjadi beberapa bentuk yang salah satunya adalah PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember. PKL (Praktik Kerja Lapangan) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yakni memfasilitasi mahasiswa dalam menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan PKL MSPM ini merupakan pelaksanaan dengan proses pembelajaran sesuai kurikulum dan kompetensi yang harus dipenuhi dan diikuti oleh seluruh mahasiswa semester VII prodi Gizi Klinik, tetapi adanya pandemi Covid-19 maka pelaksanaan PKL saat ini dilaksanakan secara daring sesuai dengan pedoman-pedoman yang ada.

Kegiatan ini merupakan salah satu kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktik pada perusahaan/industri/rumah sakit ataupun instansi lainnya yang nantinya diharapkan dapat menjadi wahana pertumbuhan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Selama PKL MSPM berlangsung, seharusnya mahasiswa diwajibkan hadir di RS yang bertindak sebagai pekerja di instalasi gizi tetapi karena ada wabah yang tidak memperbolehkan mahasiswa berada di RS sehingga CI hanya

memberikan informasi dan data melalui daring lalu mahasiswa mengolah data tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan kegiatan sistem penyelenggaraan makanan institusi sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

- 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 (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- d. Mengidentifikasi layout dapur di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji dari salah satu menu 3 hari yang telah disusun.
- i. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.

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

1.2.3 Manfaat PKL MSPM

a. Bagi Lahan PKL

Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum serta membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

c. Bagi Mahasiswa

Menambah wawasan dan keterampilan tentang penatalaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan serta mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember yang beralamat di Jl. PB Sudirman No. 45, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, pada tanggal 25 Oktober hingga 26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan PKL MSPM pada masa pandemi covid-19 dilaksanakan secara daring (dalam jaringan) atau online, sehingga CI RS memberikan informasi dan data RS melalui WhatsApp Grup kemudian mahasiswa diharuskan mengolah dan membahas data tersebut.