

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan sebuah kegiatan dalam bentuk penerapan secara sistematis dan tepat antara program pendidikan di suatu lembaga pendidikan dengan penugasan praktik lapangan yang sinkron dengan kegiatan kerja sesuai program keahlian yang sedang ditekuni. PKL merupakan suatu kegiatan akademik yang wajib dilalui oleh seluruh mahasiswa untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan tentang dunia pekerjaan profesi yang sesungguhnya (Arifin, 2014). Pelaksanaan kegiatan PKL biasanya dilakukan pada semester akhir setelah seluruh mata kuliah sudah terselesaikan dan hanya menyisakan implementasi dari pengetahuan yang sudah didapat sebelumnya.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Politeknik Negeri Jember khususnya pada program studi Gizi Klinik mencakup tiga tahapan, tahapan tersebut adalah Manajemen Intervensi Gizi (MIG), Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). PKL bermanfaat untuk dapat melatih mahasiswa meningkatkan dan mengembangkan wawasan serta pengetahuan agar dapat kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di dunia kerja lapangan secara langsung.

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian proses kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan pangan, perencanaan anggaran, pengadaan bahan pangan, pendistribusian, pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Tujuan diadakannya penyelenggaraan makanan yaitu untuk menyediakan makanan yang memiliki kualitas yang baik dan sesuai dengan kebutuhan gizi, keamanan, biaya, serta layak diberikan kepada konsumen untuk memenuhi kebutuhan gizi dan mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Macam-macam penyelenggaraan makanan dibedakan menurut waktu, sifat dan tempat penyelenggaraan. Waktu penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi penyelenggaraan makanan satu kali berupa makanan lengkap maupun makanan kecil, penyelenggaraan makanan jangka waktu tidak terbatas atau tetap

seperti penyelenggaraan makanan untuk asrama, dan penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat seperti penyelenggaraan makanan bagi korban bencana. Sifat penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersil (usaha seperti restoran dan warung) dan penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial (penyelenggaraan makanan barak militer dan narapidana). Tempat penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua yaitu jasa boga (catering) dan makanan institusi.

Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan merupakan salah satu aspek penting dalam mencapai keberhasilan penyelenggaraan makanan. Tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan pada umumnya dibagi menjadi 3 kelompok yaitu kelompok tenaga pengelola, kelompok tenaga pelaksanaan dan kelompok tenaga pembantu pelaksana. Kelompok tenaga pengelola memiliki tanggung jawab atas pengawasan dan perencanaan. Kelompok tenaga pelaksanaan memiliki tanggung jawab dalam proses produksi dan distribusi makanan. Kelompok tenaga pembantu pelaksana merupakan tenaga kerja yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan namun tidak memiliki tanggung jawab secara khusus (Moehyi, 1992; Depkes RI, 2007).

Pada pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilaksanakan di Rumah Sakit Tingkat III Baladhika Husada Jember secara daring dengan melaksanakan tugas yang telah diberikan oleh CI rumah sakit berupa data yang sesuai dengan teknis kegiatan PKL yang telah ditentukan. Pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 25 November 2021.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan secara umum yaitu mengembangkan dan meningkatkan wawasan, pemahaman serta keterampilan mahasiswa mengenai identifikasi dan evaluasi manajemen sistem

penyelenggaraan makanan yang ada di keluarga masing-masing dan Rumah Sakit Tingkat III Baladhika Husada Jember.

#### 1.2.2. Tujuan Khusus

- A. Mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan.
- B. Mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- C. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
- D. Mengetahui dan mengidentifikasi lay out dapur.
- E. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya dan indicator penggunaan biaya).
- F. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu dan standar kualitas).
- G. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai dengan 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. Menganalisis HACCP resep/ menu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP codex.
- K. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi Kesehatan/ pencegahan bagi penjamah makanan (Kontaminasi dan Keracunan Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit).

#### 1.2.3. Manfaat

- A. Bagi Mahasiswa
  - 1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
  - 2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.

3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan lapangan.

**B. Bagi Program Studi Gizi Klinik**

1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

**C. Bagi Lahan PKL**

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### **1.3. Lokasi dan Waktu**

Lokasi penyelenggaraan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan berada di Rumah Sakit Tingkat III Baladhika Husada Jember dan waktu pelaksanaannya dimulai dari tanggal 25 Oktober 2021 sampai dengan 27 November 2021.

### **1.4. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan dengan menggunakan metode daring.