

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.

Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 1 semester (6 bulan) bulan. Dalam semester ini, kegiatan PKL dilakukan secara berbeda dari tahun sebelumnya dikarenakan adanya Pandemi Covid 19 yang mengharuskan setiap orang untuk melaksanakan kegiatan PSBB (pembatasan sosial berskala besar) dan menerapkan new normal dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan PKL ini dilaksanakan dengan metode daring (online) untuk memperkecil risiko penyebaran Covid 19.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Penyelenggaraan makanan institusi rumah sakit merupakan program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penghidangan makanan dalam skala besar (massal) serta pengadaan peralatan dan cara

yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang dikoordinasikan secara penuh dengan menggunakan lembaga kerja sedikit mungkin, tetapi harus mengutamakan kepuasan pelayanan, kualitas yang maksimal dan pengontrol biaya yang baik pada sebuah institusi rumah sakit.

Dengan diadakannya kegiatan PKL online manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit, diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat selama kuliah serta meningkatkan kompetensi sebagai ahli gizi di bidang tersebut.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang dijadikan tempat PKL.
2. Meningkatkan pemahaman dan kompetensi mahasiswa sebagai calon ahli gizi dalam kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Rumah Sakit.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
4. Mengidentifikasi lay out dapur Tugas Mahasiswa: mengidentifikasi dan membahas data yang telah diberikan CI.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar 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 / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3. Manfaat

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa mampu mengelola suatu kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.4. Lokasi dan Waktu

1.4.1. Lokasi

Praktek kerja lapang MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat yang berlokasi di Jl. MH Thamrin No. 31, Kalisat, Kabupaten Jember. Kode Pos : 68193. Telepon : 0331-593997. Email : rskalisat@yahoo.com

1.4.2. Waktu

Praktek kerja lapang MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat pada tanggal 25 Oktober 2021 s/d 24 November 2021.