

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. Disamping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga untuk memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan dengan upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas tinggi, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan, dan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektifitas dan efesiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 bulan. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Mahasiswa dalam semester ini secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/ industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja diperusahaan/ industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir

di lokasi PKL setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan jasa yang dihasilkan; (2) mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) mengenal pasar dari produk yang dihasilkan; (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak di bidang kewirausahaan.

Politeknik Negeri Jember 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 (*register eddietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Rincian kompetensi yang ingin dicapai adalah :kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervise pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masak. Sedangkan asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien secara optimal baik berupa pemberian makanan pada pasien rawat inap maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

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 data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu:

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) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur.
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).
12. Membuat laporan

1.2.3 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 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

1.3.1 Lokasi

Lokasi PKL yaitu bertempat di Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember yang beralamat di Jalan Diah Pitaloka No.1 Dusun Kaliwates Kidul, Kaliwates, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68131, Telepon (0331) 483805, Website www.rsukaliwatesjember.com, E-mail rskaliwates@ptpn12.com

1.3.2 Waktu

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 16 November 2020 hingga 05 Februari 2021. Tanggal 16 November 2020 hingga 15 Desember 2020 melakukan manajemen penyelenggaraan makanan institusi kemudian akan dilanjutkan 21 Desember 2020 sampai 05 Februari 2021 melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

a. Data Sekunder

Data didapatkan berupa data sekunder yang dikirim ahli gizi melalui *WhatsApp Grup*. Data sekunder meliputi daftar nama karyawan beserta bagiannya, data sumberdaya manusia/ketenagaan, gambar denah instalasi gizi, dan data siklus menu pasien

1.4.2 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring dikarenakan covid-19. Kegiatan manajemen sistem

penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pengadaan bahan makanan, produksi makanan, identifikasi sumber daya manusia (ketenagaan), identifikasi evaluasi biaya, penyusunan menu 3 hari, perhitungan kebutuhan bahan makanan, uji daya terima, pengembangan resep, analisis HACCP dan pendidikan pelatihan.