

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Magang

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 Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 3 (tiga) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV Gizi Klinik. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapangan adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada rumah sakit yang telah ditunjuk, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan

Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada beberapa rumah sakit – rumah sakit di yang dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan.

Selama Praktek Kerja Lapangan mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di rumah sakit yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan dan wajib hadir di lokasi Praktek Kerja Lapangan serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) Mengerti kualitas produk 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 dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan difokuskan kepada manajemen asuhan gizi klinik.

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai hingga pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi.

Salah satu jenis penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan makan pada institusi. Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi pencatatan dan pelaporan. Menurut Kemenkes (2013), penyelenggaraan makanan institusi menyediakan makanan yang berkualitas sesuai

kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satu pelayanan penyelenggaraan makanan institusi dalam jumlah besar adalah institusi rumah sakit (Bakri dkk, 2018).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah penyelenggaraan yang difokuskan kepada pasien rumah sakit. Penyelenggaraan makanan ini di naungi oleh instalasi gizi masing-masing rumah sakit. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit, dimulai dari perencanaan hingga pendistribusian pada pasien. Menurut Kemenkes (2013), penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan.

B. Tujuan Magang

Tujuan Umum

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. 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.

Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pemesanan, pembelian penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan.
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang

digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standart kualitas tenaga penyaji).

4. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.
5. Menyusun menu 3 hari sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
6. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang disusun.
7. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
8. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
9. Mengamati penerapan hygiene sanitasi dengan form penialian kelayakan fisik untuk higine sanitasi.
10. Melakukan pengembangan/ modifikasi resep/makanan enteral.
11. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral.
12. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penajamh makanan
13. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
14. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

C. Lokasi dan Jadwal Magang

a. Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan magang yaitu Rumah Sakit Angkatan Laut Dr Ramelan, Jl. Gadung No. 1, Jagir – Wonokromo Surabaya

b. Jadwal Kegiatan

Waktu pelaksanaan kegiatan magang Managemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yaitu tanggal 17 Oktober – 15 November 2020.