

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 (Pedoman Magang, 2022).

Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah kegiatan Magang 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 (Pedoman Magang, 2022).

Dalam kegiatan Magang 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 Magang yang telah ditetapkan (Pedoman Magang, 2022).

Magang 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

Magang 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. Magang dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada beberapa rumah sakit – rumah sakit yang dijadikan tempat Magang (Pedoman Magang, 2022).

Selama Magang mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di rumah sakit yang layak dijadikan tempat Magang dan wajib hadir di lokasi Magang serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktik seperti: (1) Mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan; (2) Mengetahui metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) Mengetahui 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 (Pedoman Magang, 2022).

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan Magang dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Kegiatan Magang difokuskan kepada manajemen sistem penyelenggaraan di rumah sakit. Kegiatan magang di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*nutritionist registered*) 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 kedalam praktik, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga penolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran (Pedoman Magang, 2022).

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industry/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat Magang, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (STr.Gz). Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah pelaksanaan Magang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan, mahasiswa diharapkan mampu :

- 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 kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kondisi mutu gizi serta standar kualitas harga penyaji).
- d. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
- e. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.

- i. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
- j. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higiene sanitasi.
- k. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral.
- l. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral.
- m. Memberikan pendidikanm latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- n. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
- o. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapang

- a. Lokasi : Instalasi Gizi RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
- b. Jadwal : Tanggal 17 Oktober – 17 November 2022