

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 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. Lulusan diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga mampu 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 pembangunan, dengan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektivitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Pada semester kali ini diharapkan mahasiswa mampu secara mandiri mempersiapkan diri untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan Magang ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh

dosen pembimbing di Program Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman Magang yang telah ditetapkan.

Magang adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, 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 managerial. Magang 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 Magang.

Pada proses kegiatan magang, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/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 praktik 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.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan magang dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan magang di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*nutrisionist 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 ke dalam praktik, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi

pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan magang ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masal.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

- a. Mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi
- b. Mampu berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien
- c. Mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya

1.2.2 Tujuan Khusus

- 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, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji).
- d. Mengidentifikasi SDM (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 dan menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- g. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- h. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
- i. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higiene sanitasi.

- j. Melakukan pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral.
- k. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
- l. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- m. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
- n. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Magang

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Magang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan bertempat di RSUD Sleman berlokasi di Jalan Bhayangkara 48, Kelurahan Triharjo, Kecamatan Sleman, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.3.2 Jadwal Kegiatan Magang

Kegiatan Magang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan pada tanggal 17 Oktober 2022 hingga 14 November 2022.

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang

No	Tanggal	Kegiatan
1	17 Oktober 2022	- Pengarahan oleh bagian diklat RSUD Sleman - Pengarahan pelaksanaan PKL oleh Ka. Instalasi Gizi
2	17-19 Oktober 2022	- Orientasi tentang manajemen penyelenggaraan makanan Rumah Sakit a. Mengidentifikasi data-data tentang struktur organisasi, ketenagakerjaan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) instalasi gizi b. Mengidentifikasi kebutuhan, pemeliharaan alat, denah dapur, tata letak peralatan, dan arus kerja dapur
3	20 Oktober 2022	- Menghitung kebutuhan tenaga kerja menggunakan metode WISN
4	21 – 27 Oktober 2022	- Melakukan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan a. Mengidentifikasi kebutuhan gizi, penyusunan standar makanan sesuai kebutuhan gizi b. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya

		<ul style="list-style-type: none"> c. Mengidentifikasi unit cost berbagai kelas pelayanan, indeks biaya lain, harga jual makanan, dan analisis biaya makanan d. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan e. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan <ul style="list-style-type: none"> - Menyusun menu 3 hari sesuai standar - Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
5	24 – 28 Oktober 2022	- Melaksanakan penelitian gizi terapan
6	28 Oktober – 2 November 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pengawasan di tempat produksi (catering) a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan c. Mengamati penerapan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja dengan form penilaian kelayakan fisik untuk hygiene sanitasi dan keselamatan kerja d. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
7	3 dan 7 November 2022	<ul style="list-style-type: none"> - Melaksanakan pengembangan formula enteral/parenteral dan menganalisis hasil uji - Modifikasi menu makanan dan melakukan uji daya terima
8	4, 5, 8, dan 9 November 2022	- Melaksanakan Pendidikan, Latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan penyakit untuk pasien/tenaga pengolah/penjamah makanan
9	17 Oktober – 9 November 2022	- Menyusun laporan
10	9 November 2022	- Presentasi laporan
11	10 – 14 November 2022	- Penyelesaian laporan