

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan (*food service*) merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam menghasilkan makanan yang melibatkan beberapa aspek seperti sumber daya manusia (SDM), peralatan memasak, bahan masakan, biaya dan sumber daya lainnya. Tujuan dari penyelenggaraan makanan ialah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa lezat, berkualitas, dan dapat diterima oleh konsumen.

Penyelenggaraan makanan tidak hanya dilakukan di institusi, restoran, hotel, dan asrama, akan tetapi juga dilaksanakan di Rumah Sakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilakukan untuk kegiatan kuratif yaitu membantu proses kesembuhan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Tuntutan pasar kerja khususnya pengelola penyelenggaraan makanan di rumah sakit mengharuskan tersedianya sumber daya manusia yang memiliki kemampuan sesuai tuntutan kebutuhan pasar. Oleh karena itu, lembaga pendidikan sebagai pihak penyedia perlu membangun hubungan kerja sama dengan pihak pengelola penyelenggaraan makanan di rumah sakit, institusi maupun industri. Salah satu bentuk hubungan kerja sama ini adalah dilaksanakannya kerja sama yang saling menguntungkan dalam proses kegiatan pembelajaran mahasiswa sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan kemampuan praktis mahasiswa dengan dunia nyata. Sehingga kegiatan praktik kerja lapang (PKL) menjadi salah satu mata kuliah yang penting.

Berdasarkan hal tersebut, maka penyusun ingin mengetahui mekanisme kerja dan kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada unit yang ada di Rumah Sakit, khususnya pada unit sub di bidang gizi dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mendapatkan pengalaman kerja dalam pengelolaan pelayanan gizi di Rumah Sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan praktek kerja lapang (PKL) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di sebuah perusahaan/industry/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing supaya 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 keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember. Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan mahasiswa mampu mengaitkan antara hubungan pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun dan mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan untuk menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

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 sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) dengan metode WISN.
- d. Mengidentifikasi lay out dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, dan indicator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai dengan menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- i. Melakukan pengembangan/ modifikasi resep.
- j. Melakukan analisis HACCP resep/ menu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang memasak yang sehat.

1.2.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari permasalahan di lapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

- b. Membuka peluang kerja sama yang lebih intensif pada kegiatan tri dharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL:
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring di RSD Kalisat Jember, mulai tanggal 25 Oktober 2021 hingga 26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada praktik kerja lapang ini adalah secara daring (online) melalui *Whatsapp Group*.