

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

Upaya meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang terampil agar terciptanya anak bangsa yang berkualitas, maka Politeknik Negeri Jember merealisasikan pendidikan akademik dengan kegiatan magang yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan 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 merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi sarana penumbuh 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 / industry / rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat magang. Selama magang, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi Magang 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 di rumah sakit 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 (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 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 massal.

Dengan adanya magang ini, mahasiswa dapat mengetahui kegiatan apa saja yang dilakukan pada sistem penyelenggaraan makanan dan dapat mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di rumah sakit.

1.2. Tujuan Magang

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari magang ini adalah meningkatkan pengetahuan, pengalaman serta keterampilan mahasiswa dalam bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit.

1.2.2. Tujuan Khusus

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 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).
4. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
5. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.

6. Menyusun menu 3 hari 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 evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
10. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higiene sanitasi.
11. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral.
12. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral.
13. Memberikan pendidikan, Latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
14. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
15. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kegiatan Magang

Kegiatan magang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 17 Oktober 2022 sampai tanggal 12 November 2022.