

BAB I. 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.

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, dan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektifitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan magang yang dilaksanakan pada semester VII (tujuh). Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing. Dalam kegiatan magang ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan efektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial.

Selama proses magang, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan, industri, rumah sakit dan atau instansi lainnya yang sudah ditentukan oleh akademik dan wajib hadir di lokasi magang serta mentaati semua peraturan yang berlaku di instansi tersebut sehingga mahasiswa mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat

mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan, (2) mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi, (3) mengenal pasar dari produk yang diharapkan, (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan mencari cara mengatasi permasalahan tersebut (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 pada manajemen asuhan gizi klinik bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari : kemampuan melakukan *self assesment* dalam rangka pengembangan profesional, melakukan supervisi terhadap dokumen *assessment* dan intervensi, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapi nutrisi untuk pasien bukan komplikasi (*clinic level I*) maupun komplikasi (*clinic level II*), melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien bukan komplikasi maupun komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, memajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memilih, memonitor dan mengevaluasi standart enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrien primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contoh: perubahan dari *Total Parenteral Nutrition* (TPN) ke nutrisi enteral dan lain lain), melakukan koordinasi dan modifikasi aktivitas asuhan nutrisi, serta berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya. Lokasi kegiatan untuk magang pengalaman klinik (level I dan level II) dilaksanakan di rumah sakit yang melakukan pelayanan pasien dengan penyakit tidak komplikasi seperti hipertensi, obesitas, diabetes dan penyakit divertikular serta penyakit dengan komplikasi.

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. Kegiatan

magang ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Mahasiswa dapat mengetahui dan menjelaskan pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang pada penyelenggaraan makanan rumah sakit (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi), metode WISN.
5. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.
6. Mengidentifikasi layout dapur.
7. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
8. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
9. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
10. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.

11. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan pasien.
12. Mengamati penerapan hygiene sanitasi dengan formulir penilaian kelayakan fisik untuk hygiene sanitasi
13. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral.
14. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral.
15. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
16. Melakukan dokumentasi pada semua tahapan kegiatan.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang serta melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan serta pengetahuan serta di harapkan dapat meningkatkan rasa percaya diri.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dari sebuah permasalahan di dunia lapang.
 - d. Mahasiswa diharapkan mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - e. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak bisa diperoleh di kampus.
2. Manfaat bagi Rumah Sakit
 - a. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang ini bermanfaat untuk memberikan bahan masukan atau bahan pertimbangan kepada pihak rumah sakit yaitu RSUD Haji Provinsi Jawa Timur dalam membantu meningkatkan keberhasilan kualitas pelayanan di Instalasi Gizi.
 - b. Memperoleh profil calon pekerja yang telah siap kerja.
 - c. Memperoleh alternatif solusi dari beberapa permasalahan yang ada di lapang.

3. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Menberikan referensi serta masukan berupa ilmu yang berguna dan sebagai pembelajaran serta dapat memperkaya pengetahuan dari berbagai rangkaian kegiatan yang ada pada Praktik Kerja Lapangan (PKL).
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih insentif pada kegiatan tridarma.
- c. Menciptakan mahasiswa yang kompeten di dalam bidangnya sendiri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Lokasi pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL)

Jadwal kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di laksanakan mulai tanggal 17 Oktober 2022 – 7 Januari 2023.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang didapatkan secara langsung berupa informasi mengenai penyelenggaraan makanan yaitu diperoleh dari ketua instalasi gizi, sekertaris instalasi gizi, ahli gizi di instalasi gizi, ahli gizi catering, petugas administrasi catering, serta para karyawan catering. Pada saat pelaksanaan asuhan gizi klinik, data diperoleh dari proses wawancara dan melakukan pengukuran secara langsung.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari data yang sudah ada yaitu meliputi gambaran umum RSUD Haji Provinsi Jawa Timur,

gambaran umum instalasi gizi RSUD Haji Provinsi Jawa Timur, struktur organisasi instalasi gizi, ketenagaan kerja instalasi gizi, tata hubungan kerja instalasi gizi.

1.4.2 Metode Pengamatan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk memperoleh data secara langsung dari ahli gizi rumah sakit dan ahli gizi katering untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan bahan makanan pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

b. Observasi

Observasi dilakukan untuk memperoleh data secara objektif. Dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit observasi digunakan pada proses penerimaan bahan makanan hingga distribusi makanan kepada pasien.

1.4.3 Instrumen Kegiatan

a. Alat tulis menulis

b. Laptop untuk menyusun laporan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

c. Form hygiene sanitasi untuk menilai kualitas sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur

d. Poster untuk bahan diklat bagi pramusaji dan pemasak di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur.

1.4.4 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, permorsian dan pendistribusian. Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan terdapat pembagian ruang secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan dan persiapan, ruang pengolahan makanan padat dan lunak, ruang pengolahan formula enteral, pemorsian, serta pendistribusian, menghitung ketenagakerjaan (kepala ahli gizi,

ahli gizi, pramusaji, dan pemasak) dengan metode WISN, melakukan diklat kepada penjamah makanan yang bekerja di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur.