

## **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.

Selain 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 pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama satu semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. 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 dengan bidang kemampuannya masing-masing.

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

dosen pembimbing di program studi masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah ditetapkan. Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan atau rumah sakit atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana pertumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara mengikuti kerja sehari-hari pada perusahaan atau rumah sakit atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan atau rumah sakit atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu melakukan berbagai praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta 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 dilakukan pada dua bidang, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*Registered Dietitian*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*Food Production and Food Service*). Rincian kompetensi yang ingin di capai adalah kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan). Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan massal. Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di RSD K.R.M.T Wongsonegoro selama 3 bulan yaitu satu bulan pertama di sistem

penyelenggaraan makanan rumah sakit, dan 2 bulan terakhir di manajemen asuhan gizi.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan kegiatan sistem penyelenggaraan makanan institusi RSD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Mengidentifikasi kegiatan manajemen penyelenggaraan makanan di RSD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.

## **1.3 Manfaat**

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

## **1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan**

### **1.4.1 Lokasi**

RSD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang, Jalan Fatmawati No. 1 Mangunharjo, Tembalang, Kota Semarang (50272), Telepon 024 - 4711500, Fax 024-6717755, email: rsud@semarang.kota.go.id, Website: <http://www.rsud.semarangkota.go.id>

### **1.4.2 Jadwal Kegiatan**

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 17 Oktober 2022 – 7 Januari 2023. Tanggal 17 Oktober – 23 November 2022 melakukan

kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dan tanggal 24 November 2022 – 7 Januari 2023 melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi.

## **1.5 Metode Pelaksanaan**

### **1.5.1 Sumber Data**

#### **a. Data Primer**

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi maupun tenaga kerja di instalasi gizi seperti pada saat penerimaan bahan makanan, penyimpanan basah dan kering, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian, dan lain-lain.

#### **b. Data Sekunder**

Data sekunder meliputi gambaran umum RSD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, dan lain-lain.

### **1.5.2 Metode Pengamatan**

#### **a. Wawancara**

Metode ini dilakukan untuk memperoleh data subjektif untuk mengetahui proses perencanaan bahan makanan hingga pendistribusian makanan pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

#### **b. Observasi**

Observasi langsung terhadap sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit mulai dari penerimaan hingga pendistribusian makanan kepada pasien.

#### **c. Dokumentasi**

Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan data tentang proses penerimaan bahan makanan hingga pendistribusian makanan pasien.

### 1.5.3 Instrumen Kegiatan

Alat Tulis Menulis

### 1.5.4 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan manajemen asuhan gizi. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pemorsian dan pendistribusian. Terdapat pembagian ruang secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan dan gudang, ruang persiapan, ruang pengolahan makanan, ruang pengolahan snack serta pemorsian dan pendistribusian makanan.