

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Sejalan dengan upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember mengadakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis di suatu instansi, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa.

Mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik melaksanakan 3 bidang kegiatan PKL, salah satunya manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit (RS) merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari menetapkan peraturan pemberian makan RS, perencanaan menu, penaksiran kebutuhan bahan makanan, perhitungan harga makanan, pengadaan bahan makanan, pemesanan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan. Tempat penyelenggaraan makanan RS berada di instalasi gizi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di RS yaitu untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien dalam rangka mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2007).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi, sehingga diharapkan mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). 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 kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

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 sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
4. Mengidentifikasi lay out dapur
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
9. Melakukan pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral/ NGT
10. Melakukan analisis HACCP resep/ menu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP Codex
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan)

1.2.3 Manfaat PKL

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan informasi atau masukan bagi pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit tempat dalam mengambil langkah perbaikan dan pengembangan pelayanan gizi.

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Sebagai tambahan kepustakaan khususnya bagi mahasiswa jurusan gizi dan bahan referensi maupun kajian penelitian dalam mengembangkan bidang ilmu yang relevan dengan realitas yang ada di lingkungan rumah sakit.

3. Bagi Mahasiswa

Sebagai sarana penerapan ilmu yang diperoleh selama bangku kuliah serta menambah pengetahuan dan pengalaman terkait Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.

1.3 Lokasi dan Waktu

1. Lokasi

Lokasi pelaksanaan kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat Kabupaten Jember.

2. Waktu

Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (MSPM-RS) dilaksanakan mulai dari tanggal 25 Oktober sampai dengan 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan selama Pandemi Covid-19 dilaksanakan secara daring atau *online*.