

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.

Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 1 semester (6 bulan) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan yaitu program D-IV Gizi Klinik. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini, kegiatan PKL dilakukan secara berbeda dari tahun tahun sebelumnya dikarenakan adanya Pandemi Covid 19 yang mengharuskan setiap orang tidak terkecuali mahasiswa untuk melaksanakan kegiatan PSBB (pembatasan sosial berskala besar) dan menerapkan *new normal* dalam kehidupan sehari-hari. Begitupun dengan kegiatan PKL ini tetap dilaksanakan, tetapi dengan metode daring (*online*) untuk memperkecil risiko penyebaran Covid 19 jika dilakukan di rumah sakit.

Selama PKL secara *online* mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL dan wajib mengerjakan tugas yang diberikan oleh CI rumah sakit tempat PKL dilaksanakan serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai ilmu dan praktik seperti: (1) Mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan; (2) Mengetahui 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 dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Kegiatan PKL ini dilaksanakan sesuai jadwal yang diberikan oleh koordinator pembimbing PKL. Kegiatan pertama yang dilakukan yaitu kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit sesuai dengan kompetensi mahasiswa sebagai seorang ahli gizi (*dietitian*).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Wirakusumah, 1991:89). Penyelenggaraan makanan institusi rumah sakit merupakan program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penghidangan makanan dalam skala besar (*massal*) serta pengadaan peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang dikoordinasikan secara penuh dengan menggunakan lembaga kerja sedikit mungkin, tetapi harus mengutamakan kepuasan pelayanan, kualitas yang maksimal dan pengontrol biaya yang baik pada sebuah institusi rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu cara untuk membantu dalam mempercepat proses penyembuhan serta memberikan kepuasan kepada pasien. Adapun cara yang dapat dilakukan untuk mempercepat proses penyembuhan pasien di rumah sakit yaitu dengan memberikan selera makan pasien yang aman untuk dikonsumsi dan disesuaikan dengan diet pasien.

Menu yang seimbang, bervariasi dan sesuai dengan kecukupan atau kebutuhan gizi menjadi hal yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan massal di rumah sakit. Menu untuk makanan rumah sakit dibuat

umumnya berdasarkan rotasi menu dalam jarak 3 hari yang bertujuan untuk menghindari kebosanan pada pasien dalam mengkonsumsi makanan yang sejenis secara berulang. Syarat menyusun menu yang perlu dilakukan yaitu memerhatikan variasi bahan makanan yang digunakan, musim bahan makanan, variasi rasa masakan, warna makanan, aroma, tekstur, dan konsistensi makanan, serta kemampuan juru masak yang memadai untuk mengejar waktu makan yang tepat. Terdapat persamaan dan perbedaan jenis makanan yang diproduksi di rumah sakit, terutama untuk pasien dalam masa pengobatan (kuratif). Oleh sebab itu, untuk setiap rumah sakit memerlukan tenaga profesional sesuai dengan kompetensi ketenagaan misalnya ahli gizi, tenaga pemasak, tenaga penyaji harus memiliki kompetensi yang sesuai.

Pada sebuah institusi khususnya rumah sakit diperlukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang baik dan benar sesuai ketentuan yang berlaku, agar dapat memberikan kepuasan bagi pasien. Dengan diadakannya kegiatan PKL *online* manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit, diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat selama kuliah serta meningkatkan kompetensi sebagai ahli gizi di bidang tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang dijadikan tempat PKL.
2. Meningkatkan pemahaman dan kompetensi mahasiswa sebagai calon ahli gizi dalam kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Rumah Sakit.

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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
4. Mengidentifikasi lay out dapur Tugas Mahasiswa: mengidentifikasi dan membahas data yang telah diberikan CI.
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 yang telah disusun.
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

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 mampu mengelola suatu kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1) Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat di Jl. MH. Thamrin No.31, Dusun Krajan, Ajung, Kalisat, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68193. TELP : 0331-593997 0331-593997 e-mail : rskalisat@yahoo.com .

2) Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen penyelenggaraan makanan institusi rumah sakit yaitu tanggal 4 – 3 Februari 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKL MSPM RSD Kalisat Kabupaten Jember tahun 2020 dilaksanakan menggunakan metode daring. Dimana CI Rumah Sakit akan mengirimkan data berupa tugas secara online kemudian nantinya data tersebut diidentifikasi sesuai dengan jadwal pelaksanaan PKL.