

RINGKASAN

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik di Politeknik Negeri Jember adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 3 (tiga) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (Tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV Gizi Klinik.

Praktek Kerja Lapangan adalah kegiatan belajar dari kerja praktis pada rumah sakit yang telah ditunjuk, yang dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dengan adanya PKL ini mahasiswa diharapkan mampu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, kegiatan produksi makanan, sumberdaya manusia dengan metode WISN, lay out dapur rumah sakit, mengevaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan, melaksanakan uji daya terima, menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan / modifikasi resep, melakukan analisis HACCP resep serta memberikan pendidikan dan latihan pada penjamah makanan.

Pada saat pelaksanaan PKL, kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan video tentang pengadaan bahan makanan dalam rumah tangga mulai dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan makanan. Berdasarkan perhitungan kebutuhan tenaga ahli gizi di RSD Kalisat diketahui bahwa RSD Kalisat telah memenuhi kebutuhan tenaga kerja ahli gizi yaitu sebanyak 4 orang. Di instalasi gizi RSD Kalisat juga sudah terdapat ruangan untuk setiap kegiatan penyelenggaraan makanan. Lay out dapur di instalasi gizi RSD Kalisat ialah bentuk L. Bentuk dan luas dapur tersebut sudah cukup baik

untuk kelancaran aktivitas juru masak. Sumber biaya pengadaan bahan makanan RSD Kalisat ialah dari dana APBD Kabupaten Jember. Variabel biayanya berubah-ubah tergantung pada jumlah pasien yang dilayani serta harga bahan-bahan di setiap tahunnya. Jumlah kebutuhan biaya di instalasi gizi RSD Kalisat ini ialah Rp. 878.730.000 untuk biaya pengadaan bahan makanan dalam waktu 1 tahun. Menu makanan yang dibuat terdiri dari 3 kali makanan utama dan 1 kali selingan dalam 1 hari. Dalam menu tersebut sudah terdapat sumber karbohidrat, protein hewani, protein nabati, sayuran dan buah. Semua bahan makanan yang dibutuhkan untuk membuat menu selama 3 hari dijumlah berdasarkan standar porsi dan dikalikan dengan rata-rata jumlah pasien di RSD Kalisat kelas 1 selama 3 hari yaitu 15 pasien kemudian dikalikan 10 hari untuk mengetahui kebutuhan bahan makanan selama 1 bulan.

Uji daya terima makanan diukur dari tingkat kesukaan. Secara keseluruhan, menu setup pisang dapat diterima oleh panelis. Modifikasi resep empal daging lunak dilakukan dengan cara memodifikasi bahan, cara pembuatan serta bentuk empal daging. Modifikasi bahan pada resep ini dilakukan dengan menghilangkan penggunaan bahan berupa santan dan digantikan dengan air. Sedangkan modifikasi pada cara pembuatan menu empal daging dibuat dengan cara menggiling daging sapi terlebih dahulu sehingga empal daging lebih mudah lagi untuk dicerna. Pada analisis HACCP yang dilakukan terhadap menu modifikasi empal daging lunak dapat diketahui bahwa bahaya-bahaya yang dapat terjadi dalam proses pembuatannya secara keseluruhan adalah bahaya fisik yang dapat disebabkan oleh kurangnya perhatian terhadap higiene dan sanitasi lingkungan. Pendidikan dan pelatihan diberikan melalui video. Dalam video tersebut, pendidikan diberikan dengan cara memberikan penjelasan serta gambar-gambar mengenai higiene dan sanitasi penjamah makanan. Sedangkan pelatihan diberikan dengan memberikan pelatihan tentang mencuci tangan dan penggunaan APD yang baik dan benar.