

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. 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.

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. 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 bidang keahliannya masing-masing.

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. Salah satu Praktik Kerja Lapangan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik jurusan Kesehatan adalah manajemen sistem penyelenggaraan rumah sakit. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan merupakan program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (Wayansari dkk, 2018). Sebagai calon lulusan mahasiswa Gizi Klinik yang berkualitas, maka kegiatan ini wajib dilaksanakan oleh mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman

dan keterampilan sesuai bidang keahliannya serta untuk mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan dalam menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi PKL.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- d. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
- e. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji

- i. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT
- j. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

Mahasiswa 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.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di rumah masing-masing mahasiswa, pada tanggal 23 November-17 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan dengan metode daring/online.