

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.

Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapangan adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada rumah sakit yang telah ditunjuk, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Namun, dalam kondisi pandemi Covid-19 saat ini Praktek Kerja Lapangan hanya bisa dilakukan secara daring.

. Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, 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 dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*)

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). 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 Politeknik Negeri Jember.

Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu

penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2. Tujuan Khusus PKL

- Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan
- Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- Mengidentifikasi lay out dapur
- Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT
- Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3. Manfaat PKL

- Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.3. Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilakukan secara daring, dan materi diberikan oleh CI Rumah Sakit Kalisat Jember. Waktu pelaksanaan dilakukan selama 24 hari, pada bulan November - Desember

1.4. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilakukan secara online menggunakan media sosial *Whatsap*.