

## **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 standarstandar 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. Disamping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga untuk memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan dengan upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas tinggi, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan, dan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektifitas dan efesiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada semester VII. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik yang sedang dalam melaksanakan kegiatan PKL melakukan kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan di Rumah Sakit. Adapun penyelenggaraan makanan di RSUD dr Abdoer Rahem Situbondo adalah instalasi gizi bertanggung jawab dalam melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari

pengadaan bahan makanan, produksi makanan, distribusi makanan hingga pengawasan mutu.

## 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

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) 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 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 PKL

##### 1. Bagi Lahan PKL

PKL ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi lahan PKL sebagai bagian dari peningkatan kualitas instalasi gizi dan juga Rumah Sakit.

## 2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

PKL ini dapat menambah informasi bagi mahasiswa selanjutnya yang akan melaksanakan PKL MSPM.

## 3. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola dan melaksanakan suatu penyelenggaraan makanan.
- c. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

### 1.3. Lokasi dan Waktu

1. Lokasi : Jl. Anggrek No.68, Patokan Utara, Patokan, Kec. Situbondo, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur 68312

2. Waktu : 16 November 2020 -

### 1.4. Metode Pelaksanaan

#### 1.4.1. Sumber Data

##### a. Data primer

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi di instalasi gizi.

##### b. Data sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, dan pola menu.

#### 1.4.2. Metode Pengamatan

##### a. Wawancara

Metode ini dilakukan secara daring untuk memperoleh data subyektif untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan bahan makanan pada Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

##### b. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pengidentifikasian pengadaan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pemorsian dan pendistribusian.