

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan jasa yang dihasilkan; (2) mengenal 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 di bidang kewirausahaan.

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). Rincian kompetensi yang ingin dicapai adalah : kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masal.

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu. Menurut Depkes (2003) yang menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rahmawati, 2011).

Sebelum makanan dikonsumsi melalui berbagai tahapan, mulai dari perencanaan menu atau bahan yang akan dibeli sesuai kebutuhan, pengadaan bahan makanan melalui pembelian atau menanam sendiri, pengolahan sesuai kebutuhan ataupun selera. Dengan demikian, agar makanan yang dikonsumsi dapat berkualitas baik dari segi proses maupun hasil pengolahannya maka perlu diselenggarakan secara baik. Dengan penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya, penghidangan yang produksi yang murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (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.

Selain tujuan secara umum di atas PKL ini 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. Mahasiswa Program Studi D-IV Gizi Klinik diharapkan mampu mengelola penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat dengan baik. 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

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
- i. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT.
- j. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).
- k. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
- l. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1.3.1 Manfaat untuk mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.

1.3.2 Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

1.3.3 Manfaat untuk lokasi PKL

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.4 Lokasi dan Waktu

1.4.1 Lokasi

Lokasi kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini dilakukan di Instalasi Gizi RSD Kalisat yang berlokasi di Jl. MH Thamrin No. 31, Kalisat, Kabupaten Jember.

1.4.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan selama 1 bulan yaitu dimulai pada tanggal 16 November 2020 hingga 16 Desember 2020.

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat

No.	Kegiatan pelaksanaan	November				Desember		
		1	2	3	4	1	2	3
1	Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)		16-17 https://drive.google.com/file/d/1fGs6Z29vveVfRdqkBNJZC6cnKckvX5ey/view?usp=drivesdk					
2	Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan		18-19 https://drive.google.com/file/d/1h4Qd8kaVsGF2D6QXQSD4f8uBeggYxgZbv/view?usp=drivesdk					
3	Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah,			20 https://drive.google.com/file/d/14iSxt8ju0z63GICjwUsoj78JnZ2				

No.	Kegiatan pelaksanaan	November			Desember		
		1	2	3	1	2	3
	jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.			EfWdo/view?usp=sharing			
4	Mengidentifikasi lay out dapur.			21 https://drive.google.com/file/d/1crI0eNt57X3n4hoPPzoS-aisOFuddl1Q/view?usp=sharing			
5	Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).				30-02 https://drive.google.com/file/d/1crI0eNt57X3n4hoPPzoS-aisOFuddl1Q/view?usp=sharing		
6	Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).				03-05 https://drive.google.com/file/d/1CPoTm7sZLX184lr0eKZ05us4vhBMus15/view?usp=sharing		
7	Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun				06-07 https://drive.google.com/file/d/1MvKiM2wctsi-Voi2SaKQLFs0WP5xcWX/view?usp=sharing		
8	Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.				08 https://drive.google.com/file/d/1ubLB5g9KmTmwrC9c92C9gVac6gqyDdCs/view?usp=sharing		
9	Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT.				09 https://drive.google.com/file/d/1GzHCrMGMRGLn4hKZf_nXoU2A9PUkO-Fd/view?usp=sharing		
10	Melakukan analisis HACCP resep/menu diet				09 https://drive.google.com/		

No.	Kegiatan pelaksanaan	November				Desember		
		1	2	3	4	1	2	3
	khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.					file/d/1GzHC_rMGMRLn4hKZf_nXoU2A9PUkO-Fd/view?usp=sharing		
11	Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).					12 https://drive.google.com/file/d/1r9WNdDSNsduZdaPc5M1QTuXKMMso4lw5/view?usp=drivesdk		