

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Pada era globalisasi saat ini mahasiswa dituntut untuk menjadi sumber daya manusia (SDM) yang unggul agar tidak kalah dalam bersaing dengan individu lainnya. Melaksanakan kegiatan PKL sangat penting bagi mahasiswa karena kegiatan PKL ini dapat meningkatkan kualitas SDM. Praktek kerja lapang atau PKL merupakan salah satu mata kuliah yang ada dalam kurikulum Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk memberi gambaran nyata mengenai dunia kerja dan memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan teori yang telah didapat selama perkuliahan di kampus. Namun karena adanya pandemi, kegiatan PKL tidak dapat berjalan sebagaimana mestinya karena semua kegiatan dilakukan secara daring. Hal tersebut mempengaruhi tingkat pemahaman mahasiswa tentang kegiatan-kegiatan apa saja yang harus dilakukan pada saat PKL.

Dalam Jurusan Kesehatan di Politeknik Negeri Jember khususnya pada Program Studi Gizi klinik, memiliki tiga kategori PKL salah satunya yaitu PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM). PKL MSPM merupakan kegiatan PKL yang berhubungan dengan penyelenggaraan makanan di layanan kesehatan seperti rumah sakit dan puskesmas. Penyelenggaraan makanan yang dimaksud yaitu mulai dari perencanaan, pemesanan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan pendistribusian. Kegiatan PKL MSPM ini dilakukan secara daring dan bekerjasama dengan beberapa ahli gizi rumah sakit.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1. TujuanUmum**

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. 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 kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

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

- a. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks;
- b. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya;
- c. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya; dan
- d. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut :

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
  1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
  2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
  3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
- b. Manfaat untuk polije :
  1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan Membuka

peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

c. Manfaat untuk lokasi PKL :

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

PKL ini dilaksanakan pada tanggal 16 November 2020 sampai dengan 17 Desember 2020 bertempat di rumah masing-masing mahasiswa karena dilakukan secara daring dan bekerja sama dengan Rumah Sakit Abdoer Rohim Situbondo.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan yaitu metode kuantitatif deskriptif. Mahasiswa mengidentifikasi serta membahas secara rinci data-data yang diberikan oleh ahli gizi rumah sakit. Mahasiswa juga melakukan perbandingan antara data yang diterima dengan teori yang telah didapat selama masa kuliah. Selain itu mahasiswa juga membuat video tentang perencanaan, pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan pengolahan bahan makanan.