

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 akademikyang 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 Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. 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.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan belajar yang melibatkan mahasiswa secara aktif di dalam prosesnya. Kegiatan PKL dirancang untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dalam menggunakan metodologi yang relevan untuk menganalisis keadaan disekitar dan mengidentifikasi masalah yang ada, dan menetapkan alternatif solusi. Selain itu, mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan kemampuan memecahkan masalah, berpikir kritis, komunikasi efektif, dan kemampuan motorik (keterampilan) yang diperoleh selama pembelajaran yang diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan pembelajaran di lahan praktik dirancang berdasarkan materi yang sudah diajarkan, sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar praktik di tatanan yang nyata secara benar dan terarah untuk pencapaian kompetensi yang telah diisyaratkan dalam kurikulum.

Berdasarkan situasi pandemi saat ini mahasiswa tetap untuk melaksanakan PKL sesuai dengan tujuan dan mampu mengoptimalkan peran dan fungsinya di bidang manajemen system penyelenggaran makanan di Rumah Sakit. Pelaksanaan PKL merujuk pada Surat Keputusan Bersama Kemdikbud, Kemenag, Kemenkes, dan Kemdagri yang diluncurkan tanggal 15 Juni 2020 tentang Panduan

Penyelenggaraan Pembelajaran pada tahun akademik 2020/2021 di masa Pandemi Covid-19 dan Surat Edaran Dekan No. 5710/PL.17/PP/2020 tentang Penjelasan Implementasi SKB Menteri tentang Panduan Pembelajaran Masa Pandemi Covid-19, akan dilakukan secara daring atau work from home, karena prioritas utama kebijakan pendidikan adalah kesehatan dan keselamatan mahasiswa.

Dalam kegiatan PKL ini, mahasiswa dituntut menyelesaikan serangkaian tugas yang berhubungan dengan pengetahuan akademik dan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah ditetapkan. Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan jasa yang dihasilkan, mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi, memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan, dan berkembangnya sifat kreatif dan inovatis

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yaitu meliputi mengidentifikasi pengadaan bahan makanan, mengidentifikasi kegiatan produksi makanan, mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada di instalasi gizi, mengidentifikasi dan mengevaluasi lay out dapur yang ada di tempat PKL, mengidentifikasi dan mengevaluasi sumber biaya, menyusun menu 3 hari sesuai (standart porsi, standart bumbu dan standart kualitas), menghitung kebutuhan bahan makan sesuai menu 3 hari dan menguji daya terima, melakukan pengembangan modifikasi resep, melakukan analisis HACCP, dan melakukan kegiatan pendidikan dan pelatihan tentang hygiene sanitasi pada penjamah makanan di Rumah Sakit RSUD dr Abdoer Rahem Situbondo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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 mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (STr.Gz). 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. Oleh karena itu, 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 menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan distribusi.
2. Mampu mengidentifikasi Sumber daya manusia(ketenagaan)yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah,jenis,tupoksi,dan kualifikasi)metode WISN di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo
3. Mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi Lay out dapur di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo.
4. Mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi sumber biaya (sumber biaya,variable biaya,jumlah kebutuhan biaya dan indicator penggunaan biaya di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo.
5. Mampu melakukan penyusunan menu 3 hari sesuai (standart porsi,standart bumbu dan standart kualitas) di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo.
6. Mampu melakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo
7. Mampu melakukan uji daya terima dan menganalisis hasil data sesuai salah satu menu 3 hari yang telah disusun di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo.

8. Mampu melakukan pengembangan modifikasi resep/makanan enteral/NGT di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo.
9. Mampu melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo.
10. Mampu memberikan pendidikan dan pelatihan promosi kesehatan penerapan hygiene dan sanitasi pada penjamah makanan di RSUD dr.Abdoer Rahem Situbondo

1.2.3 Manfaat

- A. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- B. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- C. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan promosi kesehatan.
- D. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

1.3.1 Lokasi

Lokasi : Rumah Sakit Umum Daerah dr.Abdoer Rahem Situbondo

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

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 16 November 2020 - 17 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

1. Data Primer

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi dan tenaga kerja di instalasi gizi seperti pada saat

penerimaan bahan makanan, suhu lemari penyimpanan, suhu ruang, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dan lain-lain.

2. Data Sekunder

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

1.4.2 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan Pembuatan video pengadaan, Penerimaan, Penyimpanan, Penyaluran di keluarga (selama 2 Hari), Kegiatan pembuatan video persiapan, Pengolahan, Pemorsian di dalam keluarga (selama 2 Hari), Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada di instalasi gizi (selama 1 Hari), Mengidentifikasi dan mengevaluasi lay out dapur yang ada di tempat pengolahan (selama 1 Hari), Mengidentifikasi dan mengevaluasi sumber biaya (selama 3 Hari), Menyusun menu 3 hari sesuai (standart porsi, standart bumbu dan standart kualitas) (selama 3 Hari), Menghitung kebutuhan bahan makan sesuai menu 3 hari (selama 2 Hari) dan menguji daya terima (selama 1 Hari), Melakukan pengembangan modifikasi resep, melakukan analisis HACCP (selama 1 Hari) dan Melakukan kegiatan pendidikan dan pelatihan tentang hygiene sanitasi pada penjamah makanan (selama 5 Hari).