

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang sangat penting dalam membentuk dan meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Melalui pendidikan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang mampu mengembangkan, mengelola dan melaksanakan program pembangunan bangsa.

Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu jalur formal, jalur non formal dan jalur informal yang pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, sebagaimana telah ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I Pasal 3 (2003: 7), yaitu:

1. Pendidikan formal yaitu pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Salah satu pendidikan formal yaitu Politeknik Kesehatan (Poltekes). Di Poltekes terdapat 6 jurusan diantaranya yaitu Analisis Kesehatan, Kebidanan, Keperawatan, kesehatan Gigi, kesehatan lingkungan, dan Gizi. Jurusan Gizi Poltekes Bandung menyelenggarakan pendidikan Program Diploma III. Jurusan Gizi memiliki tujuan untuk menghasilkan tenaga gizi yang professional sebagai ahli madya gizi, bidang lulusan Poltekes jurusan gizi adalah sebagai *Quality Assurance* di industry, Ahli Gizi Rumah Sakit, Dinas Kesehatan, Puskesmas,

Konsultan diet, Industri makanan dan minuman, peneliti, perhotelan, Restoran, Konsultan Gizi Olahraga.

Struktur program pendidikan Diploma III gizi terdiri 114 SKS dengan kurikulum inti sejumlah 92 SKS (80,7%) dan kurikulum institusi sejumlah 22 SKS (19,3%). Muatan materi teori sebesar 53 SKS (46,5%) dan materi praktek sebesar 61 SKS (53%), yang ditempuh selama 6-10 semester. Struktur programnya terdiri dari Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), Mata Kuliah Keilmuan Keterampilan (MKK), Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), Mata Kuliah Perilaku berkarya (MPB), Mata Kuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB) (Depkes RI, 1997 : 17).

Salah satu mata kuliah perilaku berkarya (MPB) yaitu Mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi yang dipelajari pada semester 4 dan 5 dengan beban studi masing-masing 2 SKS. Dalam mata kuliah ini mempelajari pemahaman tentang manajemen dan sistem penyelenggaraan makanan institusi, industri makanan, inovasi penyelenggaraan makanan, serta pemahaman tentang sub-sub sistem penyelenggaraan makanan berupa manajemen menu meliputi: prosedur merancang menu, dan penilaian menu menurut kebutuhan klien. Perbekalan bahan makanan, manajemen produksi makanan, manajemen distribusi makanan, fasilitas fisik dan peralatan, material, finansial dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi, penugasan dan praktikum. Mata kuliah tersebut disampaikan melalui teori dan praktek. Setelah mahasiswa mempelajari mata kuliah manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi

diharapkan mahasiswa memperoleh kemampuan dari segi kognitif, afektif, dan psikomotor yang dapat dimanfaatkan untuk bekal Praktek Kerja Lapangan.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi termasuk dalam mata kuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB), yang dilaksanakan pada semester VI dengan beban studi 6 sks. Mata kuliah ini merupakan Praktek Kerja Lapangan tentang sistem penyelenggaraan makanan di institusi, yang dikelola secara modern maupun tradisional baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit, PKL merupakan bagian dari program pembelajaran yang harus dilaksanakan oleh setiap mahasiswa di dunia kerja. Kriteria lahan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi mahasiswa jurusan gizi Politeknik Kesehatan Depkes Bandung adalah Rumah sakit di sekitar wilayah Jawa Barat, Jawa tengah, dan Jakarta serta institusi yang kegiatan asuhan gizinya sudah berjalan seperti Panti Asuhan, Asrama, Katering, Restoran, Hotel, Perusahaan, Sekolah dan Rutan.

Kegiatan mahasiswa di Institusi diantaranya yaitu mengikuti kegiatan yang dilakukan ahli gizi di ruang penyelenggaraan makanan dalam melaksanakan tugas harian, mengamati dan mempelajari tahap demi tahap kegiatan ahli gizi dalam melaksanakan asuhan gizi, mempelajari tugas dan tanggung jawab ahli gizi dalam tim penyelenggaraan makanan, berlatih menetapkan kebutuhan institusi, berlatih menetapkan Intervensi gizi, melaksanakan penyelenggaraan makanan sesuai dengan kebutuhan institusi dibawah pengawasan ahli gizi. Pelaksanaan PKL dapat memberikan kemampuan dalam aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang

menuntun pada kurikulum, dan disamping itu mengenal lebih dini dunia kerja yang menjadi dunianya kelak setelah menamatkan pendidikannya.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada kesiapan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi yang sedang dilaksanakan oleh mahasiswa tingkat II angkatan 2008 Jurusan Gizi Poltekes, Bandung.

## **B. Perumusan Dan Pembatasan Masalah**

### **1. Perumusan Masalah**

Perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, namun demikian terdapat kaitan erat antara masalah dan rumusan masalah karena setiap rumusan masalah penelitian harus didasarkan pada masalah penelitian (Sugiono, 2008:55). Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu “Berapa besar Manfaat Hasil Belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi oleh mahasiswa tingkat 2 angkatan 2008 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung?”

### **2. Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah dalam penelitian tentang manfaat hasil belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi dibatasi pada:

- a. Kemampuan kognitif yang meliputi: pengetahuan dan pemahaman tentang prinsip dasar manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- b. Kemampuan afektif yang meliputi: sikap teliti dan cermat dalam kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- c. Kemampuan psikomotor yang meliputi: keterampilan dalam kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dalam penelitian adalah untuk mengetahui manfaat belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung Angkatan 2008.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang manfaat belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi pada kesiapan PKL Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi yang berkaitan dengan:

- a. Kemampuan kognitif yang meliputi: pengetahuan dan pemahaman tentang prinsip dasar manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- b. Kemampuan afektif yang meliputi: perancangan menu, persiapan pengolahan, penyajian makanan, dan pembelian bahan makanan
- c. Kemampuan psikomotor yang meliputi: terampil dalam menyimpan bahan makanan, penyajian makanan serta pencucian alat pada proses sanitizing.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, khususnya penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada:

1. Tim Dosen Mata Kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi yaitu dapat memberikan gambaran tentang “Manfaat Hasil Belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Kesiapan Paktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi” .
2. Peneliti yaitu dapat menambah dan meningkatkan pengalaman dan wawasan dalam melakukan penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Kesiapan Paktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi”.

#### **E. Asumsi**

Anggapan dasar merupakan pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peserta ahli dan dapat dijadikan sebagai pegangan dalam pemecahan masalah. Pendapat Sugiyono (2009:82) bahwa “Asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Pendapat di atas dijadikan acuan di dalam merumuskan asumsi dalam penelitian ini, sehingga asumsi tersebut diuraikan sebagai berikut:

1. Hasil belajar dari mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi akan dirasakan manfaatnya jika dalam pelaksanaannya akan

memberikan pengalaman pada mahasiswa, sehingga dapat mengembangkan kemampuan pengetahuan serta keterampilan yang dapat dimanfaatkan pada mahasiswa sebagai bekal kesiapan PKL Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Adipuro dalam sukmasary (2008:15), yaitu:

Pengetahuan dan keterampilan yang harus dimiliki seseorang sebagai bekal untuk berwirausaha adalah kemampuan berfikir kreatif, kemampuan memimpin, membaca, dan menciptakan peluang, kemampuan manajemen, kemampuan beradaptasi dan bersosialisasi, kemampuan berkomunikasi, serta kemampuan teknis.

2. Mahasiswa harus memiliki kesiapan untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di berbagai institusi penyelenggaraan makanan meliputi kesiapan fisik, mental dan emosional yang telah diperoleh melalui proses pembelajaran mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi sesuai dengan keahlian dan tuntutan dunia kerja. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Slameto (2003: 113) bahwa “ kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban dengan cara tertentu terhadap suatu situasi.”

#### **F. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi pada kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung Angkatan 2008 dilihat dari aspek kognitif meliputi, pengetahuan dan pemahaman tentang prinsip dasar manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi?

2. Bagaimana manfaat hasil belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi terhadap kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik kesehatan Bandung Angkatan 2008 dilihat dari aspek Afektif meliputi sikap teliti dan cermat dalam kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Terhadap Kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi pada mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik kesehatan Bandung Angkatan 2008 dilihat dari aspek psikomotor meliputi keterampilan dalam kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi?

#### **G. Metode Penelitian**

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Metode ini bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang Manfaat Hasil Belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Pada Kesiapan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Teknik pengambilan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu angket atau kuisioner.

#### **H. Lokasi, Populasi Dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian yang dipilih untuk penelitian ini adalah Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung Jl. Babakan Loa Gunung Batu-Cimahi Utara. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mahasiswa Tingkat II angkatan 2008 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung yang sedang



mengikuti mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi dan akan melakukan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi berjumlah 75 orang yang terdiri dari kelas A sebanyak 35 orang dan kelas B sebanyak 37 orang, teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sampel acak sederhana (*proporsional random sampling*). Setelah dihitung maka didapatkan jumlah sampel sebanyak 43 orang yang tercantum pada halaman 45.

