

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan UU Nomor 36 tahun 2009, kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial maupun ekonomi. Setiap masyarakat mempunyai hak yang sama untuk memperoleh derajat kesehatan. Upaya kesehatan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan masyarakat dalam bentuk pencegahan penyakit (preventif), peningkatan kesehatan (promotif), pengobatan penyakit (kuratif) dan pemulihan kesehatan (rehabilitatif) oleh pemerintah dan masyarakat.

Pelayanan kesehatan adalah setiap upaya yang diselenggarakan sendiri atau bersama-sama dalam suatu organisasi untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan perseorangan, keluarga, kelompok atau masyarakat. Pemanfaatan pelayanan kesehatan adalah penggunaan fasilitas pelayanan yang disediakan baik dalam bentuk rawat jalan, rawat inap, kunjungan rumah oleh petugas kesehatan ataupun bentuk kegiatan lain dari pemanfaatan pelayanan tersebut yang didasarkan pada ketersediaan dan kesinambungan pelayanan, penerimaan masyarakat dan kewajaran, mudah dicapai oleh masyarakat, terjangkau serta bermutu (Azwar, 1996).

Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 228 tahun 2002, rumah sakit sebagai satu diantara sarana kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat, dengan demikian rumah sakit dituntut untuk memberikan pelayanan yang bermutu sesuai dengan standar yang ditetapkan dan dapat menjangkau seluruh lapisan masyarakat. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), pelayanan gizi merupakan salah satu dari bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari kegiatan pemilihan

bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan.

Penyelenggaraan makanan akan berjalan dengan baik bila didukung oleh SDM yang berkualitas dan potensial. Praktik Kerja Lapangan di Rumah Sakit Citra Husada Jember merupakan salah satu kegiatan akademis yang dimaksudkan untuk menjadi sarana pembelajaran bagi calon ahli gizi agar menjadi tenaga ahli yang terampil dan profesional.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Rumah Sakit Citra Husada Jember antara lain:

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.
- b. Meningkatkan keterampilan sebagai calon ahli gizi agar mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz).
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku perkuliahan.
- d. Menghasilkan ahli 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.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Rumah Sakit Citra Husada Jember, mahasiswa diharapkan mampu:

- 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.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari 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. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat

Manfaat dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

- a. Bagi Mahasiswa
 - Mahasiswa terlatih mengerjakan pekerjaan dilapangan dan sekaligus melakukan serangkaian kegiatan keterampilan sebagai calon ahli gizi.
 - Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga meningkatkan kepercayaan dirinya.
 - Mahasiswa terlatih untuk memberikan solusi dari permasalahan yang ada dilapangan.
- b. Bagi Program Studi Gizi Klinik
 - Sebagai tambahan kepustakaan khususnya bagi mahasiswa program studi gizi klinik dan menjadi tambahan referensi yang dapat digunakan untuk kegiatan yang lainnya.
 - Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif dengan instansi terkait.
- c. Bagi Lokasi PKL
 - Mendapatkan profil calon ahli gizi yang siap kerja.

- Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan dilapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) di laksanakan secara daring di Jalan Hayam Wuruk XIII No.46 Kel. Sempusari, Kec. Kaliwates, Kab. Jember mulai tanggal 16 November 2020 sampai dengan tanggal 18 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) pada Rumah Sakit Citra Husada (RSCH) Jember dilaksanakan secara daring melalui grup aplikasi *Whatsapp*. Adapun data yang digunakan adalah jenis data sekunder. Data sekunder adalah data yang dikumpulkan dari tangan kedua atau dari sumber-sumber lain yang telah tersedia sebelum penelitian dilakukan (Silalahi, 2012).