

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran memiliki dampak pula terhadap bidang gizi dan dietetic. Pelayanan gizi yang dilaksanakan di suatu rumah sakit tentu senantiasa disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran (Depkes, 2006). Berdasarkan Permenkes RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan/jasaboga, maka masyarakat perlu untuk mendapat perlindungan dari makanan dan minuman yang dikelola usaha jasaboga yang tidak mematuhi peraturan.

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau secara massal. Batasan untuk penyelenggaraan makanan memiliki jumlah yang berbeda-beda untuk setiap negara serta sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di negara Inggris memiliki batasan memproduksi 1000 porsi perhari dan di Jepang memiliki batasan memproduksi 3000-5000 porsi perhari. Sedangkan untuk negara Indonesia sendiri dikatakan penyelenggaraan makanan banyak atau massa apabila memproduksi lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan, sehingga batasan jumlah porsi yang diselenggarakan sebanyak 150 porsi dalam sehari (Kemenkes, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penghidangan makanan dalam skala yang besar untuk mencapai tujuan dengan koordinasi Lembaga kerja yang sedikit akan tetapi tetap mengutamakan kepuasan dan kualitas pelayanan kepada konsumen dan pengontrolan biaya yang baik pada sebuah institusi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan institusi ini adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam-macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Penyelenggaraan makanan memiliki berbagai tipe. Berdasarkan aspek penggunaan bahan makanan terdapat 4 tipe penyelenggaraan makanan yang terdiri atas penyelenggaraan makanan konvensional, penyelenggaraan makanan yang terpusat (*commisary*), penyelenggaraan makanan siap dimasak (*ready-prepared*) dan penyelenggaraan makanan olahan yang siap dipanaskan (*assembly-serve*). Sedangkan klasifikasi penyelenggaraan makanan dibagi atas 3 kelompok antara lain bersifat komersial, bersifat non-komersial dan bersifat semi komersial.

Sistem penyelenggaraan makanan terdiri dari 6 (enam) elemen yang meliputi input (resources), throughput (process), output (goal), control, feedback dan environment (Perdigon, 2005). Apabila terjadi perubahan pada salah satu sistem maka akan berpengaruh terhadap sistem-sistem lainnya pada food service tersebut. Elemen yang termasuk sebagai input adalah meliputi 6 unsur yaitu: man (tenaga kerja), money (biaya), material (Bahan makanan dan bahan lainnya), machine (peralatan), method (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan markets (konsumen) (Kemenkes, 2018).

Elemen process adalah sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja. Elemen output (goal) adalah hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien dan sesuai dengan kondisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (feedback) untuk pengawasan dan pengendalian serta kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan (Kemenkes, 2018).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan umum dari PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini adalah terselenggaranya kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RS Kaliwates Jember untuk 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 agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (STR, Gz).

1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

Tujuan khusus:

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)
4. Mengidentifikasi lay out dapur di RS Kaliwates.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya) di RS Kaliwates.
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
7. menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan entera/NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Memberikan Pendidikan, pelatihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

1. Manfaat Bagi Lahan PKL

Manfaat bagi lahan PKL ialah memberikan informasi penting mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan dengan cara meningkatkan keterampilan dalam penyelenggaraan makanan.

2. Manfaat Bagi Program Studi Gizi Klinik

Bagi Program Studi Gizi Klinik ialah memberikan manfaat untuk menambah khasanah keilmuan khususnya dibidang gizi dan dapat dijadikan sebagai referensi selanjutnya.

3. Manfaat Bagi Mahasiswa

Bagi mahasiswa ialah menambah pengetahuan baru, keterampilan, menganalisis serta pengalaman keprofesian sesuai standar kompetensi.

1.3 Lokasi dan Waktu

1. Tempat

Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan di Rumah Sakit Umum Kaliwates.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Intervensi Gizi dilakukan pada 16 November 2020 sampai 12 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang mahasiswa Program Studi Gizi Klinik Negeri Jember, meliputi:

1. Latihan kerja
2. Diskusi
3. Tanya jawab
4. Studi literatur