

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu sarana kesehatan yang memegang peranan penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Fungsi dari rumah sakit memberikan pelayanan yang sempurna, baik pencegahan maupun pengobatan penyakit. Salah satu pelayanan di rumah sakit saat ini adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Kementrian Kesehatan RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan pasien merupakan bagian dari Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan rumah sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pasien. Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit.

Adapun penyelenggaraan makanan di RSUP dr. Abdoer Rahem Situbondo adalah instalasi gizi bertanggung jawab dalam melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari pengadaan bahan makanan, produksi makanan, distribusi makanan hingga pengawasan mutu.

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 ketampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka 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. Dengan demikian 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.

Selain tujuan secara umum diatas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi 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. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi (*nutrition care*) untuk pasien klinik level I maupun level II.

1.2.2 Tujuan Khusus

- 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 atau 1 minggu 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

1. Bagi Lahan PKL

PKL ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi lahan PKL sebagai bagian dari peningkatan kualitas instalasi gizi dan juga Rumah Sakit.

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

PKL ini dapat menambah informasi bagi mahasiswa selanjutnya yang akan melaksanakan PKL MSPM.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola dan melaksanakan suatu penyelenggaraan makanan.
- c. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

Lokasi : Jl. Angrek No.68, Patokan Utara, Patokan, Kec. Situbondo,
Kabupaten Situbondo, Jawa Timur 68312

Jadwal : 16 November 2020 – 18 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

a. Data Primer

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi di instalasi gizi.

b. Data Sekunder

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

1.4.2. Metode Pengamatan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan secara daring untuk memperoleh data subyektif untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan

bahan makanan pada Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

1.4.3. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pengidentifikasian pengadaan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pemorsian dan pendistribusian.