

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Memasuki era globalisasi yang ditandai dengan timbulnya persaingan di berbagai aspek, diperlukan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu dalam bersaing dengan negara-negara lain. Kesehatan dan gizi merupakan faktor terpenting sebab berpengaruh secara langsung terhadap kualitas SDM di suatu negara. Oleh sebab itu, diperlukan upaya perbaikan gizi yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi pada masyarakat (Tjaronosari dan Edith, 2018).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit menerangkan bahwa pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik di lingkup masyarakat, kelompok, individu maupun klien dengan melaksanakan kegiatan pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik. Hal ini bertujuan untuk tercapainya status kesehatan yang optimal dalam kondisi sehat maupun sakit (Kemenkes RI, 2013a).

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI, 2013a). Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan hingga evaluasi (Kemenkes RI, 2013b). penyelenggaraan makanan atau *food service* merupakan sebuah sistem yang terdiri dari beberapa sub sistem, dimana masing-masing sub sistem memiliki unsur-unsur yang saling berkaitan untuk mencapai tujuan tertentu. Contohnya rumah sakit merupakan sistem yang berdiri sendiri, sedangkan instalasi gizi merupakan bagian/sub sistem dari rumah sakit tersebut (Bakri, dkk, 2018).

Pada sebuah penyelenggaraan makanan diperlukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang baik dan benar sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga dapat memberikan kepuasan tersendiri bagi konsumen. Praktik Kerja Lapangan ini merupakan upaya yang dilaksanakan oleh mahasiswa untuk mengidentifikasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit sehingga mahasiswa dapat mengetahui bagaimana penerapan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang baik dan benar di rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Mengetahui, mengidentifikasi, dan mengevaluasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan di keluarga dan RSD Kalisat Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan di keluarga.
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan di keluarga.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi layout dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Mengetahui dan mengevaluasi menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
- g. Mengetahui kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Menganalisis data hasil uji daya terima.
- i. Mengetahui pengembangan/modifikasi resep makanan lunak berbahan dasar lauk hewani untuk pasien anak-anak.

- j. Menganalisis HACCP resep/menu makanan lunak berbahan dasar lauk hewani untuk pasien anak-anak menggunakan form HACCP codex.
- k. Mengidentifikasi pendidikan, latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan) yang sesuai.

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.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember dan dilaksanakan pada bulan 25 Oktober – 26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember menggunakan metode daring (online).