

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan suatu unit usaha dalam bidang jasa yang memberikan pelayanan jasa dalam bidang kesehatan. Rumah sakit juga merupakan salah satu dari sarana kesehatan yang merupakan tempat menyelenggarakan upaya kesehatan yaitu setiap kegiatan untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan serta bertujuan untuk mewujudkan derajat kesehatan yang optimal bagi masyarakat (Adam, Astuti, 2018). Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran, berdampak pula pada bidang gizi dan dietetik. Pelayanan gizi yang dilaksanakan di rumah sakit tentu senantiasa disesuaikan dengan perkembangan tersebut (Depkes, 2006). Mutu pelayanan di Rumah Sakit tidak hanya ditentukan oleh fasilitas (modal dan teknologi), tetapi juga dapat ditentukan oleh peranan dari sumber daya manusia (SDM) baik dalam kualitas maupun kuantitas (Calundu, 2018).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasukan bahan makanan, distribusi dan pencatatan dan pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013). Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan 2 bagian dari kegiatan di Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit yang bertujuan 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 yang membutuhkan (Ratna, 2009).

Dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit, standar masukan (input) meliputi antara lain, biaya, tenaga, sarana dan prasarana, metode, peralatan sedangkan standar proses meliputi penyusunan anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, serta pengolahan bahan makanan dan pendistribusian bahan makanan. Sedangkan standar keluaran (output) adalah mutu makanan dan kepuasan pada konsumen (Depkes, 2006). Dari pemaparan mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan maka penulis memilih untuk mengetahui bagaimana manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada RSUD Kaliwates di Jember .

1.2 Tujuan dan manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan dari pelaksanaan PKL MSPM secara umum yaitu meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman pada mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit dan instansi, meningkatkan keterampilan di bidang keahlian masing-masing serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

- 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).
- l. Membuat dan mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.2.3 Manfaat PKL MSPM

- a. Mahasiswa mampu meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan rumah sakit dan instansi,
- b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa di bidang keahlian masing-masing
- c. Mahasiswa mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Pelaksanaan kegiatan PKL MSPM ini dilakukan secara daring sehingga pelaksanaan dilakukan dirumah masing-masing mahasiswa melalui media online.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan PKL MSPM dimulai pada tanggal 23 November 2020 sampai dengan 17 Desember 2020.

1.4 Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKL MSPM dilakukan secara online dengan cara CI memberikan data kemudian mahasiswa mengidentifikasi setiap data sesuai dengan tugas yang telah ditetapkan.