

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan gizi adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kerap kali kondisi pasien memburuk keadaannya dikarenakan tidak tercukupinya keadaan gizi pasien. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh. Di samping itu masalah gizi lebih dan obesitas yang erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner dan darah tinggi, penyakit kanker, memerlukan terapi gizi medis untuk membantu penyembuhannya (Kemenkes RI, 2013).

Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi: penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2007).

Terapi gizi merupakan bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus selalu disesuaikan seiring dengan perubahan fungsi organ. Evaluasi dan perbaikan perlu dilakukan pada pemberian diet pasien sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun diluar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga yang bergerak dibidang gizi. Pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk menciptakan sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Tujuan tersebut dapat dicapai bila tersedia

tenaga pelayanan gizi mempunyai kemampuan dan kompetensi sesuai dengan standart yang telah tersedia (Kemenkes RI, 2013).

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan paengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya.Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan selama 3 bulan dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM**

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa terkait kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). 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 mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. Selain tujuan secara umum di atas, 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 mampu mengelola suatu penyelenggaraan 4 makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

Setelah mengikuti kegiatan PKL MSPM ini, 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)
- 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.
- l. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
- m. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa :
  - Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
  - Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
  - Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
2. Manfaat untuk polije :
  - Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
  - Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL :
  - Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
  - Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

a. Lokasi

Lokasi pelaksanaan PKL yakni berada di RSD Kalisat, Jember yang dilaksanakan secara jarak jauh atau daring

b. Waktu

Waktu pelaksanaan PKL MSPM yakni sejak 16 November 2020 – 12 Desember 2020

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKL ini dilakukan secara daring, sehingga sebagian besar kegiatan dilakukan di rumah dengan bimbingan melalui aplikasi *whatsapp*. Metode yang digunakan antara lain :

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data meliputi: lay out dapur, data ketenagaan, master menu, serta tema diklat kepada CI RSD Kalisat Kabupaten Jember

b. Dokumentasi

Menghimpun foto terkait data-data yang diperoleh dari CI RSD Kalisat Kabupaten Jember