

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Cakupan penyelenggaraan makanan .sangat luas, tidak seperti yang dipahami hanya sekedar merencanakan menu, mengolah, menyimpan dan menyajikan bahan makanan, tetapi juga meliputi fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, ketenagaan, peralatan, hygiene-sanitasi dan lain sebagainya (Putri, 2018). Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaran makanan disajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Tujuan utama penyelenggaraan makanan yaitu menyajikan suatu makanan dengan baik dan menarik agar konsumen merasa puas dengan makanan yang disajikan tersebut (Nurjaya dkk, 2020).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari kegiatan instalasi Gizi Rumah Sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indicator mutu pelayanan Rumah Sakit (Srinawati, 2018).

Salah satu rumah sakit yang juga terdapat penyelenggaraan makanan yang telah sesuai dengan standar operasional prosedur yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember. RSD Kalisat Jember ini terdapat instalasi gizi dengan beberapa pelayanan yaitu konsul gizi, pelayanan rawat jalan, pelayanan rawat inap (RSD Kalisat, 2018). Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis ingin mengetahui mengenai sistem penyelenggaraan makanan yang ada pada Rumah Sakit Daerah Kalisat.

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

1.2.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Rumah Sakit Daerah Kalisat

1.2.2 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) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur dapur RSD Kalisat
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya makanan.
6. Menyusun menu 3 hari 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 resep menu makanan lunak
10. Melakukan analisis HACCP resep (Pada modifikasi menu makanan lunak)
11. Memberikan pendidikan, pelatihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan atau pencegahan bagi penjamah makanan.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Adapun manfaat dari penulisan laporan adalah sebagai berikut :

1.3.1 Manfaat Bagi Mahasiswa

1. Menambah pengetahuan mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan pada Rumah Sakit Daerah Kalisat.
2. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan tugas dan sekaligus memantapkan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.3.2 Manfaat Bagi Program Studi Gizi Klinik

1. Menjalin kerja sama dan hubungan yang baik dengan RSD Kalisat Jember

2. Mendapatkan informasi perkembangan IPTEK yang berada pada instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.

1.3.3 Manfaat Bagi Lokasi PKL

1. Menjalin kerja sama yang baik dengan Politeknik Negeri Jember khususnya Program Studi Gizi Klinik.
2. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapangan

1.4.1 Lokasi Kegiatan

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan diselenggarakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember secara daring atau *online*.

1.4.2 Jadwal Kegiatan

Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan diselenggarakan pada bulan Oktober-November 2021.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan prekatik kerja lapangan ini dilakukan secara daring yaitu melalui diskusi menggunakana *whatsapp group*.