

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan kegiatan sistem yang terintegritas penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara massal atau dalam jumlah besar pada suatu institusi. Batasan jumlah makanan yang diselenggarakan pada setiap negara berbeda-beda sesuai kebutuhan dan kesepakatan. Penyelenggaraan makanan di negara Indonesia kurang lebih 50 porsi dalam sekali pengolahan sehingga jika 3 kali makan dalam sehari berarti jumlah porsi makanan yang akan diselenggarakan adalah 150 porsi dalam sehari (Bakri dkk, 2018). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari kegiatan perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan, proses pengolahan bahan makanan, penyajian makanan serta pendistribusian makanan kepada konsumen sebagai rangkaian kegiatan pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang sesuai kebutuhan pasien (Depkes, 2007).

Pelayanan gizi merupakan pelayanan yang diberikan sesuai dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis dan status gizi pasien yang sangat berpengaruh terhadap penyembuhan penyakit pasien. Pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk memberikan pelayanan gizi yang berkualitas sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan institusi termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan yang dilakukan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan standar kebutuhan yang ditetapkan bagi pasien sebagai penunjang penyembuhan penyakitnya (Bakri dkk, 2018). Pihak penyelenggaraan makanan institusi dalam menyediakan makanan yang baik bagi konsumen perlu menerapkan prinsip penyelenggaraan makanan yaitu, makanan sesuai kebutuhan gizi konsumen, memenuhi syarat higiene dan sanitasi, memiliki peralatan dan fasilitas yang memadai serta layak untuk digunakan, memenuhi kualitas makanan dan kuantitas konsumen, memiliki harga makanan yang

dapat dijangkau oleh konsumen, serta memiliki tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan tenaga kerja intitusi (Bakri dkk, 2018).

Sistem penyelenggaraan makanan terdiri dari tenaga kerja (man), biaya (money), bahan makanan (material), peralatan (machine), prosedur kerja, peraturan, standar dan kebijakan institusi (Method dan konsumen (markets). Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi, kebutuhan bahan makanan sesuai dengan jenis diet dan jumlah pasien, standar makanan disesuaikan dengan kebutuhan pasien, frekuensi dan waktu makan ditetapkan sesuai dengan peraturan rumah sakit, menyajikan makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari serta makanan selingan, menggunakan sarana fasilitas fisik dan peralatan yang higiene, dan menggunakan tenaga khusus di bidang gizi yang sudah berkompeten (Bakri dkk, 2018)

Pelayanan gizi yang berkualitas dapat dicapai dengan tersedianya tenaga pelayanan gizi yang memiliki kemampuan dan berkompeten sesuai dengan standart kompetensi setiap tenaga kerja (Bakri dkk, 2018). Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi sebagai salah satu upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus dalam bidang manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang dilakukan selama 1 bulan yang diprogramkan khusus untuk mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi D-IV Gizi Klinik. Kegiatan adalah peryaratan mutlak kelulusan yang harus dilakukan oleh mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit TK III Baladhika Husada

Jember sehingga mahasiswa mendapatkan ilmu yang dapat diterapkan untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S Tr. Gz) serta menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara profesional dan berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien dan tanggap terhadap perkembangan ilmu teknologi penanganan gizi di Rumah Sakit

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 evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- d. Mengidentifikasi lay out dapur di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya dan indikator penggunaan biaya) di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji dari menu yang telah di masak.
- i. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT.
- j. Melakukan analisis HACCP resep/ menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan pendidikan dan pelatihan serta intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.3 Manfaat

a. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja lapang yaitu Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.

b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember dan dapat membina kerja sama dengan institusi terkait yaitu Rumkit TK III Baladhika Husada Jember.

c. Bagi Mahasiswa

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit dan menambah pengalaman penerapan ilmu yang sudah si peroleh sehingga diharapkan dapat menjadi lulusan yang berkualitas dan berkompeten di bidangnya.

1.4 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan di Rumkit TK III Baladhika Husada Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur yang berlangsung mulai tanggal 25 Oktober hingga tanggal 25 November 2021.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit ini dilakukan dengan metode *online* (daring) melalui *WhatsaapGroup*.