

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan 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 (Ningtyas dkk, 2018). Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan, penyelenggaraan makanan anak sekolah, penyelenggaraan makanan asrama, penyelenggaraan makanan di institusi sosial, penyelenggaraan makanan institusi khusus, penyelenggaraan makanan darurat, penyelenggaraan makanan industri transportasi, penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja dan penyelenggaraan makanan institusi komersial (Alfiyan, 2020). Pada kegiatan kali ini, penyelenggaraan makanan yang diidentifikasi adalah penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan kegiatan dalam pemenuhan gizi masyarakat baik saat rawat inap maupun rawat jalan untuk meningkatkan kesehatan dengan menyesuaikan keadaan pasien berdasarkan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Niswan, 2020). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari beberapa proses yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan, penerimaan, penyiapan, persiapan, pengolahan, pengiriman bahan makanan, pendistribusian sampai dengan penyajian makanan. Pelayanan gizi di rumah sakit berfungsi untuk memberikan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien, serta disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan lain untuk mencapai pelayanan gizi yang optimal (Muliawardani & Mudayana, 2016).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa (Pedoman PKL, 2021). Untuk mahasiswa Politeknik

Negeri Jember program studi D-IV Gizi Klinik sendiri, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, salah satunya adalah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit. Oleh karena itu, dari kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian dalam mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang terdiri dari beberapa proses.

### **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 dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) menggunakan 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).

### **1.2.3 Manfaat**

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.
4. Manfaat untuk lokasi PKL:
  - a. Mendapatkan profil calon

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember

### **1.3.2 Waktu**

Kegiatan praktek kerja lapangan (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – Desember 2021.

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan di Rumah Sakit Kalisat Kabupaten Jember secara daring. Kegiatan dilaksanakan melalui diskusi grup whatsapp.