

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi dan bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan terhadap pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Depkes RI, 2003).

Departemen/instansi pemerintah yang bersangkutan dengan pelaksanaan Inpres No. 20 tahun 1979, telah mengadakan latihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi para petugas gizi dalam merencanakan dan mengelola program gizi yang sesuai dengan standar kesehatan bagi pasien, sekaligus untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penting diterapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan serta memenuhi syarat kesehatan (Rachmat, dkk, 2004).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediono, dkk, 2009). Seluruh komponen penyelenggaran rumah sakit secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu dan kebersihan. Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas (Tjahyadi, 2006).

Penyelenggaran makanan di rumah sakit dilakukan untuk kegiatan kuratif yaitu membantu proses kesembuhan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan,

perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. berdasarkan uraian diatas untuk menghasilkan lulusan tenaga gizi yang kompeten maka kegiatan praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan penting untuk dilakukan, agar mahasiswa dapat mengetahui kegiatan – kegiatan penyelenggraan makanan di rumah sakit

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara umum ialah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masingmasing 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.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu:

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan mulai dari pembelian hingga penyaluran bahan makanan.
- b. Mengidentifikasi kegitan produksi bahan makanan mulai dari persiapan hingga evalausi hasil pengolahan
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN
- d. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)

- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu, standart kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari.
- h. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Modifikasi resep formula enteral
- j. Melakukan analisis HACCP pada formula enteral
- k. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang keselamatan kerja pada penjamah makanan

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

A. Manfaat untuk mahasiswa:

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya;
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.

B. Manfaat untuk polije:

1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

C. Manfaat untuk lokasi PKL:

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring di RS. Jember Klinik, mulai tanggal 25 Oktober hingga 27 November 2021

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada praktek kerja lapang ini ialah secara daring melalui WhatsApp Grup dan ujian PKL dengan media *Zoom Meeting*