

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaran makanan dengan penyajian porsi berjumlah 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. Penyelenggaraan makanan institusi memiliki tujuan utama yaitu menyajikan suatu makanan dengan sebaik dan semenarik mungkin supaya kepuasan pada konsumen dapat terpenuhi.

Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya.

Penyelenggaraan makanan bersifat non komersial dan komersial, komersial yaitu meraih profit atau keuntungan seperti transportasi, industri, dan catering, sedangkan non komersial berupa penyelenggaraan makanan yang bersifat kebutuhan sosial seperti penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan. Dalam upaya menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggara harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut: makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen, syarat hygiene dan sanitasi dapat terpenuhi, peralatan dan fasilitas yang digunakan layak dan memadai, selera dan kepuasan konsumen dapat tercapai, serta harga makanan yang Untuk dapat memenuhi ke-5 (lima) prinsip tersebut, pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu, target

konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi terkait dengan kegiatan perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau institusi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan ketrampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan di keluarga.
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan di keluarga.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi layout dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Mengetahui dan mengevaluasi menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
- g. Mengetahui kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Menganalisis data hasil uji daya terima.

- i. Mengetahui pengembangan/modifikasi resep makanan lunak berbahan dasar lauk hewani untuk pasien anak-anak.

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan)
- b. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c. Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mahasiswa mampu mengidentifikasi *lay out* dapur
- e. Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya)
- f. Mahasiswa mampu menyusun menu 3 hari sesuai standart (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Mahasiswa mampu menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Mahasiswa mampu melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Mahasiswa mampu melakukan pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral/NGT
- j. Mahasiswa mampu Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP *codex*
- k. Mahasiswa mampu memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan ini berlokasi di RSD Kalisat Jember. Namun, karena kondisi pandemi COVID maka kegiatan dilaksanakan secara daring dirumah masing-masing. dalam hal ini kegiatan saya bertempat di Madiun, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan mulai dari 25 Oktober 2021-26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit ini dilakukan secara daring melalui aplikasi *whatsapp group*.