

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu fasilitas kesehatan yang dituntut untuk dapat memberikan pelayanan yang bermutu kepada masyarakat. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang akan diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme. Keadaan gizi pada pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang menjadi semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan gizi untuk perbaikan organ tubuhnya (Kemenkes R.I, 2013).

Perlu adanya manajemen pelayanan gizi di rumah sakit yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi. Hal ini dibutuhkan oleh rumah sakit untuk mencapai tujuan pelayanan gizi yang optimal (Muliawardani dan Mudayana, 2016 dalam Familta et al., 2019). Berdasarkan Standar Operasional Prosedur (SOP) Kemenkes R.I (2013) kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit dapat berjalan dengan optimal apabila didukung dengan sarana dan prasarana yang memadai, letak dari instalasi gizi yang mudah dicapai dari semua ruang perawatan, kebisingan dan keributan dipengolahan tidak mengganggu ruangan yang ada disekitarnya, mudah untuk dicapai oleh kendaraan dari luar, untuk dapat memudahkan pengiriman bahan makanan, tidak dekat dengan tempat pembuangan sampah, kamar jenazah, tempat cuci (laundry) dan lingkungan yang kurang memenuhi syarat kesehatan, dan mendapatkan udara dan sinar matahari yang cukup dan ventilasi yang cukup untuk dapat mengeluarkan asap, bau makanan, bau uap lemak, bau air, dan panas.

Pada pelayanan gizi di rumah sakit terdapat penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan dirumah sakit adalah penyelenggaraan makanna yang paling kompleks dan mempunyai kekhususan dimana konsumen yang dilayani dalam keadaan dirawat dengan penyakit yang menyertainya.oleh karena itu makanan yang disediakan harus dapat menunjang bagi kesembuhan

pasien.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status gizi yang optimal. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Putri dkk., 2019).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Selain itu tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang mereka peroleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program D-IV Gizi Klinik. PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraan makanan merupakan penyelenggaraan makanan masal.

1.2.1 Tujuan Khusus PKL

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- 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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) 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/ manu diet khusus/ enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan bagi penjamah maanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Manfaat PKL

- a. Bagi Mahasiswa
Bagi mahasiswa hasil praktek kerja lapang dapat menambah wawasan dan keterampilan. Dapat mengaplikasikan ilmu yang sudah di dapat selama menjalani perkuliahan di Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

- b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Hasil dari Praktek Kerja Lapang ini dapat memberikan informasi bagi program studi gizi klinik untuk mengetahui kompetensi dari masing-masing mahasiswa dan untuk evaluasi pada praktik kerja lapang berikutnya.

1.4 Lokasi dan Waktu

- a. Lokasi : Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember
- b. Waktu : 25 Oktober – 27 November 2021

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan menggunakan sistem pembeajaran daring yaitu metode yang menggunakan model interaktif berbasis internet dan Learning Manajemen System (LMS). Seperti menggunakan whatsapp untuk berdiskusi dan memberikan tugas.