

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna dan menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan yang ada dirumah sakit yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Ruang lingkup pelayanan gizi meliputi pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi. (Mardianingsih et al., 2020)

Sistem penyelenggaraan makanan sebagai salah satu sarana penunjang dalam pelayanan kesehatan yang bertujuan untuk mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan, penerimaan dan penyimpanan bahan, persiapan dan pengolahan makanan, distribusi makanan, penyajian makanan diruang, pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Adanya sistem penyelenggara makanan di rumah sakit mempermudah rumah sakit dalam menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (PGRS, 2013).

Keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, maka diperlukan perencanaan menu sebelumnya. menu yang terencana dengan baik berfungsi sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional seperti pembelian, produksi dan pelayanan serta merupakan kontrol manajemen yang mempengaruhi penerimaan dan pemanfaatan sumber daya. Sumber daya ini meliputi makanan, tenaga kerja, peralatan, waktu, dana dan fasilitas. Beberapa tipe penyelenggaraan diantaranya penyelenggaraan komersial yaitu penyelenggaraan menu yang dirancang untuk menarik pelanggan dan mendapatkan keuntungan. Tipe penyelenggaraan lainnya yaitu penyelenggaraan nonkomersial yaitu tipe perencanaan menu yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan kelompok sasaran (lastmi Wayansari, 2018).

## 1.2 Tujuan

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan dari praktik 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 keahlian masing-masing yang digunakan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). Selain itu tujuan PKL yaitu melati mahasiswa aga lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mula 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 teria dan menganalisis data hasil uji
- i. Melakukan pengembangan/ modifikasi resep/ maanan enterak/ 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 makan)

### **1.3 Manfaat**

#### 1.3.1 Manfaat untuk mahasiswa

- a. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan diri semakin meningkat
- c. Melatih mahasiswa untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan

#### 1.3.2 Manfaat untuk polije

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

#### 1.3.3 Manfaat untuk lokasi PKL

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

### **1.4 Lokasi dan Waktu**

#### 1.4.1 Lokasi

Praktik kerja lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember secara *online*

#### 1.4.2 Waktu

Pratek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggara Makanan dilaksanakan mulai tanggal 25 Oktober 2021- 23 November 2021

#### 1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan praktik kerja lapang ini dilakukan di Rumah Sakit Kalisat Kabupaten Jember, Jawa Timur secara online karena masih dalam keadaan pandemi.