

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah salah satu dari 20 pelayanan wajib Rumah Sakit yang sesuai keputusan menteri kesehatan Nomor 1333/Menkes/Sk/XII/1999. PGRS adalah kegiatan pelayanan gizi di Rumah Sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, baik rawat inap maupun rawat jalan. Pelayanan gizi juga ditujukan untuk kepentingan metabolisme tubuh, dalam rangka upaya preventif, kuratif, rehabilitatif maupun promotif. Instalasi gizi merupakan organ fungsional dalam jajaran direktorat penunjang dan pendidikan dengan kegiatan pokok: (1). Penyelenggaraan makanan, (2). Asuhan gizi rawat inap, (3). Asuhan gizi rawat jalan dan (4). Penelitian pengembangan gizi terapan (Aritonang, 2012).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan Penyakit dapat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan mulai dari merencanakan menu sampai makanan disajikan ke pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau pasien yang membutuhkannya (Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, 2003).

Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun diluar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga yang bergerak dibidang gizi. Pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk menciptakan sistem pelayanan gizi yang bermutu dan

paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Tujuan tersebut dapat dicapai bila tersedia tenaga pelayanan gizi mempunyai kemampuan dan kompetensi sesuai dengan standart yang telah tersedia (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan uraian diatas, untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus sesuai dengan bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan selama 3 bulan dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Praktek Kerja Lapangan (PKL) juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mumpuni dan mampu menerapkan kemampuan profesi gizi secara baik dan tepat, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi.

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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
- 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 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 dan pelatihan serta intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.3 Manfaat PKL

a. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan kualitas dari pelayanan gizi dibidang manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapang yaitu RSD Kalisat.

b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Menambah relasi dan membangun kerja sama dengan institusi terkait yaitu RSD Kalisat serta sebagai bahan pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

c. Bagi Mahasiswa

Meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan mahasiswa terkait Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit serta pengalaman dan penerapan ilmu yang diperoleh sehingga diharapkan dapat menjadi lulusan ahli gizi yang siap kerja dan lebih percaya diri.

1.4 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur yang berlangsung mulai 16 November hingga 15 Desember 2020.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit ini dilakukan dengan metode *online* atau daring.