

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Pelayanan kesehatan di rumah sakit merupakan kegiatan terpadu yang mencakup empat fungsi rumah sakit yaitu : preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitative. Semua kegiatan yang ada di rumah sakit bertujuan untuk melaksanakan upaya-upaya tersebut, termasuk kegiatan pelayanan gizi. (Depkes RI,2003).

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan RS merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013).

Sejalan dengan upaya peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga mampu mengembangkan diri serta selain dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri. Berkaitan dengan hal tersebut maka lembaga pendidikan sebagai pihak penyedia perlu membangun hubungan kerja sama dengan pihak pengelola penyelenggaraan makanan institusi, rumah sakit maupun industri. Salah satu bentuk hubungan kerja sama ini adalah dilaksanakannya kerja sama yang saling menguntungkan dalam proses kegiatan pembelajaran mahasiswa sebagai upaya peningkatan relevansi pengetahuan dan kemampuan praktis mahasiswa melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) sebagai pelaksanaan pelayanan gizi institusi di Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM**

Mahasiswa mampu mempelajari sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSD Kalisat Kabupaten Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM**

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan).
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN di RSD Kalisat.
- d. Mengidentifikasi lay out dapur yang ada di RSD Kalisat.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) di RSD Kalisat.
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) di RSD Kalisat.
- 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 pengembangan HAACP resep/ menu diet khusus/ enteral menggunakan form HAACP codex.
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

### **1.2.3 Manfaat PKL MSPM**

#### **1.2.3.1 Bagi Mahasiswa**

- a. Menambah wawasan tentang penatalaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di RSD Kalisat.

- b. Meningkatkan ketrampilan dan memberikan solusi tentang penatalaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di RSD Kalisat.

#### 1.2.3.2 Bagi Rumah Sakit

Menambah informasi dan masukkan dalam melakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di RSD Kalisat.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### 1.3.1 Lokasi

Kegiatan PKL MSPM ini dilakukan secara daring di rumah dan mendapatkan input berupa data MPSM dari Rumah Sakit Daerah Kalisat Kabupaten Jember. RSD Kalisat terletak di Jl. MH. Thamrin No.31, Dusun Krajan, Ajung, Kalisat, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68193 (Telp: 0031-593997, 0331-593997, email: rskalisat@yahoo.com).

#### 1.3.2 Waktu

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 16 November – 14 Desember 2020 dilakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1.4.1 Sumber Data

Data didapatkan dari data sekunder meliputi gambaran umum instalasi giziRSD Kalisat, jumlah SDM, lay out dapur, sumber biaya, master menu, dan siklus menu.

#### 1.4.2 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pembelian, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pemorsian, dan pendistribusian. Pada kegiatan selanjutnya dilakukan analisis perhitungan SDM atau ketenagaan, lay out dapur, sumber biaya, master menu, dan siklus menu.