

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sistem merupakan suatu kesatuan yang utuh yang terdiri dari beberapa sub sistem. Sub sistem tersebut tidak dapat berdiri sendiri melainkan saling tergantung satu dengan yang lainnya dalam mencapai tujuan institusi yang telah ditetapkan. Perubahan yang terjadi pada salah satu sub sistem akan mempengaruhi sub sistem yang lainnya dan pada akhirnya akan berpengaruh pada tujuan institusi. Untuk itu diperlukan suatu keahlian dalam mengkoordinasi sub sistem tersebut agar dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan (Bakri dkk., 2018).

Penyelenggaraan makanan (*food service*) merupakan suatu sistem, tetapi juga dapat menjadi sub sistem dari sistem yang lebih besar. Hal ini dapat terlihat pada sebuah restoran atau rumah makan atau jasa boga/katering adalah sebuah sistem yang berdiri sendiri, sedangkan instalasi gizi adalah bagian (sub sistem) dari rumah sakit secara keseluruhan (Bakri dkk., 2018). PGRS (2013) mengemukakan bahwa penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan sistem yang terpadu, terkait satu dengan lainnya terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan.

Komponen-komponen dalam sub sistem penyelenggaraan makanan terdiri atas 6 (enam) elemen, meliputi: input (*resources*), thruput (*process*), output (*goal*), *control*, *feedback* dan *enviromtent*. Apabila terdapat perubahan pada salah satu sub sistem, maka hal tersebut akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya. Elemen yang termasuk sebagai input terdiri dari 6 unsur yaitu: *man* (tenaga kerja), *money* (biaya), *material* (Bahan makanan dan bahan lainnya), *machine* (peralatan), *method* (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan *markets* (konsumen). Elemen *process* terdiri dari pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja. Elemen output (*goal*) merupakan hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan

sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien dan sesuai dengan kondisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (*feedback*) untuk pengawasan dan pengendalian serta kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan.

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang 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 dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Mengidentifikasi dan mengevaluasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan di keluarga dan Rumkit TK III Baladhika Husada Jember (DKT) Jember.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan) di keluarga.
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan di keluarga.
- 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.

### 1.2.3 Manfaat PKL

#### a. Bagi Lahan PKL

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapang yaitu RS Baladhika Husada (DKT) Jember.

#### b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Membina kerja sama dengan institusi terkait yaitu RS Baladhika Husada (DKT) Jember dan sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

#### c. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan serta pengalaman tentang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dan melatih mahasiswa untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.

## 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan RS Baladhika Husada (DKT) di Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur yang dilaksanakan pada 25 Oktober hingga 27 November 2021.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

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