

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan Makanan Institusi atau massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar. Di Indonesia penyelenggaraan makanan massal dilakukan saat penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan, sehingga jika dikalkulasikan 3 kali makan dalam sehari maka jumlah porsi yang disediakan adalah 150 porsi sehari. Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan jenis konsumennya dibagi menjadi 9 kelompok institusi, salah satunya adalah penyelenggaraan makanan pelayanan kesehatan. Penyelenggaraan makanan institusi pelayanan kesehatan dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan (Kemenkes, 2018).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi kegiatan (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit dan mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal (Kemenkes, 2018). Alur Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit dimulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan & penyimpanan bahan makanan, distribusi makanan, persiapan & pengolahan makanan, serta penyajian makanan di ruang pelayanan makanan pasien (Kemenkes, 2013).

Kegiatan penyelenggaraan makanan Rumah Sakit meliputi penetapan peraturan pemberian makanan rumah sakit, penyusunan standar bahan makanan rumah sakit, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran bahan makanan, pengadaan bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, dan distribusi makanan (Kemenkes, 2013). Praktek kerja lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM)

merupakan fasilitas yang diberikan oleh kampus agar dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman serta ketrampilan mahasiswa dalam kegiatan penyelenggaraan makanan secara massal terutama Rumah Sakit.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing serta melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan)
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.

11. Memberikan pendidikan, latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

### **1.3 Manfaat**

#### 1.3.1 Manfaat untuk mahasiswa:

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih 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

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) yaitu di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

#### 1.4.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – 27 November 2021.

#### 1.4.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.