

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah penyelenggaraan kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti yaitu pelayanan medis melalui pendekatan preventif, promotif, rehabilitatif, dan kuratif. Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian pelayanan kesehatan dirumah sakit (Hasan, 2018).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi dengan tujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan kualitas baik, jumlah sesuai kebutuhan pasien serta pelayanan yang baik dan memadai bagi pasien/klien atau konsumen yang membutuhkan (Bakri, 2018).

Instalasi gizi merupakan unit kerja di rumah sakit yang memberikan pelayanan langsung kepada pasien melalui makanan yang disajikan dan asuhan gizi. Masalah gizi klinis adalah masalah gizi yang ditinjau secara individu mengenai apa yang terjadi dalam tubuh seseorang, yang seharusnya ditanggulangi secara individu. Masalah gizi pada berbagai keadaan sakit yang secara langsung ataupun tidak langsung mempengaruhi proses penyembuhan, harus diperhatikan secara individu asupan makannya (Kemenkes, 2013).

Dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, standar masukan meliputi biaya, sarana, tenaga, prasarana, metode, dan peralatan. Sedangkan standar proses meliputi penyusunan anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan pendistribusian bahan makanan. Standar keluaran adalah mutu makanan dan kepuasan konsumen (Sinamo, 2019).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- 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 sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mengidentifikasi layout 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, dan 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, latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan)

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Bagi Lahan PKL

Meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan dalam bidang penyelenggaraan makanan institusi di Rumah Sakit

b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Menambah informasi referensi penelitian serta referensi laporan PKL bagi mahasiswa yang melakukan PKL pada tahun berikutnya.

c. Bagi Mahasiswa

Menambah pengalaman dan pengetahuan dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit sehingga dapat bermanfaat dan diterapkan setelah lulus dan bekerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember. Waktu pelaksanaan PKL yaitu tanggal 25 Oktober – 26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan secara daring (*online*). Pengambilan data Rumah Sakit yaitu diskusi melalui media *Whatsapp*.