

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi adalah suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi, dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit. Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan status gizi, keadaan klinis, dan status metabolisme tubuh (Kemenkes RI., 2013).

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit ada 4 yang meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI., 2013).

Terapi gizi merupakan bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus selalu disesuaikan dengan perubahan fungsi organ. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun di luar rumah sakit, merupakan tugas penting dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga gizi (Kemenkes RI., 2013).

Sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember terkait Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk memperoleh pengalaman dan keterampilan khusus di lapang sesuai dengan

bidang keahliannya. Salah satu kegiatan yang dimaksud yaitu kegiatan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan selama 28 hari 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 PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit, sehingga diharapkan mahasiswa memperoleh bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Praktik Kerja Lapangan (PKL) juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu:

- 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) metode WISN
- 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, latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan bagi penjamah makanan
- l. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
- m. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapang.

2. Bagi POLIJE

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Bagi Rumah Sakit

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapang.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah sakit dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur yang berlangsung mulai 25 Oktober hingga 25 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit ini dilakukan secara daring melalui aplikasi *whatsapp group*.