

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan salah satu pelayanan medis yang menyelenggarakan kegiatan melalui pelayanan medis yang lengkap, terpadu dan bermutu. Salah satu pelayanan medis rumah sakit adalah pelayanan gizi yang diberikan oleh lembaga gizi melalui kegiatan pengelolaan makanan. Di fasilitas gizi, pelayanan gizi dioptimalkan secara efektif dan kualitatif melalui tindakan suportif, preventif, kuratif, dan rehabilitasi untuk meningkatkan kesehatan pasien. Kondisi pasien memburuk karena kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi. Selain itu, makan berlebihan dan obesitas sangat erat kaitannya dengan penyakit degeneratif seperti diabetes, penyakit arteri koroner, hipertensi, dan kanker, sehingga diperlukan terapi gizi medis untuk mengobatinya.

Keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit mempengaruhi tingkat kesembuhan pasien. Tingkat pemulihan pasien sangat ditentukan oleh asupan gizi melalui penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang bermutu tinggi sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah yang paling kompleks dan mengkhususkan dimana konsumen yang dilayani dalam keadaan dirawat dengan penyakit penyerta. Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang tepat bagi orang sakit dan juga harus dapat membantu penyembuhan orang sakit. Rumah sakit juga dapat

melayani staff dan pengunjungnya. Pelayanan ini perlu dipisahkan dari pelayanan kesehatan karena pola makan orang sakit lebih kompleks dan pelaksanaan aministrasinya berebeda. Oleh karena itu, makanan yang disediakan di rumah sakit harus dapat membantu kesembuhan pasien. Kesembuhan dan lamanya hari rawat pasien dapat dipercepat dengan mengonsumsi makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan selalu menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit.

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 secara daring (online) di tengah masa pandemic covid, dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan in imerupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Sebelas kegiatan yang diikuti antara lain yaitu identifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, identifikasi produksi bahan makanan, identifikasi sumber daya manusia dengan menggunakan metode WISN, penyusunan kebutuhan rumah tangga, identifikasi lay out dapur, identifikasi dan evaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data, modifikasi menu diet rendah protein, analisis HACCP dan diklat penjamah makanan. semua kegiatan tersebut didokumentasikan dalam bentuk foto maupun video.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan dan estimasi serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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 Rumah Sakit
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).

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan PKL dilaksanakan untuk Manajemen Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RS Citra Husada Jember. Waktu pelaksanaan dilakukan selama 26 hari pada 25 Oktober – 27 November 2021 yang dilakukan secara daring.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan secara online menggunakan media sosial *WhatsApp*.