

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktek kerja lapang (PKL) diselenggarakan sebagai pendukung salah satu program belajar dan juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempraktikkan teori-teori yang sudah didapat dikampus untuk diterapkan di lapangan. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada puskesmas, rumah sakit dan instansi lainnya. Dari praktek kerja lapang diharapkan dapat menjadi media yang dapat menumbuhkan keterampilan dan keahlian pada mahasiswa. PKL yang dilakukan oleh mahasiswa program studi Gizi Klinik di Politeknik Negeri Jember terdiri dari tiga tahapan, yaitu Manajemen Intervensi Gizi (MIG), Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM), dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). PKL MSPM bertujuan untuk mencapai kompetensi ahli gizi, di instansi bagaimana cara untuk mengatur penyelenggaraan bahan makanan di rumah sakit

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan di Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Umagapi dkk, 2015).

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (registered dietien) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and*

*food service*). Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masal. Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan secara daring karena situasi yang terjadi saat ini yaitu pandemi covid-19 sehingga pelaksanaan PKL dilakukan secara online dengan CI rumah sakit memberikan data yang dibutuhkan serta memberikan sedikit gambaran kepada mahasiswa mengenai kondisi dapur instansi gizi di rumah sakit tersebut, yang kemudian akan dianalisis oleh setiap mahasiswa.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.2 Tujuan Umum**

Dapat memahami manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di Rumah Sakit, yaitu meliputi pengorganisasian, ketenagaan, sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, evaluasi penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, organisasi pengawasan mutu, dan kegiatan pengawasan mutu pada penyelenggaraan makanan institusi.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

1. Menganalisis kebutuhan tenaga penyelenggaraan makanan institusi di Rumah Sakit.
2. Menganalisis menu yang digunakan sampai dengan memodifikasi menu Rumah Sakit
3. Menganalisis sistem pengelolaan dalam penyelenggaraan makanan institusi, mulai dari pengadaan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan.
4. Menganalisis desain layout dapur dan peralatan penyelenggaraan makanan institusi.
5. Menganalisis penerapan HACCP pada penyelenggaraan makanan institusi.
6. Menganalisis materi diklat kepada penjamah makanan di Rumah Sakit

### **1.3 Manfaat**

#### **1.3.1 Manfaat Bagi Rumah Sakit**

Manfaat laporan praktek kerja lapang bagi rumah sakit yaitu sebagai bahan evaluasi system penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan pada instansi.

#### **1.3.2 Manfaat Bagi Mahasiswa**

Kegiatan PKL MSPM dapat membantu untuk menambah pengalaman dan dapat mengasah kemampuan mahasiswa dalam mendapatkan informasi dan pembelajaran baru yang belum pernah didapatkan ketika belajar dikampus mengenai penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit

#### **1.3.3 Manfaat Bagi Program Studi Gizi Klinik**

Pelaksanaan kegiatan PKL ini mampu memberikan manfaat bagi program studi gizi klinik untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dan sebagai bahan evaluasi PKL untuk tahun berikutnya

### **1.4 Lokasi Dan Waktu**

Lokasi : Rumah Sakit Citra Husada Jember

Waktu : 25 Oktober 2021 – 27 November 2021

### **1.5 Metode Pelaksanaan**

Praktek kerja lapang (PKL) Menejemen System Penyelenggaraan Makanan Instansi di lakukan secara daring melalui aplikasi group whatsapp untuk menggali informasi serta data yang dibutuhkan oleh mahasiswa. Pertemuan pertama dilakukan secara daring dengan CI Rumah Sakit Citra Husada menggunakan zoom meating untuk memberikan penjelasan singkat mengenai sedikit gambaran kondisi instalasi gizi di Rumah Sakit Citra Husada, penjelasan data-data yang akan di analisis oleh mahasiswa serta manajment penyelenggaraan makanan yang ada di instansi tersebut. Pemberian data oleh ahli gizi rumah sakit melalui grup whatsapp yang selanjutnya akan di identifikasi dan dievaluasi oleh mahasiswa menggunakan beberapa instrument seperti Microsoft excel, Microsoft word, dan aplikasi editor video.