# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan sistem yang terintegritas, terkait satu dengan lainnya. Penyelengaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (PGRS, 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelempok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat di terima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Setyowati, 2014).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan yang paling komplek karena konsumen yang dilayani merupakan pasien rumah sakit dengan jumlah dan jenis menu yang diolah banyak dan bervariasi tergantung keadaan pasien yang dirawat. Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit dan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit.

Oleh sebab itu kegiatan penyelenggraan makanan rumah sakit disesuaikan dengan pasien yang meliputi kebutuhan bahan makanannya dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlah pasien yang dilayani, standar makanan dan frekuensi waktu makan disesuaikan dengan penyakit pasien, makanan disajikan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan, serta menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit (Bakrie, 2013).

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum PKL

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

### 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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
d. Mengidentifikasi lay out dapur Rumah Sakit
e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunanan biaya).
f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu 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

### 1.2.3 Manfaat PKL

a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelengaraan 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 RSUD Cita Husada Jember. Waktu pelaksanaan dilakukan selama 24 hari pada bulan Oktober hingga November 2021 yang dilaksakan secara daring.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilakukan secara online menggunakan media sosial Whatsapp.