

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan, industri atau rumah sakit dan instansi lainnya yang dapat diharapkan menjadi tempat pertumbuhan keterampilan dan keahlian pada mahasiswa. Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut berpartisipasi atau berkerja sehari-hari pada perusahaan, industri atau rumah sakit dan instansi lainnya yang layak sebagai tempat PKL.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang akan dilakukan kali ini adalah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di rumah sakit. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) adalah serangkaian kegiatan yang mencakup kegiatan penyusunan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, pembuatan taksiran bahan makanan, penyediaan/pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan makanan, penilaian dan distribusi makanan, pencatatan pelaporan dan evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok orang di institusi (Depkes, 2009).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga proses pendistribusian makanan kepada konsumen, dengan tujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal dengan pemberian diet yang tepat (Rahmawati, 2011). Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, kemandirian, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal (Depkes, 2009).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan umum Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman mahasiswa

mengenai kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit.

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 manusai (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, indicator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan 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 Latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilakukan secara daring, dan materi diberikan oleh CI Rumah Sakit Tk. III Baladhika Husada Jember. Kegiatan ini dilaksanakan mulai 25 Oktober sampai dengan 24 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilakukan secara daring menggunakan media *whatsapp*.