

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap penyembuhan penyakit, sebaliknya kejadian perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Keadaan gizi pasien dapat memburuk keadaannya dikarenakan kebutuhan zat gizi tubuh yang tidak tercukupi. Disamping itu, masalah gizi lebih dan obesitas yang erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner dan darah tinggi, penyakit kanker, memerlukan terapi gizi medis untuk membantu proses penyembuhannya (Kemenkes RI, 2013).

Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi: asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan telah mengatur seluruh proses kegiatan pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit. PGRS digunakan sebagai acuan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek jangka waktu rawat pasien dan menghemat biaya perawatan. PGRS telah disesuaikan dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dan peraturan perundang-undangan (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyajian hingga pendistribusian makanan. Dalam hal ini juga termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Kegiatan penyelenggaraan makanan memiliki peran yang penting untuk dilaksanakan dalam menjamin ketersediaan makanan yang berkualitas, gizi yang baik, biaya yang efisien, aman dikonsumsi serta dapat diterima oleh pasien sesuai dengan kebutuhannya. Untuk mencapai tujuan kegiatan penyelenggaraan makanan harus sesuai dengan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Tujuan dari penyelenggaraan bahan makanan dapat tercapai apabila memiliki manajemen yang baik sehingga pada akhirnya konsumen dapat memperoleh status gizi yang optimal khususnya untuk pasien rawat inap (Kemenkes RI, 2013).

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 dengan kompetensinya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilakukan yaitu kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Praktik Kerja Lapang ini merupakan upaya yang dilakukan oleh mahasiswa untuk mengidentifikasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit sehingga mahasiswa mengetahui bagaimana manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang diterapkan dalam rumah sakit tersebut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan) di keluarga.
2. Mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan di keluarga.
3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) dengan metode WISN pada RSD Kalisat.
4. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit pada RSD Kalisat.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya) pada RSD Kalisat.
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 (diklat) bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat

1. Bagi Lahan PKL

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapangan yaitu RSD Kalisat Jember serta mengevaluasi tercapainya program-program yang telah dijalankan sehingga dapat dijadikan perbaikan untuk masa yang akan datang.

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Dapat menjadi tambahan bacaan dan kepustakaan untuk memperkaya pustaka yang telah ada sehingga dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa lainnya dalam proses Pendidikan di program studi gizi klinik.

3. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan tentang manajemen sistem penyelenggaran makanan di Rumah Sakit serta pengalaman dan penerapan ilmu yang diperoleh sehingga dapat menjadi bekal yang bermanfaat pada saat bekerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan pada RSD Kalisat yang dilakukan secara online (daring) berlangsung selama 26 hari dimulai pada tanggal 25 Oktober 2021 sampai 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara online (daring) dengan memberikan tugas yang harus diselesaikan melalui aplikasi *whatsapp grup*, semua kegiatan dipantau melalui logbook, dan pengumpulan hasil kegiatan diupload melalui akun google drive masing-masing.