

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Taqhi, 2014). Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013). Salah satu pelayanan penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar adalah institusi rumah sakit (Bakri *dkk*, 2018).

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Kemenkes RI, 2003). Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan higiene sanitasi (Kustiyoasih *dkk*, 2016).

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, untuk menghasilkan lulusan tenaga gizi yang berkompeten maka kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan penting untuk dilakukan agar mahasiswa dapat mengetahui rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL MSPM, mahasiswa diharapkan mampu:

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pemesanan, pembelian penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan.
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) dengan metode WISN.
4. Mengidentifikasi layout dapur rumah sakit.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari.
8. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan/resep makanan enteral/NGT.
10. Melakukan analisis HACCP pada pengembangan/modifikasi resep

11. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang cara memasak yang sehat pada penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
2. Manfaat bagi institusi
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/ instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat bagi lokasi PKL
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi praktik kerja lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring di RS. Daerah Kalisat Jember yang dimulai tanggal 25 Oktober 2021-26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada kegiatan praktik kerja lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RS. Daerah Kalisat Jember dilakukan secara daring melalui *WhatsApp Group*.