

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kebutuhan konsumsi dimasyarakat kian meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk, begitu juga dengan kebutuhan beberapa orang yang berada pada institusi-institusi terkait. Oleh karena itu, pada setiap institusi baik pemerintah maupun swasta pelayanan konsumsi diwujudkan dengan penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan sistem yang terintegrasi, terkait satu dengan lainnya, yang mana terdiri dari beberapa rangkaian diawali dari perencanaan menu hingga penyalangan pada konsumen sebagai bentuk capaian akan kebutuhan pasien yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Taqhi, 2014).

Penyelenggaraan Makanan Institusi merupakan suatu penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan. Sehingga jika sehari 3x makan, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri dkk., 2018). Terdapat program terpadu dalam penyelenggaraan makanan institusi atau industri berupa perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian makanan dalam skala besar (PGRS, 2013). Semakin berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dengan jumlah besar pada berbagai institusi misalnya asrama, pelayanan makan anak sekolah, restoran/rumah makan, warung dan cafe disebabkan karena kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga.

Penyelenggaraan makanan selain di beberapa institusi di atas juga dilakukan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan salah satu penyelenggaraan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen

penyelenggaraannya, karena memiliki jumlah tenaga kerja dan jumlah pasien yang lebih banyak serta jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi dibandingkan institusi yang lain. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk memberikan makanan yang sesuai bagi kondisi pasien yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (Bakri dkk., 2018). Selain itu, penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang diproduksi sesuai dengan porsi, jumlah dan diet pasien yang dilayani (Wayansari dkk., 2018).

Berdasarkan uraian di atas untuk menghasilkan lulusan tenaga gizi yang kompeten, pada kegiatan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan ini penyusun ingin mengetahui mekanisme kerja dan kegiatan – kegiatan yang dilaksanakan pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kegiatan tersebut sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan serta mendapatkan pengalaman kerja dalam pengelolaan pelayanan gizi di Rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah untuk meningkatkan dan menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di instansi seperti perusahaan/industri/ rumah sakit atau instansi lainnya yang layak dijadikan sebagai tempat PKL. Selain itu, untuk meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus sebagai Sarjana Sain Terapan Gizi (Str. Gz.). Disamping 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 D-IV Gizi Klinik diharapkan mampu dalam mengembangkan keterampilannya yang tidak diperoleh di perguruan tinggi yaitu Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan mulai dari pembelian hingga penyaluran bahan makanan.
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi bahan makanan mulai dari persiapan hingga evaluasi hasil pengolahan
3. Mengidentifikasi sumber daya manusia yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN
4. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu, standart kualitas)
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari.
8. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/ makanan enteral/NGT
10. Melakukan analisis HACCP pada formula enteral
11. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang keselamatan kerja pada penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat

1. Manfaat untuk 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 dirisemakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
2. Manfaat untuk POLIJE
 - 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 untuk lokasi PKL
- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapang.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring di RSD Kalisat Jember, mulai tanggal 25 Oktober – 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat dilaksanakan secara daring dan diskusi dilakukan melalui *whattsapp group* kelompok.