

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai distribusi makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rahmawati, 2011). Penyelenggaraan makanan biasanya dilakukan secara massal atau dalam jumlah banyak. Dikatakan banyak apabila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga jika 3 kali makan dalam sehari, maka total porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Nurjaya dkk., 2020).

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga pemasyarakatan, pesantren, sekolah dan lain-lain. Tujuan manajemen penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal (Depkes, 2009). Penyelenggaran makanan di Rumah Sakit dilakukan untuk kegiatan kuratif yaitu membantu proses kesembuhan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi, pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Pengelola penyelenggaraan makanan khususnya rumah sakit mengharuskan memiliki sumber daya manusia yang memiliki pengetahuan dan keahlian yang dibutuhkan. Berkaitan dengan hal ini lembaga pendidikan sebagai perlu membangun hubungan kerja sama dengan pihak pengelola penyelenggaraan makanan institusi. Kerja sama yang dapat dilakukan adalah dengan melaksanakan kegiatan praktik kerja lapang sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan keahlian mahasiswa di dunia kerja.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum ialah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). 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 kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

Tujuan khusus kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

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

1.2.3 Manfaat PKL

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 diri semakin 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 lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring di RSD Kalisat Jember pada tanggal 25 Oktober hingga 25 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Praktek kerja lapang MSPM dilaksanakan secara daring di RSD Kalisat Jember dikarenakan pandemi Covid-19.