

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kerja yang didalamnya melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya. Tujuan pada penyelenggaraan makanan untuk mendapatkan kualitas dan cita rasa makanan yang dapat disajikan dengan tujuan untuk memuaskan konsumen dan juga bertujuan untuk menekan biaya pada penyelenggaraan makanan dengan taraf yang wajar serta tidak akan mengurangi kualitas dari pelayanan yang diberikan (Rotua dan Siregar, 2015). Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah beberapa rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, serta pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi dari pemasakan bahan makanan yang dibuat (Kemenkes RI, 2013).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk dapat menyediakan makanan dengan kualitas yang sesuai sesuai dengan kebutuhan gizi, serta dilihat dari biaya, kondisi makanan yang aman, serta dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013). Menurut Bakrie (2018) tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dengan maksud dan tujuan untuk mempercepat penyembuhan penyakit serta berfungsi untuk memperpendek masa rawat, dan menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas, dan untuk mencapai efektifitas dan efisiensi dari penggunaan biaya untuk makanan dengan cara maksimal.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM**

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah 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 Politeknik Negeri Jember. Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

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 Rumah Sakit
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 yang telah disusun.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat untuk mahasiswa:
  - a) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
  - 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; dan
  - b) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi PKL:
  - a) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
  - b) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan di Rumkit TK III Baladhika `Husada Jember Provinsi Jawa Timur waktu pelaksanaani dilakukan

selama 26 hari dimulai pada bulan tanggal 25 Oktober 2021 sampai 25 November 2021

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang di Rumkit TK III Baladhika Husada Jember Provinsi Jawa Timur dilakukan secara daring (online).