

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan pada hakikatnya merupakan kegiatan mengurus dan mengusahakan masalah makanan atau proses pengolahan makanan pada satu jenis kegiatan. Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencacatan, pelaporan dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian dan penghidangan makanan dalam skala besar. (Kemenkes, 2018).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, dan perlu memperhatikan syarat hygiene dan sanitasi, karena mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Jufri et al., 2012). Pada kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat fungsi manajemen yang dilakukan dengan baik dan tepat agar mencapai tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu tersedianya makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal (Harap, 2018).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena banyak jumlah kerjanya, jumlah pasiennya dan jumlah dan jenis menu yang diolah lebih banyak dan bervariasi. Pada penyelenggaraan rumah sakit makanan yang diselenggarakan adalah makanan biasa dan makanan khusus. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (Kemenkes, 2018).

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan Intalasi Gizi Rumah Sakit

b. Meningkatkan keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing pada Instalasi Gizi

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan).
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
- c. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi lay out dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator biaya).
- f. Mengidentifikasi menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji .
- i. Melakukan pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral/ NGT.
- j. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Rumah Sakit

Kegiatan PKL MSPM mampu memberikan manfaat sebagai bahan evaluasi sistem penyelenggaraan pada Rumah Sakit Citra Husada.

1.3.2 Bagi Program Studi Gizi Klinik

Kegiatan PKL MSPM mampu memberikan manfaat bagi prodi gizi klinik untuk mengetahui kompetensi mahasiswa dalam menerapkan kegiatan sistem penyelenggraan pada rumah sakit dan sebagai bahan referensi untuk PKL selanjutnya.

1.3.3 Bagi Mahasiswa

Kegiatan PKL MIG membantu untuk menambah pengalaman sesuai dengan bidang gizi masing-masing dan mengasah kemampuan yang tidak di peroleh di Politeknik Negeri Jember.

1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi : Rumah Sakit Citra Husada – Jember

Waktu : 25 Oktober – 26 November 2021

1.5 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktel Kerja Lapang dilakukan secara online menggunakan media social zoom meeting dan Whatsapp