

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Prinsip penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang sesuai dengan macam serta kebutuhan zat gizi, serta memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan (Sholichah dan Syukur, 2020). Tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa lezat, berkualitas dan dapat di terima oleh konsumen.

Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Dapat dijelaskan bahwa penyelenggaraan makanan massal di Indonesia lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari. Kini semakin berkembang kegiatan penyelenggaraan makanan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi seperti asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran, warung dan cafe terutama di perkotaan yang disebabkan oleh kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga (Bakri dkk., 2018).

Penyelenggaraan makanan tidak hanya dilakukan di institusi-institusi seperti asrama, pelayanan makanan anak sekolah, hotel, restoran, warung dan cafe akan tetapi juga dilaksanakan di Rumah Sakit. Penyelenggaran makanan di rumah sakit sangat penting karena merupakan faktor penunjang dalam peningkatan kondisi status pasien serta proses kesembuhan pasien. Rumah sakit dituntut untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh pasien guna mencapai status gizi yang optimal (Dewi dan Adriani, 2017).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat menerapkan beberapa bentuk sistem penyelenggaraan makanan. Beberapa sistem penyelenggaraan makanan diantaranya adalah dengan sistem swakelola, sistem outsourcing, maupun kombinasi antara swakelola dan outsourcing. RSD Kalisat Jember menggunakan sistem swakelola yaitu penyelenggaraan makanan dikelola langsung oleh pihak instalasi gizi rumah sakit.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi beberapa kegiatan yaitu perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Berdasarkan uraian tersebut untuk mencetak dan menghasilkan lulusan tenaga gizi yang kompeten maka kegiatan praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan penting untuk dilakukan, agar mahasiswa dapat mengetahui kegiatan – kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit.

## **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 Politeknik Negeri Jember.

### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan mulai dari pembelian hingga penyaluran bahan makanan.
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi bahan makanan mulai dari persiapan hingga evaluasi hasil pengolahan
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN
- d. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya ( sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standart ( standart porsi, standart bumbu, standart kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari.
- h. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Modifikasi resep formula enteral
- j. Melakukan analisis HACCP pada formula enteral
- k. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang keselamatan kerja pada penjamah makanan.

### 1.2.3 Manfaat PKL MSPM

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;
- 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
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### a. Lokasi

Lokasi pelaksanaan PKL yakni berada di RSD Kalisat, Jember yang dilaksanakan secara jarak jauh atau daring.

#### b. Waktu

Waktu pelaksanaan PKL MSPM yakni sejak 25 Oktober s/d 27 November 2021

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

#### a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data meliputi: lay out dapur, data ketenagaan, master menu, serta tema diklat kepada CI RSD Kalisat, Jember

#### b. Dokumentasi

Menghimpun foto terkait data-data yang diperoleh dari CI RSD Kalisat, Jember.