

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu pelayanan yang diberikan kepada pasien dan disesuaikan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh pasien. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Salah satu penyebab keadaan pasien memburuk yaitu karena tidak tercukupinya kebutuhan gizi pasien untuk perbaikan organ tubuh. Sehingga pasien memerlukan terapi gizi untuk membantu proses penyembuhan (Kemenkes RI, 2013).

Mutu pelayanan rumah sakit dan pelayanan gizi merupakan suatu bentuk pelayanan yang harus ada di setiap rumah sakit. Pelayanan merupakan suatu aktivitas atau serangkaian aktivitas yang bersifat tidak kasat mata yang terjadi akibat adanya interaksi antara konsumen dengan karyawan, atau hal lain yang disediakan oleh perusahaan pemberi pelayanan yang dimaksudkan untuk memecahkan permasalahan konsumen atau pasien (Noviyanti, 2020). Makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit diharapkan dapat berfungsi untuk mempercepat kesembuhan penyakit yang dialami oleh pasien (Depkes RI, 2003).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan. Sistem penyelenggaraan makanan institusi dimulai dari proses perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian/pendistribusian makanan dan minuman, penggunaan sarana serta metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan (Routa dan Siregar, 2015).

Kepuasan pasien pada kualitas layanan gizi sangat berpengaruh pada citra rumah sakit dan memiliki implikasi pada peningkatan pendapatan rumah sakit. Beberapa persepsi pasien terhadap makanan di rumah sakit terkesan negatif. Mereka banyak mengatakan bahwa makanan di rumah sakit sering kali dingin, tidak berasa, disajikan dengan buruk, dan tidak diberikan dengan pelayanan yang baik. Hal tersebut berakibat pada menurunnya nafsu makan pasien dan berkurangnya konsumsi makanan pasien (Prawiningdyah, 2011).

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa DIV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang yang dilakukan secara daring (online) di tengah masa pandemi covid, dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester 7 bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan Penelitian

1.2.1 Tujuan Umum

- a. Meingkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang laya dijadikan tempat PKL.
- b. Meningkatkan keterampilan pada masing-masing bidang keahlian agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan adalah sebagai berikut:

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari proses 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 Rumah Sakit.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai 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).

1.2.3 Manfaat Penelitian

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang belum diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.