

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan kesehatan adalah aktivitas tidak kasat mata yang berfungsi untuk memelihara, meningkatkan kesehatan, menyembuhkan penyakit, serta memulihkan kesehatan masyarakat (Andrianto & Nursikuwagus, 2017). Kesehatan dan gizi merupakan dua faktor penting yang tidak dapat dipisahkan, karena kedua aspek tersebut dapat mempengaruhi kualitas sumber daya manusia pada suatu negara. Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) merupakan pelayanan gizi yang diberikan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien, baik untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan, maupun mengoreksi kelainan metabolisme secara optimal dalam rangka meningkatkan upaya penyembuhan pasien baik rawat inap maupun rawat jalan (Sulistiyanto dkk, 2017). Berdasarkan PERMENKES nomor 78 tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi rumah sakit, diketahui bahwa pelayanan gizi rumah sakit meliputi 4 bagian. 4 bagian tersebut yaitu asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan gizi.

Praktik Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan praktik kerja secara langsung di perusahaan/ institusi/ lembaga mitra untuk mencapai tingkat keahlian tertentu (Pedoman PKL, 2020). Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, yaitu Manajemen Intervensi Gizi, Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit, dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (Pedoman PKL MSPM, 2019). Oleh karena itu, dengan dilakukannya kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

(MSPM) diharapkan dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik jurusan kesehatan Politeknik Negeri Jember dan mengelolasuatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang terdiri dari beberapa proses. Selain itu tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu agar mahasiswa mendapatkan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (S.ST), serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial dan penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

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 yang telah disusun.
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. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – 25 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.