

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2018)

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan yang paling kompleks dan mempunyai kekhususan dimana konsumen yang dilayani dalam keadaan dirawat dengan penyakit yang menyertainya. Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit dan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit. Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan serta pengunjungnya. Pelayanan ini harusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit mengingat makan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda.

Sasaran penyelenggaraan makanan dirumah sakit adalah pasien dan klien rumah sakit. Disesuaikan dengan kondisi dan keadaan pasien. Pemberian makanan ini perlu bergizi seimbang dan memenuhi kebutuhan pasien rumah sakit untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Srinawati, 2018) . Oleh sebab itu 12 makanan yang disediakan di rumah sakit harus dapat menunjang bagi kesembuhan pasien.

Kesembuhan dan lamanya hari rawat pasien dapat dipercepat dengan mengkonsumsi makanan yang mencukupi kebutuhan gizi dan selalu menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.

- b. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

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 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 13
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)

1.3 Manfaat PKL

1.3.1 Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

1.3.2 Bagi Gizi Klinik

Membina Kerjasama dengan institusi terkait yaitu RS Citra Husada Jember. Dan sebagai pertimbangan perubahan kurikulum yang berlaku di jurusan kesehatan program studi gizi klinik.

1.3.3 Bagi Mahasiswa

Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember serta Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya,