

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. 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 Lapang (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. Salah satu PKL yang dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember adalah PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit.

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan sistem yang terintegritas, terkait satu dengan lainnya. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (PGRS, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari beberapa proses yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan, penerimaan, penyiapan, persiapan, pengolahan, pengiriman bahan makanan, pendistribusian sampai dengan penyajian makanan. Kegiatan ini bertujuan agar status gizi pasien mencapai status yang optimal dengan cara

pemberian diit yang sesuai (Kemenkes, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan agar penderita yang dirawat dapat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit.

Komponen penting dalam kesuksesan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah berorientasi pada kepuasan pasien. Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan. Dalam sebuah penyelenggaraan makanan, manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang baik dan benar sangat diperlukan agar sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan dapat memberikan kepuasan tersendiri bagi pasien/konsumen. Oleh karena itu, Praktek Kerja Lapang ini merupakan salah satu upaya mahasiswa untuk mengidentifikasi mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Mengetahui, mengidentifikasi, dan mengevaluasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan di keluarga dan RSD Kalisat Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan yang terdiri dari pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan di keluarga.
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan di keluarga.
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasi) metode WISN.
- d. Mengidentifikasi layout dapur.
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).

- f. Mengetahui dan mengevaluasi menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas).
- g. Mengetahui kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Menganalisis data hasil uji daya terima.
- i. Mengetahui pengembangan/modifikasi resep/makanan.
- j. Menganalisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
- k. Mengidentifikasi pendidikan, latihan, dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan) yang sesuai.

1.2.3 Manfaat

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember dan dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober – 26 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember menggunakan metode daring (online) dikarenakan sedang pandemi Covid-19.