

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang**

Pelayanan gizi merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap penyembuhan penyakit dalam proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kondisi pasien memburuk keadaannya dikarenakan tidak tercukupinya keadaan gizi pasien. Hal tersebut terjadi diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh. Disamping itu, masalah gizi lebih dan obesitas yang erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner dan darah tinggi, penyakit kanker, memerlukan terapi gizi medis untuk membantu penyembuhannya (Kemenkes RI, 2013).

Dalam tugas sehari-hari sebagai tenaga kesehatan yang berkaitan dengan masalah gizi, maka mempelajari tentang sistem penyelenggaraan makanan institusi dapat mengenal tentang konsep penyelenggaraan makanan, membantu dalam menjalankan tugas sebagai pelaksana penyelenggaraan makanan institusi misalnya merencanakan menu, menentukan kebutuhan bahan makanan konsumen, serta mengelola sistem produksi makanan secara khusus. Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas atau klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut bahwa penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaga kerja, jumlah pasien dan jumlah jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (Kemenkes, 2018).

Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan. Penyelenggaraan makanan

di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Hal ini merupakan kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2007). 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**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM**

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Citra Husada Jember
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM**

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 layout dapur rumah sakit.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya).

6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standart (standart porsi, standart bumbu dan standart 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 oral
10. Melakukan analisis HACCP resep menu diet khusus secaea oral menggunakan form HACCP CODEX.
11. Memberikan pendidikan latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan pencegahan (diklat) bagi penjamah makanan.

### **1.2.3 Manfaat PKL MSPM**

#### **1. Bagi Rumah Sakit**

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapang yaitu RSD Citra Husada.

#### **2. Bagi Program Studi Gizi Klinik**

Membina kerja sama dengan institusi terkait yaitu RS Citra Husada Jember, dan sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

#### **3. Bagi Mahasiwa**

Menambah pengetahuan tentang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit serta pengalaman dan penerapan ilmu yang diperoleh sehingga diharapkan dapat menjadi lulusan siap kerja dan lebih percaya diri.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Citra Husada Jember. dilaksanakan pada bulan 25 Oktober hingga 27 November 2021 yang dilakukan secara daring.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara daring melalui aplikasi whatsapp grup, semua kegiatan dipantau melalui logbook, dan pengumpulan hasil kegiatan diupload melalui akun google drive masing-masing.