

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan sebuah bentuk implementasi yang dilakukan dengan cara yang sistematis dan sinkron baik dari pihak Perguruan Tinggi dengan program penguasaan keahlian, selain itu PKL juga termasuk dalam kegiatan akademik yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa yang menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi tertentu (Arifin, 2014). Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu Perguruan Tinggi Negeri yang mewajibkan mahasiswanya untuk melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan sebagai upaya untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa sesuai dengan program studi yang ditempuh.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan kali ini adalah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember. Penyelenggaraan makanan merupakan sebuah sistem yang dapat digunakan sebagai sub sistem dari sebuah sistem yang lebih besar lagi seperti rumah makan dan jasa boga (Bakri dkk, 2018). Kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari proses perencanaan hingga pendistribusian makanan jadi kepada konsumen untuk mencapai kesehatan yang optimal dengan cara memberikan makanan yang tepat dan sesuai (Taqhi, 2016).

Pada sistem penyelenggaraan makanan membutuhkan manajemen yang baik dan tepat dan disesuaikan dengan ketentuan yang telah berlaku yang bertujuan untuk memperoleh kepuasan untuk konsumen. Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang dilakukan oleh mahasiswa Program Studi Gizi Klinik, Politeknik Negeri Jember dilakukan di rumah sakit dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan yang sesuai dengan ketentuan rumah sakit.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1. Tujuan Umum

Melaksanakan praktek manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada keluarga dan Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.

### 1.2.2. Tujuan Khusus

1. Melaksanakan dan mendokumentasi proses pengadaan bahan makanan (pemesanan bahan, pembelian bahan, penerimaan bahan, penyaluran bahan, dan penyimpanan bahan).
2. Melaksanakan dan mendokumentasi proses produksi makanan yang dimulai dari proses persiapan bahan hingga penyajian dan evaluasi.
3. Mengidentifikasi dan menghitung Sumberdaya Manusia (Ketenagaan) yang terdapat pada unit gizi Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember dengan menggunakan metode WISN.
4. Menganalisis lay out dapur Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.
5. Mengidentifikasi dan evaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, undikator penggunaan biaya) Rumah Sakit Tk.III Baladhika Husada Jember.
6. Melakukan penyusunan siklus menu 3 hari atau 1 minggu sesuai dengan standar (standar porsi, satandar bumbu, standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan yang telah dibuat pada siklus menu 3 hari atau 1 minggu.
8. Melakukan uji daya terima pada menu yang telah dibuat dan melakukan analisis data hasil uji pada keluarga.
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Memberikan pendidikan dan pelatihan gizi dengan tema Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan dalam Higiene Sanitasi Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.