

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan penyelenggaraan makanan yang disajikan dalam jumlah porsi besar. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian menu kepada pasien dengan tujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Nurjaya *et al.*, 2020).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan dapat diterima pasien dalam mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013)

Keberhasilan pelayanan gizi di Rumah Sakit menjadi salah satu penunjang komponen dalam proses kesembuhan penyakit pasien. Manajemen penyelenggaraan makanan yang baik apabila seluruh proses pengelolaan makanan dari bahan mentah sampai makanan mantang terlaksana dengan baik dan berkualitas (Sinamo, 2019). Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit telah diatur pada pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan RI yang telah disesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan, ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di bidang gizi, kedokteran dan kesehatan, dan standar akreditasi rumah sakit tahun 2012 dengan tujuan menjamin keselamatan pasien (Kemenkes RI, 2013).

Dalam penyelenggaraan bahan makanan masih juga sering ditemukan kelemahan yang meliputi perencanaan yang optimal, tenaga pelaksanaan yang belum memadai, dan belum terlaksana manajemen penyelenggaraan gizi yang maksimal. Hal ini yang menjadi salah satu latar belakang pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit agar mahasiswa mampu mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan-kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan umum praktik kerja lapang (PKL) adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh pada saat kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan khusus kegiatan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yaitu

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN
- d. Mengidentifikasi lay out dapur Rumah Sakit
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit

- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standar ( standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari
- h. Melakukan uji daya terima dan menganalisis hasil uji daya terima
- i. Memodifikasi resep formula enteral yang diberikan Rumah Sakit
- j. Melakukan analisis HACCP pada formula enteral yang telah dibuat
- k. Memberikan pendidikan dan pelatihan gizi tentang 6 langkah cuci tangan.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut :

- 1. Manfaat untuk Mahasiswa
  - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
  - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat
  - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
- 2. Manfaat untuk Polije
  - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industry atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma
- 3. Manfaat untuk Lokasi PKL
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
  - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sitem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring di RS Citra Husada Jember. Pelaksanaan PKL selama 26 hari kerja. Tanggal Pelaksanaan PKL yaitu 25 Oktober – 26 November 2021.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan pada kegiatan PKL MSPM ini ialah secara daring atau jarak jauh melalui *WhatsApp* dan *Zoom Cloud Meeting*.