

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu sistem yang sangat penting dalam sistem pelayanan rumah sakit. Di dalam rumah sakit terdapat pasien yang harus dilayani oleh rumah sakit terutama dalam hal pemenuhan gizi dan pemulihan yang dapat dibantu dengan pemberian asupan gizi yang baik. Pengelolaan dalam sebuah instansi seperti rumah sakit memerlukan manajemen yang tepat. Dalam suatu susunan manajemen rumah sakit diperlukan seseorang yang mengetahui seluk beluk tentang penyelenggaraan makanan serta keahlian di bidang gizi.

Salah satu ruang lingkup pelayanan gizi dirumah sakit adalah proses penyelenggaraan makanan. Rangkaian kegiatannya yaitu perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi yang dilakukan oleh Mahasiswa yang diharapkan mampu menambah pengetahuan dalam penerapan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di rumah sakit sebagai pelaksana pelayanan gizi institusi di RSD Kalisat.

### **1.2. Tujuan dan Manfaat**

#### **1.2.1. Tujuan umum PKL MSPM**

Mahasiswa mampu mempelajari sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSD Kalisat Kabupaten Jember.

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

- 1) Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan
- 2) Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan

- 3) Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- 4) Mengidentifikasi lay out dapur
- 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
- 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).

### 1.2.3. Manfaat PKL MSPM

#### 1. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan tentang praktik manajemen sistem penyelenggaraan makanan, Sebagai salah satu syarat kelulusan dari akademi, dan menambah pengalaman dalam bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

#### 2. Bagi Progran Studi Gizi Klinik

Membina kerja sama dengan Institusi terkait RSD Kalisat dan sebagai pertimbangan perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik.

#### 3. Bagi RSD Kalisat

Sebagai referensi dalam melakukan evaluasi penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat.

### **1.3. Lokasi dan waktu**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilakukan secara daring, dan materi diberikan oleh CI Rumah Sakit Kalisat Jember. Waktu dilaksanakan mulai 15 November 2020 sampai dengan 16 Desember 2020.

### **1.4. Metode pelaksanaan**

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilakukan secara online menggunakan media sosial *WhatsApp*.