

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Ningtyas dkk, 2018). Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan, penyelenggaraan makanan anak sekolah, penyelenggaraan makanan asrama, penyelenggaraan makanan di institusi sosial, penyelenggaraan makanan institusi khusus, penyelenggaraan makanan darurat, penyelenggaraan makanan industri transportasi, penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja dan penyelenggaraan makanan institusi komersial (Alfiyan, 2020). Pada kegiatan kali ini, penyelenggaraan makanan yang diidentifikasi adalah penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.

Pelayanan kesehatan merupakan suatu aktivitas yang bersifat tidak kasat mata, untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan lalu mencegah dan menyembuhkan penyakit serta memulihkan kesehatan masyarakat (Andrianto & Nursikuwagus, 2017). Kegiatan pelayanan kesehatan ini mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik, salah satu pelayanan penunjang medik yang harus ada ada rumah sakit adalah pelayanan gizi (Mulyani, 2017). Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan kegiatan dalam pemenuhan gizi masyarakat baik saat rawat inap maupun rawat jalan untuk meningkatkan kesehatan dengan menyesuaikan keadaan pasien berdasarkan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh (Niswan, 2020). Pelayanan gizi rumah sakit melakukan empat kegiatan pokok yaitu penyelenggaraan makanan, asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi terapan (Muliawardani & Mudayana, 2016). 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. Pelayanan gizi di rumah sakit berfungsi untuk memberikan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien, serta

disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan lain untuk mencapai pelayanan gizi yang optimal (Muliawardani & Mudayana, 2016).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa (Pedoman PKL, 2021). Kegiatan PKL ini bertujuan 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. Untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember program studi D-IV Gizi Klinik sendiri, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, salah satunya adalah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit. Oleh karena itu, dari kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian dalam mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1. Tujuan Umum PKL**

Tujuan praktik kerja lapangan manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang terdiri dari beberapa proses. Selain itu tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu agar mahasiswa mendapatkan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (S.ST), serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial dan penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

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

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 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**

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

## **1.3. Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1. Lokasi**

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

### **1.3.2. Waktu**

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – Desember 2021.

## **1.4. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.