

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan disetiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak apabila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi perhari, sedangkan di Indonesia sendiri penyelenggaraan makanan banyak apabila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga jika dalam sehari makan sebanyak 3 kali maka jumlah porsi yang diselenggarakan yaitu 150 porsi (Kemenkes RI, 2018).

Menurut Kemenkes RI (2013) tujuan penyelenggaraan makanan yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna untuk mencapai status gizi yang optimal.

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas, klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. Karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya dan jumlah jenis menu yang diolah. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakit yang diderita (Kemenkes RI, 2018).

### **1.2 Tujuan**

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

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.

2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing supaya mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

#### 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 (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualitas) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur Rumah Sakit.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biasay, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan bahaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar porsi (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
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

### **1.3 Manfaat**

#### 1.3.1 Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktik Kerja Lapangan yaitu RS Citra Husada Jember.

#### 1.3.2 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.

#### 1.3.3 Bagi Mahasiswa

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