

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan gizi dan dietetik pada sebuah institusi rumah sakit terdiri dari pelayanan asuhan gizi, dietetik, dan asuhan penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk pencegahan, perlambatan, maupun pengelolaan penyakit dan kondisi kesehatan pasien (Permatasari dan Wibowo, 2021). Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) diatur sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.78 Tahun 2013 sebagaimana disebutkan, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi.(Permenkes RI, 2013).

Untuk mendapatkan hasil yang baik bagi pasien yaitu peningkatan status gizi dan kesembuhan pasien. maka penyelenggaraan makanan rumah sakit harus memenuhi beberapa prinsip, yaitu makanan mencukupi kebutuhan gizi pasien, makanan menarik, memenuhi selera dan kepuasan pasien, penyelenggaraan makanan memenuhi syarat higiene dan sanitasi, serta peralatan dan fasilitas memadai. Hal ini menjadikan penyelenggaraan makanan rumah sakit menjadi salah satu hal penting yang berpengaruh dalam kesembuhan pasien di ruang rawat inap (Larasati *et al.*, 2021).

Dalam rangkaian penyelenggaraan makanan dibutuhkan tenaga kesehatan yang kompeten, sehingga Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini sebagai salah satu upaya untuk mendapatkan bekal dan penagalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Dan juga pada kegiatan PKL ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/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 yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **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 sumber daya manusia yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN
4. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya ( sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
6. Menyusun menu 3 hari sesuai standart ( standart porsi, standart bumbu, standart kualitas)
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari.
8. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
9. Modifikasi menu makanan biasa/lunak
10. Melakukan analisis HACCP pada menu modifikasi

11. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang cara masak yang sehat pada penjamah makanan.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

#### **1. Bagi 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. Bagi Politeknik Negeri Jember**

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

#### **3. Bagi 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**

Praktek kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan dilaksanakan secara daring di RSD Kalisat Jember, mulai tanggal 1-26 November 2021.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktikum Kerja Lapangan dilakukan secara daring, diskusi ddilakukan melalui whatsapp grup.