

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan dimana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi yang besar atau banyak. Rangkaian dari kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian kepada konsumen atau pasien dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan hingga evaluasi. Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan yaitu menyajikan suatu makanan dengan baik dan menarik agar konsumen merasa puas dengan makanan yang disajikan tersebut (Nurjaya *et al.*, 2020).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sebagai sarana untuk meningkatkan keadaan gizi bagi setiap konsumennya apabila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip-prinsip dasar tersebut antara lain yaitu menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi (Taqhi, 2014).

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap kondisi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan gizi untuk perbaikan organ tubuh (Familta *et al.*, 2019).

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
- b. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing

agar 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 manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur Rumah Sakit Citra Husada Jember.
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 rendah lemak
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/makanan modifikasi rendah lemak menggunakan form HACCP codex
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat keselamatan kerja pada pejamah makanan di persiapan bahan makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.3 Lokasi dan Waktu

a) Lokasi : Pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Cita Husada Jember.

b) Waktu : Pelaksanaan PKL dilakukan selama 28 hari pada bulan Oktober hingga November 2021 yang dilaksanakan secara daring.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilakukan secara online menggunakan media sosial *Whatsapp group*.