

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan upaya kesehatan melalui penyelenggaraan kesehatan yang paripurna, menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat. Sedangkan Menurut Kepmenkes No. 129 tahun 2008, rumah sakit adalah sarana kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan meliputi pelayanan promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kepmenkes, 2008) Dalam rumah sakit, unit penghasil pelayanan adalah instalasi. Sebagai unit penghasil pelayanan, maka instalasi di rumah sakit merupakan ujung tombak dan operasional rumah sakit.

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Hidayati et al., 2014). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Jufri et al., 2012)

Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit sudah diatur dalam Pedoman

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) sebagai indikator untuk mutu pelayanan yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama hari rawat, dan menghemat biaya perawatan. PGRS telah disesuaikan dengan perkembangan peraturan perundang-undangan, ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di bidang gizi, kedokteran, dan kesehatan, dan standar akreditasi rumah sakit 2012 untuk menjamin keselamatan pasien yang mengacu pada The Joint Commission International (JCI) for Hospital Accreditation (Departemen Kesehatan, 2009)

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan di Rumah sakit Citra Husada Jember sehingga diharapkan mahasiswa mendapat pengalaman dalam kegiatan pelayanan gizi.
2. Meningkatkan kompetensi mahasiswa sebagai calon ahli gizi dalam kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Rumah Sakit

1.3 Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL ini, mahasiswa diharapkan mampu :

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 SDM (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
5. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
6. Menghitung kebutuhan bahan makanan menu 3 hari yang telah disusun.
7. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
8. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/ makanan enteral/ NGT.
9. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus enteral menggunakan form HACCP codex.
10. Memberikan pendidikan dan pelatihan serta intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.4 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1.4.1 Bagi lahan PKL

Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.4.2 Bagi Program Studi Gizi Klinik

Membina kerja sama dengan institusi Rumah Sakit Cirta Husada Jember sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Politeknik Negeri Jember

1.4.3 Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit serta pengalaman ilmu yang diperoleh selama PKL.

1.5 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Citra Husada Kabupaten Jember dilaksanakan secara online (daring) yang berlangsung dimulai pada tanggal 25 Oktober sampai 27 November 2021.

1.6 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan melalui daring, CI RS memberikan informasi dan data RS kemudian mahasiswa mengidentifikasi dan membahas data tersebut.