

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari penyusunan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyusunan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, dan pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari pelaksanaan penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas, sehat, sesuai kebutuhan gizi dan biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen. Penyelenggaraan makanan terdiri dari dua jenis berdasarkan sifatnya. Ada penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial atau yang mencari keuntungan. Ada pula penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial atau tidak mengambil keuntungan. salah satu contoh penyelenggaraan makanan non komersial adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

Rumah sakit sebagai pelayanan kesehatan untuk masyarakat, memiliki pedoman dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit telah diatur pada pedoman pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan. adanya pedoman tersebut menandakan bahwa pelaksanaan penyelenggaraan makanan rumah sakit tidak secara sembarangan. PGRS digunakan sebagai acuan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama rawat pasien serta menghemat biaya perawatan. PGRS juga telah disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) serta peraturan perundang – undangan. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah menyediakan makanan yang sehat, berkualitas, aman, sesuai dengan biaya dan kebutuhan gizi pasien, serta dapat menunjang proses penyembuhan pasien. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat tercapai dengan baik apabila memiliki manajemen yang baik sehingga pasien dapat memperoleh makanan sesuai dengan kebutuhan gizi dan kondisi penyakitnya serta dapat mempercepat proses penyembuhannya.

Sebagai mahasiswa yang menempuh pendidikan D4 gizi klinik di kampus vokasi yang memiliki ciri khas praktik lebih banyak daripada teori, mahasiswa diharuskan mengoptimalkan keterampilan praktiknya. Adanya kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dapat membantu mahasiswa untuk mencoba menerapkan ilmu yang telah didapat di bangku kuliah pada tempatnya, yaitu rumah sakit. Kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan ini terdiri dari 11 kegiatan yang disesuaikan dengan standar kompetensi yang harus dimiliki oleh mahasiswa. Sebelas kegiatan tersebut terdiri dari, identifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan, identifikasi produksi bahan makanan, identifikasi sumber daya manusia dengan metode WISN, penyusunan kebutuhan rumah tangga, identifikasi lay out dapur, identifikasi dan evaluasi biaya, menyusun menu 3 hari sesuai standar, menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari, uji daya terima dan analisis data, modifikasi menu diet DM, analisis HACCP dan diklat penjamah makanan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

- 1) Meningkatkan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit yang dijadikan tempat PKL.
- 2) Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya sebagai bekal untuk bekerja setelah lulus nanti
- 3) Sebagai pengalaman untuk mahasiswa agar mendapatkan gambaran bagaimana kegiatan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.

1.2.2. Tujuan Khusus

- 1) Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- 2) Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahansampai dengan evaluasi hasil pengolahan

- 3) Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada padapenyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metodeWISN
- 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 atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standarbumbu, 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/enteralmenggunakanform HACCP codex
- 11) Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosisehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3. Manfaat

- 1) Mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan tertentu yang tidakdiperoleh di kampus.
- 2) Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidangkeahliannya sebagai sarjana terapan gizi nantinya.
- 3) Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memilikikemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian danpengembangan sesuai dengan perkembangan ilmu gizi terapan.

1.4. Lokasi dan waktu

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan selama 24 hari di mulai sejak tanggal 1 November – 24 November 2021. Tempat Praktik Kerja Lapang dilakukan di Rumah Sakit Citra Husada Jember.

1.5. Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan secara daring melalui zoom dan whatsapp.