

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan kesehatan merupakan usaha yang dilakukan semua komponen Bangsa Indonesia untuk meningkatkan kesadaran, kemampuan hidup sehat, bagi setiap orang untuk mencapai derajat kesehatannya. Hal ini sebagai investasi untuk kesuksesan pembangunan SDM yang produktif secara ekonomi dan sosial. Pendukung keberhasilan pembangunan kesehatan yaitu kerjasama antara upaya program dan kerjasama dengan upaya yang dilakukan pada periode tahun sebelumnya. Berdasarkan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional RPJMN 2015-2019 memuat sasaran yang ingin dicapai adalah mengoptimalkan derajat kesehatan dengan status gizi masyarakat melalui upaya pemberdayaan kesehatan masyarakat didukung dengan hak perlindungan finansial dan pemerataan pelayanan kesehatan. Sasaran pembangunan kesehatan yang akan dicapai pada tahun 2025 yaitu meningkatnya derajat kesehatan masyarakat yang ditandai oleh meningkatnya usia harapan hidup, menurunnya angka kematian bayi, menurunnya angka kematian ibu, dan menurunnya prevalensi balita gizi kurang (Depkes RI, 2019).

Gizi kurang perlu ditangani dengan serius. Peningkatan pendidikan merupakan salah satu indikator yang menentukan Indeks pembangunan manusia selain kesehatan. Pendidikan memiliki pengaruh yang sangat besar bagi kualitas SDM di Indonesia. Indeks pembangunan manusia dapat dijadikan sebagai metode untuk mengetahui hasil pembangunan manusia dari sisi pendidikan, kesehatan, dan pendapatan. IPM dipublikasikan oleh United Nations Programme melalui laporan tahunan Human Development Report. Untuk mewujudkan pembangunan manusia Indonesia harus mampu mewujudkan 3 dimensi dasar IPM yaitu umur panjang hidup sehat, pengetahuan, dan Standar hidup layak. .

Berdasarkan peraturan MENKES RI NO 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi menyatakan bahwa masyarakat perlu untuk dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola agar kesehatannya aman. Higiene dan sanitasi meminimalisir resiko terjadinya kontaminasi pada makanan baik yang

berasal dari peralatan, tempat, orang, dan bahan makanan. sertifikat hygiene dan sanitasi penting untuk mendirikan usaha makanan agar meningkatkan kepercayaan masyarakat dan mutu pangan (Manap, 2016). Hal yang dinilai pada hygiene dan sanitasi berupa kelayakan bangunan, ketenagaan, peralatan, bahan makanan fisik, kimia, maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian produksi sampai makanan siap disajikan untuk diperiksa di laboratorium.

Sistem Penyelenggaraan Makanan memiliki program khusus yaitu penetapan jenis dan standar kualifikasi ketenagaan penyelenggara makanan, perencanaan dan pengendalian biaya bahan makanan, perencanaan kebutuhan bahan makanan dan penetapan jumlah produksi menu sesuai standar, perencanaan bahan makanan, perencanaan pembelian makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pemorsian bahan makanan, penyajian bahan makanan, perencanaan sarana dan prasarana fisik, alat, dan tata letak dapur sebagai penunjang proses produksi bahan makanan, pencatatan dan pelaporan (Widartika dkk, 2018)

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mahasiswa dapat memahami dengan jelas terkait sistem penyelenggaraann makanan di Rumah sakit.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, pemorsian dan penyaluran bahan makanan).
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan penilaian akhir dari hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumber daya manusia ketenagaan menggunakan metode WISN yang ada pada penyelenggaraan makanan sesuai dengan jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi.
4. Mengidentifikasi tata letak dapur

5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, dan indikator penggunaan biaya)
6. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari yang telah direncanakan.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji salah satu menu dari siklus menu 3 hari.
9. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HCCP Codex.
10. Memberikan pendidikan, pelatihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan dengan judul higiene dan sanitasi penjamah makanan. dan pembuatan materi tentang diklat gizi.
11. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
12. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang MSPM

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Meningkatkan pengetahuan tentang manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah sakit.
 - b. Meningkatkan pemahaman dan disiplin dalam melakukan setiap pekerjaan.
2. Bagi RSD Kalisat
 - a. Terjalannya kerjasama kooperatif dan harmonis antara Politeknik Negeri Jember dengan Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember sehingga mencapai kepentingan bersama untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.
 - b. Mempermudah RSD Kalisat untuk memperoleh karyawan baru yang berasal dari mahasiswa gizi yang telah lulus dan layak.
3. Bagi Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember

- a. Meningkatkan kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan Rumah Sakit Daerah Kalisat untuk mewujudkan peserta didik yang memiliki pengalaman kerja di rumah sakit secara daring.
- b. Menjadi parameter terhadap kompetensi mahasiswa dalam implementasi pengetahuan tentang gizi pada sistem penyelenggaraan makanan institusi selama perkuliahan.

1.4 Lokasi dan Waktu

1.4.1 Lokasi

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember secara online (dalam jaringan).

1.4.2 Waktu

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan 25 Oktober 2021 sampai dengan 25 November 2021.

1.5 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di Rumah Sakit Daerah Kalisat, Kabupaten Jember secara online (dalam jaringan).

Metode pengumpulan data dalam praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Daerah Kalisat adalah komunikasi dengan dosen pembimbing dan Ahli Gizi RSD Kalisat Jember.