

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Rumah sakit merupakan suatu instansi yang berfungsi sebagai penyelenggara kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti yaitu pelayanan medis melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitative dan promotif (Djarismawati dkk; 2004). Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya diantaranya meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penelitian dan pengembangan gizi serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Kemenkes RI, 2013).

Instansi gizi merupakan salah satu bagian atau unit kerja di Rumah Sakit yang memilih peran tidak kalah penting dengan pelayanan langsung kepada pasien berupa asuhan gizi dan makanan yang disajikan. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan di Instansi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit dalam rangka memenuhi asupan gizi pasien. Menurut PGRS (2013) penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari kegiatan perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari adanya penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dengan jumlah yang sesuai berdasarkan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang butuhkan (Ratna, 2009)

Sasaran kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah pasien maupun pegawai yang ada di rumah sakit. Berdasarkan kondisi Rumah Sakit dapat dilakukan penyelenggaraan makanan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Pemberian makanan yang mengacu pada pedoman gizi seimbang serta tidak bersisa merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Depkes, 2006 dan Ratna, 2009)

Upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka di perlukan suatu kegiatan yang dapat menjadi wadah dalam

mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus dilapangan sesuai bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang di maksud adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang di lakukan secara daring selama 27 hari dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan merupakan persyaratan mutlak yang diharuskan untuk mengikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.1.1. Tujuan Umum PKL

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk menambah wawasan, pengetahuan, dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/rumah sakit yang layak dan dijadikan sebagai wadahbagi tempat PKL untuk meningkatkan keterampilan pada bidang keahlian masing-masing dan sebagai bekal setelah lulus dari kampus.

Cara yang ditempuh mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman praktik di rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah melalui praktik kerja yaitu dengan mengikuti pekerjaan sehari-hari di rumah sakit. Pengalaman kerja diharapkan mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan dan akademik dengan praktik kerja lapang, serta mampu mengumpulkan data tentang kajian utama di bidang keahliannya. Akan tetapi, dikarekan adanya pandek covid-19 yang dilakukan kegiatan praktik kerja dirumah sakit yang di adakan secara daring.

PKL juga bertujuan agar mahasiswa program studi Gizi Klinik menghasilkan tenaga profesional gizi yang mampu mempraktikkan keterampilan profesional dengan baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi danklien, tanggap Setelah itu, kegiatan mahasiswa PKL diharapkan mampu mengidentifikasi makanan non-komersial serta makanan massal.

1.1.2. Tujuan Khusus PKL

Setelah mengikuti kegiatan praktik kerja lapang, mahasiswa di harapkan mampu:

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan(pemesanan,pembelian, penerimaan,penyimpanan, dan penyaluran bahan, makanan)
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan Evaluasi hasil pengolahan
- c. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah,jenis,tupoksi,dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mengidentifikasi lay out dapur
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu selama 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu,standart kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah di susun
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT
- j. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada proporsi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan)

1.3. Manfaat

1.3.1. Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan,pembelian, penerimaan,penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari Persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c. Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketegaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis,tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mahasiswa mampu mengidentifikasi lay out dapur
- e. Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan baiaya, indikator penggunaan biaya)

- f. Mahasiswa mampu menyusun menu 3 hari sesuai standart (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Mahasiswa mampu menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Mahasiswa mampu melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Mahasiswa mampu melakukan pengembangan/modifikasi resep/ makanan enteral/NGT
- j. Mahasiswa mampu melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k. Mahasiswa mampu memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan)

1.4. Lokasi dan Waktu

1.4.1. Lokasi

Prkatik kerja lapangan (PKL) manajemen system penyelenggaraan makanan dilaksanakan di Rumah Sakit Citra Husada Jember secara daring, hal ini di lakukan karena pelaksanaan PKL ini dilakukan saat ditengah-tengah pandemic Covid-19 sehingga mahasiswa tidak langsung berobservasi di Rumah Sakit.

1.4.2. Waktu

Praktik Kerja Lapangan (PKL) manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan mulai tanggal 1 November 2021 sampai dengan 27 November 2021

1.4.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di laksanakan di Rumah Sakit Citra Husada Jember dilakukan secara online dengan menggunakan metode observasi dan wawancara.