

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) adalah kegiatan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat baik rawat inap maupun rawat jalan untuk peningkatan kesehatan dalam rangka upaya preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013 (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2005).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan (*food service system management*) adalah suatu program terpadu yang terdiri atas pengadaan, pengolahan, transportasi, distribusi/perhidangan makanan, serta peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan, dikoordinasi dengan penggunaan sumberdaya sesedikitnya, kepuasan pelanggan dan kualitas setinggi-tingginya, serta dengan pengontrolan biaya dengan sebaik-baiknya (Livingstone, 1979). Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit (Depkes, 2007).

Pelayanan gizi baik berupa layanan asuhan gizi maupun penyelenggaraan makanan bagi pasien di rumah sakit merupakan faktor yang sangat berperan dalam membantu proses penyembuhan penyakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat beberapa rangkaian kegiatan pelaksanaan, yaitu dari perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Rumah sakit yang menyediakan

pelayanan penyelenggaraan makanan harus merencanakan berbagai hal penting yang dapat meningkatkan mutu pelayanan penyelenggaraan makanannya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Adila Anisakoh (2020) di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, fasilitas penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No. 56 tahun 2014.

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial.

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masal. Buku Pedoman PKL ini berisi petunjuk mengenai kegiatan-kegiatan apa saja yang harus dilakukan mahasiswa dan sejauh mana keterampilan harus dicapai. Rekapitulasi semua kegiatan dicantumkan agar para mahasiswa dapat mengetahui kegiatan apa yang sudah dikerjakan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, 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 sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, tupoksi dan kualifikasi).
4. Mengidentifikasi lay out dapur.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari 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 enternal / NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep / menu diet khusus / enternal menggunakan form HACCP codex.
11. Melakukan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi : Terletak di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik

Waktu : 25 Oktober 2021 – 26 November 2021

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktikum Kuliah Lapang dilakukan secara Daring mengikuti prosedur protokol Covid 19 yang telah di tentukan.