

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Rumah sakit merupakan salah satu sektor kesehatan yang mempunyai misi memberikan pelayanan kesehatan yang bermutu dan terjangkau oleh masyarakat. (Kemenkes, 2013). Dalam pemberian pelayanan kesehatan yang bermutu bagi pasien rawat inap maupun pasien rawat jalan, rumah sakit di Indonesia menyediakan berbagai macam fasilitas dalam menunjang proses penyembuhan pasien. Salah satunya adalah fasilitas pelayanan gizi yang dikelola langsung oleh Instalasi Gizi. Pelayanan gizi yang diselenggarakan oleh instalasi gizi tersebut berupa penyelenggaraan makanan yang dimana ditujukan untuk pasien rumah sakit. (Nurmianto, dkk., 2011 dan Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya yang tersedia, aman dan dapat diterima oleh konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal. (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan rumah sakit ini merupakan sesuatu hal yang penting, tidak hanya bagi pasien maupun pihak instalasi gizi namun juga pihak-pihak yang bergerak pada bidang gizi lainnya. Salah satunya adalah mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik. Untuk menghasilkan lulusan tenaga gizi yang berkompeten maka perlu sekali bagi mahasiswa jurusan gizi untuk dapat mengetahui rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Maka dari itu, pada Praktek Kerja Lapangan ini nantinya mahasiswa akan mempelajari dan mengidentifikasi berbagai hal yang berhubungan dengan manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan, pemahaman, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman berkerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/ industri/rumah sakit dan/atau instalasi lainnya yang menjadi tempat lokasi PKL dilaksanakan. Selain itu, Praktik Kerja Lapangan ini juga bertujuan untuk melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) antara yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

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 sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
4. Mengidentifikasi layout 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 enteral / NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP Codex.

11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
12. Melakukan dokumentasi pada semua tahap.
13. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan.

1.2.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.

2. Manfaat bagi Institusi

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri atau instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

3. Manfaat bagi lokasi PKL

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1. Lokasi

Lokasi kegiatan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring di RSD Kalisat, Jember.

2. Waktu

Waktu kegiatan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan pada tanggal 25 Oktober 2021 sampai dengan 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan pada Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini sebagian besar adalah metode wawancara terhadap CI RSD Kalisat Jember yang dilakukan secara daring melalui *Whatsapp Group*.