

Bab 1. Pendahuluan

1. Latar Belakang

Pelayanan rumah sakit adalah sebagai salah satu komponen penunjang yang di selenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyeenggarakan makanan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediono, dkk, 2009).

Penyelenggaraan makanan berorientasi pada kepuasan konsumen dengan beberapa indikator yaitu cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu, dan kebersihan. Faktor yang memengaruhi kepuasan konsumen salah satunya adalah kualitas dari produk atau mutu hidangannya. Kasus ketidakpuasan konsumen semakin banyak sehingga perlu adanya undang undang untuk mengatur tentang perlindungan konsumen. Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan higiene sanitasi. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu dan kebersihan. Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas.

1.1 Tujuan Dan Manfaat

1.1.1 Tujuan Umum

Mengetahui dan menambah pengetahuan terkait dengan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

1.1.2 Tujuan Khusus

1. Identifikasi kegiatan pengadaan makanan (Pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan)

2. Identifikasi makanan dari persiapan, pengolahan hingga evaluasi hasil pengolahan.
3. Identifikasi SDM (Ketenagaan) yang ada menggunakan metode WISN
4. Mengidentifikasi dari *layout dapur*.
5. Dapat mengidentifikasi ketenagaan yang ada pada penyelenggaraan makanan.
6. Mahasiswa dapat Menyusun menu waktu 3hari.
7. Dapat menghitung kebutuhan maknanan.
8. Dapat melaksanakan uji daya terima dan menganalisis hasil uji
9. Dapat melakukan pengembangan makanan
10. Dapat melakukan analisis HACCP
11. Dapat membuat fiklat mengenai gizi

1.1.3 Manfaat

1. Mahasiswa dapat mengidentifikasi MSPM dengan baik
2. Mahasiswa dapat berkerasi tentang profesi yang dilakukan.
3. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan tentang MSPM dan dapat memecahkan solusi yang terdapat di rumah sakit.

1.2 Lokasi Dan Waktu

1.2.1 lokasi

Lokasi dilakukan di Rumah Sakit Daerah Kalisat kabupaten jember

1.2.2 waktu

Praktik dilakukan pada tanggal 25 oktober 2021- 27 november 2021

1.3 metode pelaksanaan

Metode ini dilakukan dengan cara daring karena adanya pandemi covid-19.