

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, dkk 2012). menurut Kemenkes RI (2013) Penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelempok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat di terima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua,2015).

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan sangat mempengaruhi jumlah standar porsi yang akan dihasilkan. Pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan menu, jumlah dan standar porsi yang direncanakan. Selain itu, penyimpanan bahan makanan, proses, persiapan, pemasakan dan penyajian harus benar agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan responden. (Suyatno 2015).

Standar porsi dapat diartikan sebagai banyaknya makanan yang disajikan dan ukuran porsi untuk setiap individu. Dalam suatu penyelenggaraan makanan, standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi. Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan.

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan perlu menerapkan unsur ilmu manajemen agar hasil yang dicapai sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Penyelenggaraan makanan tidak hanya pada institusi tetapi pada keadaan darurat. Pada keadaan ini diperlukan asupan yang baik guna memberikan makanan yang baik agar status gizi baik. Keadaan darurat dilakukan pelayanan gizi, contoh pada korban bencana alam. (Rahmawati, 2019).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM**

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa terkait kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember. Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada

rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. Selain tujuan secara umum di atas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan 4 makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Setelah mengikuti kegiatan PKL MSPM ini, mahasiswa diharapkan 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)
- d. Mengidentifikasi lay out dapur
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- 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 promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- l. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
- m. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanandan pengawasan mutu makanan.

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

#### 1. Manfaat untuk mahasiswa:

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

#### 2. Manfaat untuk polije:

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

#### 3. Manfaat untuk lokasi PKL:

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

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

#### 1.3.1 Lokasi

Lokasi pelaksanaan PKL yakni berada di RS Citra Husada, Jember yang dilaksanakan secara jarak jauh atau daring.

#### 1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan PKL MSPM yakni sejak 25 Oktober 2021 – 24 November 2021

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

#### 1.4.1 Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data meliputi: layout dapur, data ketenagaan, master menu, serta tema diklat kepada CI RS CitraHusada, Jember

#### 1.4.2 Dokumentasi

Menghimpun foto terkait data-data yang diperoleh dari CI RS Citra Husada, Jember.