

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam pelaksanaan program manajemen sistem penyelenggaraan makanan perlu untuk memahami bagaimana cara untuk mengadakan bahan makanan, produksi makanan, kebutuhan sumber daya manusia (ketenagaan), evaluasi sumber biaya, menyusun dan mengolah menu serta membuat formula pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral/NGT. Untuk mendukung tercapainya kebutuhan diatas, diperlukan juga praktek kerja lapangan (PKL) selama perkuliahan untuk mengimbangi materi yang diberikan. Dalam pelaksanaan program manajemen penyelenggaraan makanan, pengetahuan dan keterampilan adalah hal mutlak yang wajib dimiliki dan dibekalkan dari pembekalan selama perkuliahan berlangsung. Dikarenakan pandemic Covid-19 masih berlangsung hingga saat ini kegiatan praktek kerja lapangan tidak memungkinkan untuk terjun langsung ke lapangan, oleh karena itu kegiatan PKL ini dilaksanakan secara daring. Praktek kerja lapangan program manajemen sistem penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan di RS Citra Husada dengan melakukan tugas yang telah diberikan oleh CI dari rumah sakit.

Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan dan keahlian serta mahasiswa dapat belajar untuk kerja praktis pada industri/perusahaan/rumah sakit atau instansi lainnya. Kegiatan PKL ini dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan PKL pada penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan yang mendukung untuk tercapainya kompetensi ahli gizi (registered dietien) pada bidang produksi dan pelayanan makanan (food production dan food service). Rincian kompetensi yang diharapkan tercapai yaitu, kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan pelatihan kepada kelompok sasaran (tenaga pengolahan makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran.

### **1.2 Tujuan**

#### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan juga pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan pada rumah sakit/institusi/perusahaan atau instansi lainnya. Kegiatan yang dilakukan ini diharapkan dapat mampu meningkatkan

keterampilan mahasiswa pada bidang keahliannya masing-masing untuk dijadikan bekal pembelajaran pada saat lulus nanti. kegiatan ini diharapkan juga sebagai salah satu pelatihan bagi mahasiswa supaya lebih kritis dalam menghadapi perbedaan atau kesenjangan yang dihadapi pada saat bekerja.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

- a. Dapat mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b. Dapat mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c. Dapat mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)
- d. Dapat mengidentifikasi layout dapur
- e. Dapat mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
- f. Dapat melakukan penyusunan menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Dapat melakukan perhitungan kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Dapat melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Dapat melakukan pengembangan /modifikasi resep / makanan enteral/NGT
- j. Dapat menganalisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k. Dapat melakukan dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

### **1.3 Manfaat**

#### **1.3.1 Bagi Lahan PKL**

Kegiatan PKL ini diharapkan dapat menjmembantu meningkatkan kualitas pelayanan gizi kepada pasien

#### **1.3.2 Bagi Program Studi Gizi Klinik**

Kegiatan PKL ini dapat memberikan informasi bagi Prodi Gizi Klinik seputar kopetensi mahasiswa dan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk kegiatan praktik kerja lapang selanjutnya

### **1.3.3 Bagi Mahasiswa**

Kegiatan PKL ini diharapkan dapat membantu meningkatkan keterampilan dan juga mengasah pengetahuan serta menambah pengalaman mahasiswa dan mampu menerapkan apa yang telah dipelajari selama perkuliahan