

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut WHO (*World Health Organization*) rumah sakit merupakan suatu organisasi medis yang berfungsi menyediakan dan memberikan pelayanan kesehatan yang lengkap kepada masyarakat baik pencegahan (preventif), penyembuhan (kuratif), maupun pemulihan (rehabilitatif) dengan outputnya adalah terjangkanya layanan lingkungan dan keluarga. Pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu pelayanan penunjang medik yang dijadikan sebagai tolak ukur mutu pelayanan rumah sakit, karena makanan termasuk kebutuhan dasar manusia dalam upaya pemenuhan gizi dengan menyesuaikan kondisi pasien dan merupakan faktor pencegah serta membantu penyembuhan penyakit. Pelayanan gizi rumah sakit melakukan empat kegiatan pokok yaitu penyelenggaraan makanan, asuhan gizi pasien rawat inap, asuhan gizi pasien rawat jalan, penelitian dan pengembangan gizi terapan. (Muliawardani dan Mudayana, 2016). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari beberapa proses mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pendistribusian hingga penyajian makanan. Tujuan dari kegiatan ini adalah tercapainya status gizi pasien yang optimal dengan cara pemberian diet yang sesuai (Baki dkk, 2018).

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

ini, bidang yang ditekuni yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit. PKL MSPM ini merupakan salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Oleh karena itu, dengan dilakukannya kegiatan PKL MSPM ini, mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian dalam mengelola suatu penyelenggaraan makanan di suatu intitusi yang bersifat non komersial pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

## **1.2 Tujuan**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Lapang ini adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang terdiri dari beberapa proses. Selain itu tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu agar mahasiswa mendapatkan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (S.ST), serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial dan penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Adapun tujuan khusus dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) ini adalah :

- 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) metode WISN.
- 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 atau 1 minggu 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 (diklat penjamah makanan).

### **1.2.3 Manfaat PKL**

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

### **1.3.2 Waktu**

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – 26 November 2021.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.