

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan Rumah Sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan di Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Umagapi dkk, 2015).

Praktek kerja lapang (PKL) diselenggarakan sebagai pendukung salah satu program belajar dan juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mempraktikkan teori-teori yang sudah didapat dikampus untuk diterapkan di lapangan. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada puskesmas, rumah sakit dan instansi lainnya. Dari praktek kerja lapang diharapkan dapat menjadi media yang dapat menumbuhkan keterampilan dan keahlian pada mahasiswa. PKL yang dilakukan oleh mahasiswa program studi Gizi Klinik di Politeknik Negeri Jember terdiri dari tiga tahapan, yaitu Manajemen Intervensi Gizi (MIG), Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM), dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). PKL MSPM bertujuan untuk mencapai kompetensi ahli gizi, di instansi bagaimana cara untuk mengatur penyelenggaraan bahan makanan di rumah sakit.

Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (registered dietien) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan masal. CI rumah sakit memberikan data yang dibutuhkan serta memberikan sedikit gambaran

kepada mahasiswa mengenai kondisi dapur instansi gizi di rumah sakit tersebut, yang kemudian akan dianalisis oleh setiap mahasiswa.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mahasiswa dapat memahami manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di rumah sakit.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran makanan)
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan, sampai dengan hasil evaluasi hasil pengolahan
3. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi, dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji)
4. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi, dan kualifikasinya)
5. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan
6. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima
7. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higiene sanitasi

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat Bagi Rumah Sakit

Manfaat laporan praktek kerja lapang bagi rumah sakit yaitu sebagai bahan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan pada instansi.

1.3.2 Manfaat Bagi Mahasiswa

Kegiatan PKL MSPM dapat menambah pengalaman dan mengasah kemampuan mahasiswa dalam mendapatkan informasi dan pembelajaran baru yang belum pernah didapatkan ketika belajar dikampus mengenai penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit

1.3.3 Manfaat Bagi Program Studi Gizi Klinik

Pelaksanaan kegiatan PKL ini mampu memberikan manfaat bagi program studi gizi klinik untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam menerapkan manajemen penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dan sebagai bahan evaluasi PKL untuk tahun berikutnya

1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi : RSUD Tugurejo Provinsi Jawa Tengah

Waktu : 17 Oktober 2022 – 14 November 2022