

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan kesehatan merupakan pelayanan pada masyarakat dengan cara menyelenggarakan upaya kesehatan masyarakat dan perseorangan untuk mencapai kesehatan masyarakat yang baik. Pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik salah satunya yaitu pelayanan gizi (Muliawardani dan Mudayanan, 2016). Pelayanan gizi adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan yaitu keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit karena sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk keadaannya karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu pada pasien akan lebih memburuk dengan adanya konsumsi makanan atau gizi yang kurang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Pelayanan gizi di rumah sakit bertugas untuk memberikan makanan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap yang akan disesuaikan dengan standar diet masing-masing pasien dan disesuaikan dengan unit pelayanan kesehatan lainnya agar dapat mencapai pelayanan gizi yang sesuai (Muliawardani dan Mudayanan, 2016). Pelayanan gizi rawat jalan adalah serangkaian proses kegiatan asuhan gizi yang berkesinambungan dimulai dari assessment atau pengkajian, pemberian diagnosis, intervensi dan monitoring evaluasi kepada pasien rawat jalan yang pada umumnya biasa disebut kegiatan konseling gizi dan dietetic atau edukasi gizi. Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi yang meliputi perencanaan, penyediaan, penyuluhan atau edukasi dan konseling gizi serta monitoring dan evaluasi pada pasien rawat inap tujuannya agar pasien memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan dan mempertahankan atau meningkatkan status gizi pasien (Kemenkes RI, 2013).

Pelayanan rumah sakit yang baik adalah untuk memenuhi kebutuhan dan tuntutan para pemakai jasa pelayanan kesehatan yang bisa membuat pengguna jasa merasa puas salah satunya yaitu pelayanan gizi pada di rumah sakit. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan telah mengatur seluruh proses kegiatan pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah sakit memiliki acuan pada SK Menkes Nomor 983 Tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di Lingkungan Departemen Kesehatan (Mulyani, 2017). PGRS digunakan sebagai rujukan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek jangka waktu rawat pasien dan menghemat biaya perawatan. PGRS telah disesuaikan dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) dan peraturan perundang-undangan (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makan, pengolahan makanan dan penyajian makanan serta hygiene sanitasi. Peran dari penyelenggaraan makanan yaitu untuk menjamin ketersediaan makanan yang berkualitas, gizi yang baik, biaya yang efisien, aman dikonsumsi dan dapat diterima oleh pasien (Kustiyoasih, dkk 2016). Tujuan dari penyelenggaraan makanan tercapai bila memiliki manajemen yang baik sehingga pada akhirnya konsumen dapat memperoleh status gizi yang optimal dan dapat mempertahankan atau meningkatkan status gizi pasien khususnya pada pasien rawat inap (Kemenkes, 2013).

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai dengan kompetensinya. Kegiatan akademik yang dilakukan yaitu Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yang merupakan upaya untuk dilakukan oleh mahasiswa untuk mengidentifikasi manajemen system

penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit sehingga mahasiswa mengetahui bagaimana manajemen system penyelenggara makanan yang diterapkan dalam rumah sakit.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen system penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) mahasiswa diharapkan mampu mengidentifikasi :

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaliran bahan makanan)
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumber daya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
4. Mengidentifikasi Layout dapur.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, dan indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu, dan staandard kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai dengan menu 3 hari yang telah disusun.
8. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan/modifikasi resep/makanan enteral.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral

11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada proosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Manfaat untuk Mahasiswa
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dalam permasalahan yang terjadi dilapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industry/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk Lokasi PKL
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah sakit dilaksanakan di Rumah Sakit Perkebunan Jember Klinik yang dilakukan secara online (daring). Kegiatan ini berlangsung selama 26 hari dimulai pada tanggal 25 Oktober 2021 sampai dengan 27 November 2021.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara daring dengan metode memberikan tugas yang harus diselesaikan dalam waktu yang ditentukan. Kegiatan ini dilakukan melalui aplikasi *whatsapp grup* dan semua kegiatan dipantau melalui logbook dengan memberikan dokumentasi kegiatan yang diunggah di google drive sebagai bukti melakukan kegiatan.