

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran, berdampak pula pada bidang gizi dan dietetik. Pelayanan gizi yang dilaksanakan di rumah sakit tentu senantiasa disesuaikan dengan perkembangan tersebut (Depkes, 2006). Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu komponen dari sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit yang mempunyai peran penting dalam mempercepat tercapainya tingkat kesehatan yang bersifat promotif dan preventif, kuratif dan rehabilitatif.

Tujuan umum pembangunan kesehatan adalah mengusahakan kesempatan yang lebih luas bagi setiap penduduk untuk memperoleh derajat kesehatan yang setinggi-tingginya dengan mengusahakan pelayanan yang luas dan merata. Sistem penyelenggaraan makanan merupakan program terpadu dan terintegrasi dan subsistemnya adalah perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan sarana dan prasarana, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, pencatatan dan pelaporan (Depkes, 2006)

Pelayanan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan rumah sakit, perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Tujuan kegiatan pelayanan makanan adalah untuk menyediakan makanan dengan kualitas baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan pasien serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien/konsumen yang membutuhkan (Ratna, 2009).

Instalasi gizi adalah wadah yang mengelola kegiatan pelayanan gizi secara berdaya guna dan berhasil guna serta terintegrasi dengan pelayanan kesehatan lain di

rumah sakit, meliputi kegiatan pelayanan makanan, pelayanan gizi ruang rawat inap, penyuluhan/konsultasi gizi dan rujukan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan dengan mengoptimalkan sumber daya yang ada.

Dalam menghadapi dunia kerja, mahasiswa perlu memiliki kemampuan tidak hanya sebatas pengetahuan saja, tetapi juga pengalaman praktis, *softskill* dan kemampuan mengaplikasikan pengetahuan teoritis ke dalam dunia kerja nyata menjadi faktor yang penting dalam kompetisi. Salah satu cara yang dilakukan untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas dan siap bersaing dalam dunia kerja adalah dengan mengadakan program Praktik Kerja Lapang (PKL). Kegiatan PKL MSPM akan dilakukan selama 1 bulan di RSD Kalisat Jember yang akan diikuti oleh seluruh mahasiswa semester VII Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu syarat kelulusan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM), sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal ilmu pengetahuan yang cukup untuk dunia kerja, dan diharapkan mampu menciptakan tenaga profesi gizi yang baik dan memumpuni di bidangnya.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mampu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
2. Mampu mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mampu mengidentifikasi kegiatan sumber daya manusia (ketenagakerjaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan.
4. Mampu mengidentifikasi lay out dapur.
5. Mampu mengidentifikasi dan evaluasi biaya bahan makanan (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).

6. Mampu menyusun menu 3 hari atau 1 Minggu sesuai standar.
7. Mampu menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu yang telah disusun.
8. Mampu melaksanakan uji daya terima dan menganalisi hasil uji.
9. Mampu melakukan pengembangan atau modifikasi resep makanan.
10. Mampu melakukan HACCP resep atau menu diet khusus menggunakan form HACCP codex.
11. Dapat memberikan pendidikan dan pelatihan serta intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat PKL

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi:

a) Intansi/RSD Kalisat

Pihak Rumah Sakit (Internal) dapat memperoleh kontribusi pemikiran baru yang dapat digunakan dalam pengembangan dan dapat dijadikan bahan informasi bagi pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit dalam mengambil langkah-langkah perbaikan pelayanan.

b) Bagi penulis

Laporan ini merupakan sarana untuk membandingkan hubungan antara teori yang diperoleh selama kuliah dengan konteks realita yang ada. Sekaligus sebagai bahan masukan untuk menambah pengetahuan peneliti tentang bidang ilmu yang dikaji.

c) Bagi Program Studi Gizi Klinik

Sebagai tambahan kepustakaan dan sarana acuan khususnya untuk mahasiswa jurusan gizi dan bahan referensi yang dapat digunakan dalam penelitian selanjutnya. dapat dijadikan bahan kajian penelitian bagi dosen atau mahasiswa dalam mengembangkan bidang ilmu yang relevan dengan realitas yang ada di lingkungan rumah sakit.

1.3 Lokasi dan Waktu

1. Lokasi

Lokasi pelaksanaan praktik kerja lapangan (PKL) manajemen sistem penyelegaraan makanan di RSD Kalisat Kabupaten Jember.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (MSPM-RS) dilaksanakan mulai tanggal 16 November sampai dengan 15 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan dalam PKL ini yaitu dengan menggunakan sistem daring.