

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit berfungsi sebagai penyelenggara kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti yaitu pelayanan medis melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif (Djarismawati dkk, 2004). Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Instalasi gizi merupakan bagian atau unit kerja di Rumah Sakit yang tidak kalah pentingnya dengan pelayanan lain di rumah sakit, karena merupakan bagian yang memberikan pelayanan langsung kepada pasien melalui makanan yang disajikan dan asuhan gizi. Masalah gizi klinis adalah masalah gizi yang ditinjau secara individu mengenai apa yang terjadi dalam tubuh seseorang, yang seharusnya ditanggulangi secara individu. Demikian pula masalah gizi pada berbagai keadaan sakit yang secara langsung ataupun tidak langsung mempengaruhi proses penyembuhan, harus diperhatikan secara individu

Penyelenggaraan makanan RS merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahanmakanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi asupan makannya. (PGRS, 2013 :25).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Dapat mempelajari dan memahami Manajemen Penyelenggaraan Makanan Massal di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- 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)
- d. Mengidentifikasi lay out dapur
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, dan indicator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu 3 hari 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 m. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
- j. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- k. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
- l. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan

1.2.3 Manfaat PKL

1. Bagi RSD Kalisat

- a. Terjalinnnya kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan RSD Kalisat sehingga terwujud hubungan yang baik
- b. Memudahkan instansi dalam merekrut karyawan dari mahasiswa yang baru lulus (Fresh Graduate).

2. Bagi program studi gizi klinik

- a. Mengetahui seberapa besar peran tenaga pengajar dalam memberikan materi perkuliahan untuk mahasiswa sesuai dengan perkembangan yang terjadi di dunia kerja.
- b. Mengetahui kemampuan mahasiswa dalam penerapan ilmunya yang didapat selama perkuliahan dan menerapkannya dalam dunia kerja.
- c. Terjalannya kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan RSD Kalisat sehingga terwujud hubungan yang baik

3. Bagi Mahasiswa

- a. Menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman dan kemampuan dalam bidang pengorganisasian, ketenagaan, sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, evaluasi penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dan kegiatan pengawasan mutu pada penyelenggaraan makanan institusi
- b. Meningkatkan rasa tanggungjawab dan kedisiplinan bagi praktikan dalam melakukan setiap pekerjaan, serta dapat bersosialisasi dengan dunia kerja nyata.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.1.1 Lokasi

Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember secara *online (daring)*

1.1.2 Waktu

Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan mulai tanggal 16 November 2020 sampai dengan 16 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat, Kabupaten Jember secara online (daring) bertempat di Rumah Rizka Oktaviana Banyuwangi, Jawa Timur. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat adalah observasi dan wawancara.