

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). Melihat pertimbangan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga yaitu bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola usaha jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan, disempurnakan sesuai tuntutan kebutuhan masyarakat, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta untuk mendukung pelaksanaan otonomi daerah.

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 dalam Kusumastuti, 2009).

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 (Ratna, 2009). Sasaran penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit adalah pasien maupun karyawan (pegawai). Sesuai dengan kondisi Rumah Sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Depkes, 2006 dalam Ratna, 2009).

Dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit, standar masukan (input) meliputi biaya, tenaga, sarana dan prasarana, metode, peralatan sedangkan standar proses meliputi penyusunan anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, serta pengolahan bahan makanan dan pendistribusian bahan makanan. Sedangkan standar keluaran (output) adalah mutu makanan dan kepuasan konsumen (Depkes, 2006).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Dapat memahami manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di Rumah Sakit, meliputi pengorganisasian, ketenagaan, sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, evaluasi penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dan kegiatan pengawasan mutu pada penyelenggaraan makanan institusi.

1.2.2 Tujuan Khusus

- 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 Praktikan

- a. Menciptakan dan menumbuhkembangkan sikap tanggungjawab dan profesionalisme serta kedisiplinan dalam memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.
- b. 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
- c. Meningkatkan rasa tanggungjawab dan kedisiplinan bagi praktikan dalam melakukan setiap pekerjaan, serta dapat bersosialisasi dengan dunia kerja nyata.

2. Bagi RSD Kalisat
 - a. Terjalannya 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).
3. Bagi Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember
 - 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

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelegaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember secara *online (daring)* bertempat di Rumah Rizki Oktaviani Banyuwangi, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu

Praktek Kerja Lapang (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 Penyelenggaran Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat, Kabupaten Jember secara *online (daring)* bertempat di Rumah Rizki Oktaviani Banyuwangi, Jawa Timur.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam praktek kerja lapangan

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat adalah observasi dan wawancara.