

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi / massal merupakan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan disetiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. . Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari.

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem, tetapi juga dapat menjadi sub sistem dari sistem yang lebih besar. Contohnya sebuah restoran atau rumah makan atau jasa boga/katering adalah sebuah sistem yang berdiri sendiri, sedangkan instalasi gizi adalah bagian (sub sistem) dari rumah sakit secara keseluruhan. Untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggara harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut: 1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen. 2. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi. 3. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan. 4. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen. 5. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Untuk dapat memenuhi ke-5 (lima) prinsip tersebut, pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu, target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan

kemampuan konsumennya dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis akan melakukan analisis terhadap penyelenggaraan makanan yang ada pada instalansi gizi Rumah Sakit Daerah Kalisat, mulai dari sumber tenaga kerja, biaya bahan makanan, sampai dengan pembuatan siklus menu. Hal-hal tersebut akan dibahas pada laporan ini.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industry/rumah sakit dan/atau institusi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan ketrampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan.

Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi pada bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. Akan tetapi, karena adanya pandemic covid-19 kegiatan praktek kerja di rumah sakit ini diadakan secara daring.

Selain tujuan umum di atas, bagi mahasiswa program studi Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola

suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- 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) metode WISN
- d. Mengidentifikasi *lay out* dapur
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, *variable* biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standart (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/NGT
- j. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP *codex*
- k. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan)..

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan)

- b. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c. Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mahasiswa mampu mengidentifikasi *lay out* dapur
- e. Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variable biaya, jumlah kebutuhan biaya, indicator penggunaan biaya)
- f. Mahasiswa mampu menyusun menu 3 hari sesuai standart (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Mahasiswa mampu menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Mahasiswa mampu melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Mahasiswa mampu melakukan pengembangan/ modifikasi resep/ makanan enteral/NGT
- j. Mahasiswa mampu Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP *codex*
- k. Mahasiswa mampu memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajenem Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember secara online (daring), hal ini dilakukan karena pelaksanaan PKL ini dilakukam aat ditengah-tengah pandemic covid. Sehingga mahasiiswa tidak langsung

berobservasi di Rumah Sakit akan tetapi, bertempat di Rumah dengan atas nama Chlara Traiany Alvionicke Tulungagung, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan mulai tanggal 16 November 2020 sampai tanggal 17 Desember 2020

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat, Kabupaten Jember dilakukan secara online dengan menggunakan metode observasi dan wawancara.