

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kerap kali kondisi pasien memburuk keadaannya dikarenakan tidak tercukupinya keadaan gizi pasien. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh. Disamping itu, masalah gizi lebih dan obesitas yang erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner dan darah tinggi, penyakit kanker, memerlukan terapi gizi medis untuk membantunya (Kemenkes RI, 2013).

Dalam tugas sehari-hari sebagai tenaga kesehatan yang berkaitan dengan masalah gizi, maka mempelajari tentang sistem penyelenggaraan makanan institusi dapat mengenal tentang konsep penyelenggaraan makanan, membantu dalam menjalankan tugas sebagai pelaksana penyelenggaraan makanan institusi misalnya merencanakan menu, menentukan kebutuhan bahan makanan konsumen, serta mengelola sistem produksi makanan secara khusus. Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas atau klinik perawatan. Diantara ketiga jenis pelayanan tersebut, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya dan jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (Kemenkes, 2018).

Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu,

pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Hal ini merupakan kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2007).

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 bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang yang dilakukan selama 24 hari secara daring (online) di tengah masa pandemi covid, dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapat bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Praktek Kerja Lapang (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.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
2. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.

3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit.
5. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
6. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
8. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji.
9. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral / NGT.
10. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex.
11. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan (diklat) bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapangan yaitu RSD Kalisat Jember.

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Membina kerja sama dengan institusi terkait yaitu RSD Kalisat Jember, dan sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember.

3. Bagi Mahasiwa

Menambah pengetahuan tentang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit serta pengalaman dan penerapan ilmu yang diperoleh sehingga diharapkan dapat menjadi lulusan siap kerja dan lebih percaya diri.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara online (daring) di tengah masa pandemi covid, yang berlangsung selama 24 hari dimulai pada tanggal 15 November 2020 sampai 15 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan secara online (daring) melalui aplikasi whatsapp grup, semua kegiatan dipantau melalui logbook, dan pengumpulan hasil kegiatan diupload melalui akun google drive masing-masing.