

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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

Instalasi gizi merupakan salah satu bagian atau unit kerja di Rumah Sakit yang memiliki peran tidak kalah penting dengan pelayanan lain di rumah sakit, karena merupakan bagian yang memberikan pelayanan langsung kepada pasien berupa asuhan gizi dan makanan yang disajikan. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan di Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai unit pelayanan gizi rumah sakit dalam rangka memenuhi asupan gizi pasien. Menurut PGRS (2013) penyelenggaraan makanan RS adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari adanya penyelenggaraan makanan RS adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dengan jumlah yang sesuai berdasarkan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Ratna, 2009).

Sasaran dari kegiatan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit adalah pasien maupun pegawai. Berdasarkan kondisi Rumah Sakit dapat juga dilakukan

penyelenggaraan makanan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Pemberian makanan yang mengacu pada pedoman gizi seimbang serta tidak bersisa merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Depkes, 2006 dalam Ratna, 2009).

Standar masukan (input) dalam kegiatan penyelenggaraan makanan RS 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) meliputi mutu makanan dan kepuasan konsumen (Depkes, 2006).

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang dapat menjadi wadah dalam mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktik Kerja Lapang yang dilakukan secara daring selama 30 hari dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) 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 Praktik Kerja Lapang

1.2.1 Tujuan Umum

Meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSD) Kalisat Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan pengalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Praktik 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

- 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, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Menyusun menu 3 hari atau 1 minggu 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/ 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).

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Rumah Sakit

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

1.3.2 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 Politeknik Negeri Jember.

1.3.3 Bagi Mahasiswa

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.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapang

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan di RSD Kalisat Jember secara daring yang berlangsung mulai 17 November hingga 17 Desember 2020.