

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal. Dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (DepKes, 2003).

Masalah penyajian makanan kepada orang sakit lebih kompleks daripada penyajian makanan untuk orang sehat. Hal ini disebabkan adanya faktor lain seperti kebiasaan makan dan nafsu makan serta kondisi mental pasien yang berubah akibat penyakit yang dideritanya atau dapat pula disebabkan oleh faktor-faktor lain yaitu cita rasa makanan, variasi menu, cara penyajian dan waktu makan.

Dalam penyajian makanan bagi orang sakit diperlukan keterampilan dan keahlian khusus. Supaya keterampilan dan keahlian khusus tersebut dapat tercapai diperlukan pengasahan keahlian yang dituangkan dalam praktek langsung dalam manajemen penyelenggaraan makanan. Dalam hal ini dilakukan praktek kerja lapang yang dilakukan oleh mahasiswa. Sebelum menjadi tenaga yang professional, mahasiswa membutuhkan pelatihan dan pengajaran khusus dari institusi pendidikan dan institusi tempat dimana mahasiswa tersebut melakukan praktek kerja langsung. Tempat dimana praktek tersebut berjalan dapat dilakukan di intitusi penyelenggraan makanan seperti di Rumah Sakit.

Praktek Kerja Lapangan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember di RSUD dr. Soedono Madiun. Penyelenggaraan makanan semi *out-sourcing* yang bekerja sama dengan perusahaan jasa boga untuk melaksanakan penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu memungkinkan mahasiswa dapat belajar dan mengidentifikasi bagaimana pengolahan makanan di dapur jasa boga dan tempat

distribusi makan pasien, serta mengidentifikasi bagaimana distribusi makanan mulai dari dapur sampai ketangan pasien.

Kegiatan praktek kerja lapang di lokasi penyelenggaraan Makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang Ahli Gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Rincian kompetensi pembelajaran yang ingin dicapai mahasiswa adalah kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan *supervisor* pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Oleh karena itu mahasiswa membutuhkan pembelajaran yang dapat mendukung tercapainya kompetensi tersebut.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan Paraktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka dapat cukup bekal untuk bekerja.

Selain tujuan secara umum di atas, 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. Memahami manajemen asuhan gizi, penyelenggaraan makanan, serta manajemen pengawasan mutu makanan dalam pelayanan *dietetik*.
- b. Mampu menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi individu dengan kebutuhan gizi tertentu.
- c. Mampu merencanakan pelayanan gizi pasien.

- d. Mampu menyusun menu sesuai kondisi penyakit dan dietnya.
- e. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai dengan kondisi pasien.
- f. Mampu merencanakan perubahan pemberian makan pasien.
- g. Mampu mengevaluasi standar menu dan standar resep terkait pemesanan diet khusus / enteral.
- h. Mampu menyusun rancangan *HACCP* untuk menu diet enteral.
- i. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet.
- j. Dapat memberikan konseling gizi untuk pasien kondisi medis kompleks.
- k. Dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan penyakit untuk pasien dengan kondisi medis umum.
- l. Mampu memantau perbaikan kualitas sistem dan kepuasan pasien pada pelayanan dietetik
- m. Mampu melakukan dokumentasi pada semua tahap
- n. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan serta kasus penanganan pasien.

1.3. Manfaat

1.3.1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen pelayanan penyelenggaraan makanan dan manajemen asuhan gizi klinik rumah sakit.

1.3.2. Bagi Jurusan Gizi

Sebagai bahan pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku, serta untuk membina kerjasama dan hubungan baik dengan institusi RSUD dr. Soedono Madiun.

1.3.3. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan tentang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (MSPM-RS) dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik,

serta pengalaman dan penerapan ilmu yang didapat sehingga diharapkan dapat menjamin lulusan lebih siap kerja dan lebih percaya diri.

1.4. Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.4.1. Lokasi Penelitian

RSUD dr. Soedono Madiun berdiri pada tahun 1930. Rumah sakit dr.soedono merupakan rumah sakit pemerintah tipe B pendidikan. Pelayanan yang terdapat di RSUD dr. Soedono Madiun meliputi pelayanan rawat jalan, pelayanan rawat inap, pelayanan gawat darurat, pelayanan bedah, dan pelayanan penunjang. Salah satu pelayanan yang ada didalam pelayanan penunjang yaitu pelayanan gizi. Pelayanan gizi berpusat pada unit instalasi gizi, unit instalasi gizi melayani pasien rawat inap dan pasien rawat jalan. Untuk pelayanan pasien rawat jalan, tersedia klinik gizi yang memberikan pelayanan untuk membantu permasalahan gizi pasien rawat jalan, diantaranya memberikan konseling dan penyuluhan pada pasien instalasi rawat jalan. Sedangkan untuk pelayanan pasien rawat inap, instalasi gizi memberikan pelayanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat jalan. Dalam melaksanakan penyelenggaraan tersebut, instalasi gizi menggunakan system penyelenggaraan makanan semi *out-sourcing* yang bekerja sama dengan jasa boga. Dalam pendistribusian makanan tersebut menggunakan sistim disentralisasi.

1.4.2. Jadwal kegiatan PKL Program Studi D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember Tahun 2016 di RSUD dr. Soedono Madiun

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan PKL

No.	KEGIATAN	WAKTU	TEMPAT
Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit			
1.	Pembekalan PKL dan Pengenalan Lokasi	18 Januari 2016	Instalasi Gizi
2.	Menyusun Laporan Besar MSPMI	19 – 9 Februari 2016	Instalasi Gizi

No.	KEGIATAN	WAKTU	TEMPAT
3.	Menyusun Siklus Menu 3 Hari sesuai Standar	19 – 29 Januari 2016	Instalasi Gizi
4.	Mengamati dan Menganalisi Penerapan HieGINE Sanitasi sesuai Permenkes KepMenKes No. 715/2003	19 – 23 Januari 2016	Dapur Jasa Boga
5.	Melaksanakan Uji Sisa Makanan dan Analisisnya	25 Januari – 2 Februari 2016	Pantry dan Unit Terkait
6.	Pengembangan Formula Enteral dan Analisis HACCP Formula Enteral	29 Januari – 2 Februari 2016	Dapur Jasa Boga
7.	Diklat Gizi	3 – 4 Februari 2016	Instalasi Gizi
8.	Presentasi Laporan I	8 Februari 2016	Instalasi Gizi
9.	Presentasi Laporan II	9 Februari 2016	Instalasi Gizi
10.	Revisi Laporan	11 – 15 Februari 2016	Instalasi Gizi
Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK)			
1.	Pembekalan	15 Februari 2016	Instalasi Gizi
2.	Pelaksanaan Penatalaksanaan Diet Kasus Mendalam pada Pasien	16 Februari – 7 April 2016	IRNA WIJAYA KUSUMA, UNIT STROKE, MAWAR dan MELATI
3.	Pengamatan Penatalaksanaan Diet Kasus Harian pada Pasien	16 Februari – 7 April 2016	IRNA WIJAYA KUSUMA, UNIT STROKE, ICU, ICCU, MAWAR dan MELATI

No.	KEGIATAN	WAKTU	TEMPAT
4.	Asuhan Gizi Rawat Jalan di Poli Gizi RSUD dr.Soedono Madiun	16 Februari – 7 April 2016	Poli Gizi
5.	Penyuluhan Gizi pada Pasien di Ruang Mawar dan Ruang Melati	1 – 4 Maret 2016	Ruang Mawar dan Melati
6.	Presentasi Laporan Kasus Mendalam I	8 Maret 2016	Instalasi Gizi
7.	Presentasi Laporan Kasus Mendalam II	17 Maret 2016	Instalasi Gizi
8.	Presentasi Laporan Kasus Mendalam III	18 Maret 2016	Instalasi Gizi
9.	Penyelesaian dan Pengumpulan Laporan MAGK	4 – 9 April 2016	Instalasi Gizi