

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, hingga pendistribusian makanan. Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan, penyelenggaraan makanan anak sekolah, penyelenggaraan makanan asrama, penyelenggaraan makanan di institusi sosial, penyelenggaraan makanan institusi khusus, penyelenggaraan makanan darurat, penyelenggaraan makanan industri transportasi, penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja dan penyelenggaraan makanan institusi komersial (Bakri dkk, 2018). Pada kegiatan Praktik Kerja Lapangan kali ini, penyelenggaraan makanan yang diidentifikasi adalah penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.

Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan pada penyakitnya, mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal (Bakri dkk, 2018). Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan bagian yang sangat penting dari sistem pelayanan terhadap pasien di rumah sakit. Menurut Depkes 2013, pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang diberikan kepada pasien untuk mencapai kondisi yang optimal dalam memenuhi kebutuhan gizi orang sakit (Nursalam, 2011). Menurut pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013, pelayanan gizi rumah sakit meliputi 4 bagian yaitu, asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan pengembangan gizi.

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi

lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa (Pedoman PKL, 2021). Kegiatan PKL ini bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan / industri / puskesmas / rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember program studi D-IV Gizi Klinik sendiri, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, salah satunya adalah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit. Oleh karena itu, dari kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian dalam mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi serta unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selain itu, tujuan PKL ini adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

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.
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 bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.3 Manfaat PKL

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

1.4 Lokasi dan Waktu

1.4.1 Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.

1.4.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem

penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 25 Oktober – 24 November 2021.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online.