

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi pencatatan dan pelaporan. Penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013)

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelempok orang dapat tercukupi dengan baik pula. Keberadaan penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (institusi) menjadi hal yang sangat penting untuk dapat menyediakan makanan yang berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, dapat di terima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Setyowati, 2014).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan yang paling kompleks dan mempunyai kekhususan dimana konsumen yang dilayani dalam keadaan dirawat dengan penyakit yang menyertainya. Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit dan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit. Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan serta pengunjungnya. Pelayanan ini harusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit mengingat makan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda (Bakrie, 2013). Oleh sebab itu

makanan yang disediakan di rumah sakit harus dapat menunjang bagi kesembuhan pasien. Kesembuhan dan lamanya hari rawat pasien dapat dipercepat dengan mengkonsumsi makanan yang mencukupi kebutuhan gizi dan selalu menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit (Wulandari, 2011).

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
- b. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

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 bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan).

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan PKL dilaksanakan untuk Manajemen Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RSUD Cita Husada Jember. waktu pelaksanaan dilakukan selama 24 hari pada bulan November hingga Desember 2020 yang dilaksanakan secara daring.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilakukan secara online menggunakan media sosial Whatsapp.