

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sistem adalah suatu kesatuan yang utuh yang terdiri dari sub sistem-sub sistem. Sub sistem tersebut tidak dapat berdiri sendiri melainkan saling tergantung satu dengan yang lainnya dalam mencapai tujuan institusi yang telah ditetapkan. Perubahan yang terjadi pada salah satu sub sistem akan mempengaruhi sub sistem yang lainnya dan pada akhirnya akan berpengaruh pada tujuan institusi. Untuk itu diperlukan suatu keahlian dalam mengkoordinasi sub sistem tersebut agar dapat berjalan sesuai dengan yang diinginkan.

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem, tetapi juga dapat menjadi sub sistem dari sistem yang lebih besar. Contohnya sebuah restoran atau rumah makan atau jasa boga/katering adalah sebuah sistem yang berdiri sendiri, sedangkan instalasi gizi adalah bagian (sub sistem) dari rumah sakit secara keseluruhan (Bakri dkk., 2018). Taqhi (2014) juga mengemukakan bahwa penyelenggaraan makanan adalah suatu angkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi.

Penyelenggaraan makanan antara satu tempat dengan di tempat yang lainnya tidak ada yang sama, karena masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda antar sub sistemnya, sehingga akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya. Misalnya apabila suatu penyelenggaraan makanan di satu tempat tertentu memiliki jumlah tenaga kerja (*resources*) yang berbeda dengan di tempat lainnya, akan mempengaruhi terhadap subsistem *process*, *control* (pengawasan) dan bahkan terhadap *output* (mutu makanan yang dihasilkan dan cara pelayanan yang diberikan).

Elemen yang termasuk sebagai input adalah meliputi 6 unsur yaitu: man (tenaga kerja), money (biaya), material (Bahan makanan dan bahan lainnya), machine (peralatan), method v Sistem Penyelenggara Makanan Institusi 5 (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan

markets (konsumen). Elemen process adalah sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja. Elemen output (goal) adalah hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien dan sesuai dengan kondisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (feedback) untuk pengawasan dan pengendalian serta kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan (Bakri dkk., 2018).

Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya, dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu: kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat *service oriented* antara lain: (1) pelayanan kesehatan, (2) sekolah, (3) asrama, (4) institusi sosial, (5) institusi khusus, dan (6) darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat *profit oriented* adalah: (1) transportasi, (2) industri, dan (3) komersial.

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. Pada kali ini, penyelenggaraan makanan yang diidentifikasi adalah penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan 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 tenaganya, 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 (Bakri dkk., 2018).

Terdapat persamaan dan perbedaan jenis makanan yang diproduksi di rumah sakit, terutama untuk pasien dalam pengobatan (kuratif) dan institusi lain. Pada institusi lain, jenis makanan yang disajikan sesuai dengan pilihan atau pesanan konsumen sehingga penyelenggara harus memperhatikan aspek kepuasan yang maksimal untuk konsumen. Oleh sebab itu, untuk setiap institusi diperlukan tenaga profesional sesuai dengan kompetensi ketenagaan misalnya ahli gizi di rumah sakit atau institusi lain, *chef* yang berpengalaman di hotel, catering atau institusi lain.

Pada sebuah penyelenggaraan makanan diperlukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang baik dan benar sesuai dengan ketentuan yang berlaku sehingga dapat memberikan kepuasan bagi konsumen. Praktik Kerja Lapangan ini merupakan upaya yang dilakukan oleh mahasiswa untuk mengidentifikasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang ada di rumah sakit sehingga mahasiswa mengetahui secara manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang diterapkan dalam rumah sakit tersebut sesuai dengan ketentuan atau belum.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui, mengidentifikasi dan mengevaluasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan di keluarga dan RSD Kalisat.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan) di keluarga
- b. Mengetahui dan mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan di keluarga

- c. Mengetahui dan mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN
- d. Mengetahui dan mengidentifikasi lay out dapur
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber Biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya).
- f. Mengetahui dan mengevaluasi menu 3 hari atau 1 minggu sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
- g. Mengetahui kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.
- h. Mengetahui dan mengidentifikasi uji daya terima
- i. Mengetahui pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral/ NGT
- j. Mengetahui dan mengidentifikasi analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral menggunakan form HACCP codex
- k. Mengetahui pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan (diklat penjamah makanan) yang sesuai.

1.2.3. Manfaat

1. Bagi Lahan PKL

Sebagai tambahan informasi terkait permasalahan gizi dan cara penanggulangan serta mengevaluasi tercapainya program-program yang telah dijalankan sehingga dapat dijadikan perbaikan untuk masa yang akan datang

2. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Dapat digunakan sebagai bahan bacaan dan kepustakaan

3. Bagi Mahasiswa

Sebagai tambahan informasi terkait permasalahan gizi yang ada di desa tempat kita tinggal beserta solusi untuk menanggulangi masalah tersebut