

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran, berdampak pula pada bidang gizi dan dietetik. Pelayanan gizi yang dilaksanakan di rumah sakit tentu senantiasa disesuaikan dengan perkembangan tersebut (Depkes, 2006). Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu komponen dari sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit yang mempunyai peran penting dalam mempercepat tercapainya tingkat kesehatan yang bersifat promotif dan preventif, kuratif dan rehabilitatif.

Pelayanan gizi adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kerap kali kondisi pasien memburuk keadaannya dikarenakan tidak tercukupinya keadaan gizi pasien. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh. Di samping itu masalah gizi lebih dan obesitas yang erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, penyakit jantung koroner dan darah tinggi, penyakit kanker, memerlukan terapi gizi medis untuk membantunya (Kemenkes RI, 2013).

Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi: penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Dalam hal ini termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2007).

Adanya suatu kegiatan akademik yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember dilapangan atau dunia kerja sangatlah penting. Maka dari itu dibuatlah kegiatan Praktek Kerja Lapang yang dilakukan selama 3 bulan dengan tema berbeda-beda setiap bulannya dan diprogramkan khusus untuk 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 Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Meningkatkan wawasan, pengetahuan, pemahaman serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat, sehingga diharapkan agar mahasiswa mendapat pengalaman yang dapat meningkatkan kinerja pada saat bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Praktek Kerja Lapang (PKL) diarahkan pada pencapaian kemampuan profesional sesuai dengan tuntutan jabatan pekerjaan-pekerjaan yang berlaku di lapangan kerja, menghasilkan tenaga profesi gizi yang memiliki dedikasi serta loyalitas yang 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).
- 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 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 dan pelatihan serta intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat PKL

a. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit tempat Praktek Kerja Lapang yaitu RSUD Kalisat..

b. Bagi Program Studi Gizi Klinik

Membina kerja sama dengan institusi terkait yaitu RSD Kalisat dan sebagai pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku di Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

c. 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.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dilaksanakan di RSD Kalisat yang bertempat di Kabupaten Jember Provinsi Jawa Timur. Kegiatan PKL MSPM ini berlangsung mulai 16 November hingga 15 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan pada PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit ini dilakukan dengan metode *online* atau daring dengan berkoordinasi langsung dengan CI RSD Kalisat dan melakukan bimbingan pada setiap kegiatan yang dilakukan