

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Memasuki era globalisasi ditandai dengan adanya persaingan dari berbagai aspek, diperlukan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas tinggi agar mampu bersaing dengan negara lain (Kementerian Kesehatan RI, 2018b). Kesehatan dan gizi merupakan suatu hal yang penting karena berpengaruh terhadap kualitas SDM suatu negara. Untuk itu sangat diperlukan upaya perbaikan gizi dengan tujuan memperbaiki status gizi masyarakat.

Kementerian Kesehatan RI mengeluarkan peraturan nomor 78 tahun 2013 bahwa pelayanan gizi Rumah Sakit merupakan upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam rangka mencapai status kesehatan optimal (Kementerian Kesehatan RI, 2013b). Pelayanan gizi ini disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Gizi berpengaruh terhadap kesembuhan pasien begitu pula sebaliknya.

Terapi gizi atau diet merupakan bagian dari merawat penyakit atau kondisi klinis yang perlu diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme (Kementerian Kesehatan RI, 2013a) Terapi gizi harus disesuaikan dengan keadaan perubahan fungsi organ. Apabila terjadi perubahan klinis pada pasien maka pemberian diet pada pasien juga harus dievaluasi. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun di luar rumah sakit merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga gizi.

Tenaga gizi memiliki batasan kemampuan minimal yang harus dikuasai sehingga dapat melaksanakan pekerjaan dan praktik pelayanan gizi untuk dapat melaksanakan pekerjaan dan praktik pelayanan gizi secara profesional (Kementerian Kesehatan RI, 2013b). Oleh karena itu, untuk menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan perlu ada kegiatan di lapangan sesuai

dengan bidangnya. Kegiatan yang dimaksud merupakan praktik kerja lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 bulan yang diikuti oleh mahasiswa semester IV Prodi D-IV gizi klinik Politeknik Negeri Jember.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan umum PKL

Untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah sakit serta dapat mempunyai keterampilan pada bidang keahliannya sehingga mahasiswa mempunyai bekal untuk bekerja setelah lulus. Praktek kerja lapang bertujuan untuk menghasilkan tenaga profei gizi yang mampu mengamalkan keampuan profesinya dengan baik.

1.2.2. Tujuan khusus

Tujuan khusus Praktek Kerja Lapang diharapkan mahasiswa mampu melaksanakan kegiatan dibawah ini:

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).

1.2.3. Manfaat PKL

a. Bagi mahasiswa

Menambah pengetahuan dan wawasan serta keterampilan tentang manajemen penyelenggaraan Rumah sakit

b. Bagi Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan untuk meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit tempat praktek kerja lapang

c. Bagi program studi

Hasil praktik kerja lapang ini diharapkan dapat digunakan untuk mengetahui kompetensi mahasiswa dan sebagai bahan evaluasi serta pertimbangan untuk perbaikan kurikulum tahun berikutnya.

1.3 Lokasi dan Waktu

a. Lokasi

Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Kalisat

b. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan yaitu pada tanggal 16 November – 15 Desember 2020

1.4 Metode pelaksanaan

Metode Praktik Kerja Lapang manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring atau online