

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkan (Depkes RI, 2003).

Berbagai departemen/instansi pemerintah yang bersangkutan dengan pelaksanaan Inpres No. 20 tahun 1979, telah mengadakan latihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi para petugas gizi dalam merencanakan dan mengelola program gizi yang sesuai dengan standar kesehatan bagi pasien, sekaligus untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penting diterapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan (Rachmat, dkk, 2004).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan (Soediono, dkk, 2009). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsep manajemen pengelolaan makanan (perencanaan anggaran, perencanaan menu makanan, kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, distribusi dan penyajian makanan) di Rumah Sakit Umum Citra Husada Jember.

1.2 . Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Pada akhir Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit .

1.2.2. Tujuan Khusus

a. Memahami manajemen asuhan gizi, penyelenggaraan makanan, serta manajemen

pengawasan mutu makanan dalam pelayanan dietetik.

b. Mampu menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi individu dengan kebutuhan gizi tertentu.

c. Mampu merencanakan pelayanan gizi pasien.

d. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan dietnya.

e. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai untuk kondisi pasien

f. Mampu merencanakan perubahan pemberian makan pasien

g. Mampu mengevaluasi standar menu standar resep terkait pemesanan diet khusus/ enteral

h. Mampu merancang HACCP untuk menu diet enteral.

i. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet.

j. Dapat memberikan konseling gizi untuk pasien dengan kondisi medis kompleks.

k. Dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/ pencegahan penyakit untuk pasien dengan kondisi medis umum.

l. Mampu memantau perbaikan kualitas sistem dan kepuasan pasien pada pelayanan dietetik.

m. Mampu melakukan dokumentasi pada semua tahap.

n. Mampu meempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan serta kasus penanganan pasien