

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari beberapa proses yang dimulai dari perencanaan menu, pengadaan, penerimaan, penyiapan, persiapan, pengolahan, pengiriman bahan makanan, pendistribusian sampai dengan penyajian makanan. Kegiatan ini bertujuan agar status gizi pasien mencapai status yang optimal dengan cara pemberian diit yang sesuai (Kemenkes, 2013).

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan / industri / rumah sakit dan instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL (Pedoman PKL, 2019).

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Depkes, 2003). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran

belanja, pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan makanan mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum ialah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (SST). Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan mulai dari pembelian hingga penyaluran bahan makanan.
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi bahan makanan mulai dari persiapan hingga evaluasi hasil pengolahan
- c. Mengidentifikasi sumber daya manusia yang ada pada penyelenggaraan makanan dengan metode WISN

- d. Mengidentifikasi lay out dapur rumah sakit
- e. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya)
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu, standart kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai siklus menu 3 hari.
- h. Melakukan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Modifikasi resep formula enteral
- j. Melakukan analisis HACCP pada formula enteral
- k. Memberikan pendidikan dan pelatihan tentang keselamatan kerja pada penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Bagi Rumah Sakit

Sebagai sumber informasi untuk meningkatkan mutu pelayanan manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit.

2. Bagi Institusi Politeknik Negeri Jember

Menambah pengetahuan Politeknik Negeri Jember tentang manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit

3. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman mahasiswa tentang manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu Rumah Sakit Citra Husada Jember.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 16 November – 16 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring/online melalui *WhatsApp Grup*.