

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu sistem yang sangat penting dalam sistem pelayanan rumah sakit. Di dalam rumah sakit terdapat pasien yang harus dilayani oleh rumah sakit terutama dalam hal pemenuhan gizi dan pemulihan yang dapat dibantu dengan pemberian asupan gizi yang baik. Pengelolaan dalam sebuah instansi seperti rumah sakit memerlukan manajemen yang tepat. Dalam suatu susunan manajemen rumah sakit diperlukan seseorang yang mengetahui seluk beluk tentang penyelenggaraan makanan serta keahlian di bidang gizi.

Salah satu ruang lingkup pelayanan gizi dirumah sakit adalah proses penyelenggaraan makanan. Rangkaian kegiatannya yaitu perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan dan evaluasi.

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus dalam penerapan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di lapangan sesuai bidang keahliannya. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit Umum Daerah kalisat Kabupaten Jember yang dilakukan selama 1 bulan dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VII (tujuh) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV.

### **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

#### **1.2.1 Tujuan Umum**

Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan kegiatan sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSD Kalisat Kabupaten Jember.

#### **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 RSD 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 PoliteknikNegeri Jember.

#### **c. Bagi Mahasiwa**

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**

#### **1.3.1 Lokasi**

Kegiatan PKL MSPM ini dilakukan secara daring di rumah dan mendapatkan input berupa data MSPM dari RSD Kalisat di Kabupaten Jember.

#### **1.3.2 Waktu**

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 16 November - 15 Desember 2020 dilakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan pada PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit ini dilakukan dengan metode *online* atau daring.