

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi merupakan suatu pelayanan yang diberikan dengan menyesuaikan 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. (Kemenkes, 2013). Pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik. Salah satu pelayanan penunjang medik yang harus ada di rumah sakit yaitu pelayanan gizi. Pelayanan Gizi Rumah Sakit atau seringkali disingkat (PGRS) merupakan kegiatan dalam pemenuhan gizi masyarakat baik saat rawat inap maupun rawat jalan untuk meningkatkan kesehatan dengan menyesuaikan keadaan pasien berdasarkan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Pelayanan gizi rumah sakit melakukan empat kegiatan pokok yaitu penyelenggaraan makanan, asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penelitian dan pengembangan gizi terapan. (Muliawardani, 2016).

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 diet yang sesuai (Kemenkes, 2013). Terapi gizi yang diberikan kepada pasien merupakan bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme didalam tubuh manusia. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun diluar rumah sakit, merupakan

tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama tenaga yang bergerak dibidang gizi. Pelayanan gizi rumah sakit bertujuan untuk menciptakan sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Tujuan tersebut dapat dicapai bila tersedia tenaga pelayanan gizi mempunyai kemampuan dan kompetensi sesuai dengan standart yang telah tersedia (Kemenkes RI, 2013).

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa (Pedoman PKL, 2020). Dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember maka diperlukan suatu kegiatan yang menjadi wadah untuk mendapatkan paengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya. Terkhusus bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember, jurusan Kesehatan program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, yang salah satunya yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit. Oleh karena itu, dengan dilakukannya kegiatan praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) diharapkan dapat mengembangkan keterampilan dan keahlian mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik jurusan kesehatan Politeknik Negeri Jember dan mengelolasuatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL MSPM

Tujuan umum diadakannya Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Jember. Selain itu, tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu mahasiswa mendapat bekal yang cukup untuk

bekerja setelah lulus Sarja Terapan Gizi (S.Tr.Gz) dan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan kemanusiaan, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan pasien, serta tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL MSPM

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 standart (standart porsi, standart bumbu, standart 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

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Bagi Intansi Rumah Sakit
Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit tempat Praktik Kerja Lapang (PKL) yaitu RSD Kalisat Jember.
- b. Bagi Program Studi Gizi Klinik
Membina kerja sama dengan instansi terkait yaitu RSD Kalisat Jember 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

1.3.1 Lokasi

Tempat pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) yaitu bertempat di Rumah Sakit Derah (RSD) Kalisat Jember.

1.3.2 Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) yaitu pada 17 November 2020 – 15 Desember 2020.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (PKL MSPM) dilaksanakan secara daring / online dengan bimbingan Dosen Pembimbing dan Dosen Pembimbing Lapang (CI Rumah Sakit).