

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan kesehatan mencakup pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik. Salah satu pelayanan penunjang medik yang harus ada di rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (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 diit yang sesuai (Kemenkes, 2013).

Praktik Kerja Lapangan (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 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 managerial. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/puskesmas/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada tiga bidang kegiatan, 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 mengelolakan suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial yang penyelenggaraannya dilakukan secara massal.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan praktik kerja lapang manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) secara umum adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan penyelenggaraan makanan di RSD Kalisat Jember yang terdiri dari beberapa proses. Selain itu tujuan dari kegiatan PKL MSPM ini yaitu agar mahasiswa mendapatkan bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain Terapan (S.ST), serta mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial dan penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

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**

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

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

### **1.3.2 Waktu**

Waktu pelaksanaan kegiatan PKL manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) yaitu tanggal 17 November – 15 Desember 2020.

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

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