

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan di Indonesia bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, kemauan dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Program Rencana Pembangunan Jangka Panjang Bidang Kesehatan 2005-2025 menjelaskan bahwa gizi merupakan salah satu indikator penilaian keberhasilan sebuah negara membangun kesehatan dalam mewujudkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas (Depkes RI, 2009).

Pembangunan kesehatan merupakan komponen penting dalam pembangunan manusia untuk menuju manusia Indonesia yang berdaya saing tinggi ini. Dalam pelaksanaannya, pembangunan jangka panjang dilakukan secara bertahap dalam pembangunan jangka menengah yang mengacu pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN). Indeks Pembangunan Manusia (IPM) atau Human Development Index merupakan Indikator keberhasilan yang digunakan untuk mengukur keberhasilan suatu bangsa dalam membangun sumberdaya manusia. Tiga faktor utama penentu indeks pembangunan manusia yang dikembangkan oleh United Nations Development Programme (UNDP) adalah pendidikan, kesehatan, dan ekonomi. Ketiga faktor tersebut erat kaitannya dengan status gizi masyarakat (UNDP, 2009).

Ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan tentu berdampak pula pada bidang gizi dan dietetik. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga menyatakan bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola usaha jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, hal tersebut supaya tidak menimbulkan dampak negatif untuk kesehatan.

Sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan program terpadu dan terintegrasi dan subsistemnya adalah perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan sarana dan prasarana, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, distribusi makanan, pencatatan dan pelaporan (Depkes, 2006 dalam Kusumastuti, 2009).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Mahasiswa dapat memahami sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.

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, dan indicator 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 m.
Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
- j. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- k. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
- l. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang MSPM

- 1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menambah pengetahuan tentang manajemen sistem penyelenggaraan makanan di Rumah sakit
 - b. Meningkatkan rasa tanggung jawab dalam melakukan setiap pekerjaan
- 2. Bagi RSD Kalisat
 - a. Terjalannya kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan RSD Kalisat sehingga terwujud hubungan yang baik
 - b. Memudahkan instansi dalam merekrut karyawan dari mahasiswa yang baru lulus.
- 3. Bagi Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember
 - a. Terjalannya kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan RSD Kalisat.
 - b. Mengetahui kemampuan mahasiswa dalam penerapan ilmunya yang didapat selama perkuliahan dan menerapkannya dalam dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan di RSD Kalisat Kabupaten Jember secara *online (daring)*.

1.3.2 Waktu

Praktek Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan 4 Januari 2021 sampai dengan 14 Februari 2021

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Asuhan Gizi Klinik dilaksanakan di RSD Kalisat, Kabupaten Jember secara *online (daring)*.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam praktek kerja lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di RSD Kalisat adalah wawancara.