

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan salah satu institusi kesehatan yang berperan penting dalam melaksanakan upaya kesehatan secara berdaya guna, dan berhasil guna dengan mengutamakan upaya penyembuhan dan pemulihan yang dilaksanakan secara serasi dan terpadu dengan upaya peningkatan dan pencegahan serta melaksanakan upaya rujukan (Depkes RI, 2007).

Salah satu pelayanan kesehatan di rumah sakit adalah Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kesehatan No. 134/Menkes/SK/IV/1978, pelayanan gizi ditetapkan sebagai pelayanan penunjang medis di dalam struktur organisasi rumah sakit dan dikelola oleh instalasi gizi yang berada dibawah dan bertanggung jawab kepada direktur rumah sakit. Selain itu dalam pelaksanaan PGRS harus diintegrasikan dengan pelayanan kesehatan lainnya yang berada di rumah sakit.

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien di rumah sakit, baik rawat inap maupun rawat jalan, untuk keperluan metabolisme tubuh, dan untuk peningkatan kesehatan maupun mengoreksi kelainan metabolisme, dalam upaya preventif, kuratif, promotif, dan rehabilitatif. (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi dapat dilakukan dengan melakukan asuhan gizi dan juga manajemen penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan.

Penyelenggaraan makanan dilakukan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Wirakusumah, 1991:89). Tidak jauh berbeda dengan penjelasan tersebut, penyelenggaraan makanan institusi adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penghidangan makanan dalam skala besar (massal) serta pengadaan peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang dikoordinasikan secara penuh dengan menggunakan lembaga kerja

sedikit mungkin, tetapi harus mengutamakan kepuasan pelayanan, kualitas yang maksimal dan pengontrol biaya yang baik pada sebuah institusi.

Menu yang seimbang, bervariasi dan sesuai dengan kecukupan atau kebutuhan gizi menjadi hal yang perlu diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan di suatu institusi. Menu untuk makanan institusi dibuat umumnya berdasarkan rotasi menu dalam jarak 10 hari yang bertujuan untuk menghindari kebosanan pada konsumen dalam mengonsumsi makanan sejenis secara berulang. Syarat menyusun menu yang perlu dilakukan meliputi memerhatikan variasi bahan makanan yang digunakan, musim bahan makanan, variasi rasa masakan, warna makanan, aroma, tekstur, dan konsistensi makanan, serta kemampuan juru masak yang memadai untuk mengejar waktu makan yang tepat.

Dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan selama perkuliahan, maka dari itu, Prodi S-1 Gizi FKM UNAIR senantiasa berupaya mengembangkan berbagai kegiatan dan program yang mendukung terciptanya lulusan yang memiliki kemampuan akademik dan profesional. Pada kurikulum Prodi Gizi Universitas Airlangga, pada semester VII mahasiswa gizi diwajibkan untuk melakukan kegiatan Magang Asuhan Gizi Klinik yang dilaksanakan di institusi Rumah Sakit. Kami akan melaksanakan magang di Rumah Sakit RSU Haji Surabaya yang merupakan salah satu rumah sakit milik Pemerintah Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan magang ini bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapat selama proses belajar di perkuliahan, serta menjadi salah satu pendukung kompetensi gizi dalam bidang penyelenggaraan makanan. Proses magang yang dilakukan dengan terjun langsung ke dalam institusi, akan menciptakan suatu deskripsi pemikiran baru, karena dalam pelaksanaan magang teori selama perkuliahan akan diimplementasikan dan dengan mudahnya mahasiswa akan cepat memahami dan belajar. Sehingga pada saat mahasiswa ada di dunia kerja atau profesi akan dengan mudah beradaptasi dan mampu meningkatkan potensi yang ada di dalam diri mahasiswa.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Secara umum tujuan magang penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah memberikan gambaran mengenai sistem penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit, dan menumbuhkan motivasi di kalangan mahasiswa dengan memperoleh pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap dan penghayatan pengetahuan di dunia

kerja tentang penyelenggaraan makananan dalam rangka memperkaya pengetahuan, sikap dan keterampilan serta *soft skills*.

1.2.2 Tujuan Khusus

- 1) Mengkaji kebijakan dan peraturan ketenagakerjaan, jenis dan jumlah tenaga, keselamatan kerja, menghitung kebutuhan tenaga kerja dan kesesuaian kualifikasi
- 2) Menganalisis proses perhitungan biaya makanan sesuai volume pesanan/jumlah konsumen, biaya tenaga kerja, dan biaya tetap lainnya.
- 3) Mempelajari perencanaan anggaran belanja sesuai kebutuhan gizi, kebijakan anggaran institusi, ketertiban tim, karakteristik konsumen, dan siklus menu.
- 4) Menganalisis sistem pemesanan dan pembelian, dokumen pemesanan bahan makanan dan sistem pembelian
- 5) Menganalisis sistem penerimaan, penyaluran, dan penyimpanan bahan makanan, serta melakukan observasi ruangan penyimpanan basah dan kering.
- 6) Menganalisis sistem persiapan dan pengolahan makanan, tempat, jumlah dan jenis peralatann standar porsi, standar menu, standar mutu, dan standar operasional prosedur.
- 7) Mempelajari layout kitchen, storage spaces, service spaces, dan peralatan yang ada.
- 8) Manajemen sarana fisik dan peralatan
- 9) Mengamati pengawasan mutu makanan pada penyelenggaraan makanan masak, penerapan HACCP/SKP/ISO terhadap produk makanan yang diolah, menganalisis aspek-aspek yang perlu diperbaiki dalam meningkatkan hygiene/sanitasi makanan.
- 10) Menganalisis sistem distribusi dan penyajian makanan berdasarkan jenis menu, keadaan konsumen, peralatan, waktu dan tempat, serta tenaga distribusi dan penyajian.
- 11) Manajemen limbah dan K3.
- 12) Menganalisis clearing, cleaning, dan waste management.
- 13) Melakukan studi kelayakan, survei kepuasan, dan evaluasi mutu makanan yang diproduksi berdasarkan karakteristik konsumen anggaran per menu, tenaga kerja, peraturan institusi, siklus/susunan menu, variasi dan kombinasi, pengulangan menu, citarasa, warna penampilan, dan suhu makanan.
- 14) Melakukan penilaian kuantitas dan kualitas makanan yang dikonsumsi konsumen.

1.3 Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

- 1) Menambah wawasan tentang ruang lingkup dan kemampuan praktik dalam bidang ilmu gizi klinis.
- 2) Melatih kemampuan berkomunikasi dan bekerja sama dalam satu tim, pasien, maupun keluarga pasien.
- 3) Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu gizi klinis yang sudah didapat sebelumnya.
- 4) Memperoleh pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap, serta mengenali potensi diri di dunia kerja.

1.3.2 Bagi Instansi

- 1) Terciptanya kerjasama antara Perguruan Tinggi dengan Rumah Sakit Umum Haji Surabaya.
- 2) Rumah Sakit Umum Haji Surabaya dapat memperoleh masukan dari mahasiswa magang terkait permasalahan dalam bidang gizi sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan Instalasi Gizi mengenai Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS).

1.3.3 Bagi Fakultas

- 1) Sebagai jembatan penghubung antara dunia pendidikan tinggi dengan dunia kerja.
- 2) Melatih *hard skill dan soft skill* sehingga dapat meningkatkan kualitas lulusan.
- 3) Memberikan umpan balik bagi pelaksanaan kegiatan magang selanjutnya.