

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 47 Pasal 1 Ayat 1 (2021) yakni “Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat.” Oleh karena itu, Rumah Sakit diharapkan mampu memberikan pelayanan yang baik kepada masyarakat karena Rumah Sakit merupakan sumber daya kesehatan yang dibutuhkan untuk mendukung proses penyelenggaraan peningkatan upaya kesehatan (Juhari, 2016) .

Sesuai dengan Buku Naskah Akademik Sistem Pendidikan Tenaga Gizi Di Indonesia (AIPGI,2014), Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan komponen yang relatif masih baru (dibandingkan dengan kedokteran, keperawatan atau kefarmasian). Kegiatan pelayanan gizi di luar kegiatan penyediaan makanan baru dimulai sejak tahun 1952 dengan dihasilkannya lulusan pertama Ahli Gizi/Ahli Diet dari Sekolah Ahli Makanan, sekarang Akademi Gizi / Poltekkes Jurusan Gizi.

Kegiatan Pelayanan Gizi yang profesional di RS adalah Nutrition Care Proses (NCP) (asuhan Gizi di rawat inap maupun rawat jalan) mulai diterapkan di Indonesia tahun 2006 diantaranya : food service, penelitian gizi terapan, serta pengembangan pengetahuan gizi. Dapat disimpulkan bahwa, cara penanganan masalah gizi dan penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus spesifik, sehingga perlu tenaga khusus gizi. Tenaga Gizi Profesional di rumah sakit yang dimaksud adalah mempunyai pengetahuan, keterampilan khusus (*specialized knowledge*) dari pendidikan formal yang diikuti/melalui D3/D4/S1/S2 Gizi, selalu mengikuti dan mengembangkan ilmu (continuing education) dengan cara mengikuti seminar, conference, annual meeting events, memiliki kode etik, dan mempunyai komitmen untuk melayani.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan dan penyusunan menu, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan pengolahan bahan makanan, distribusi dan penyajian makanan, monitoring evaluasi dan proses HACCP. Pelayanan gizi memiliki upaya dalam peningkatan kesehatan di rumah sakit yang pelaksanaannya berintegrasi dengan pelayanan kesehatan yang lain (L. K. dkk Tanuwijaya, 2019).

Sesuai dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Learning Outcome untuk Sarjana Gizi (AIPGI, 2014), yakni : Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen, Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan, Memiliki kemampuan berfikir (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah (Decision Maker, Researcher), dan Memiliki kemampuan belajar yang terstruktur dalam memahami teori dasar ilmu gizi , pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi (Decision Maker), serta. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendesiminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian. (Researcher).

Oleh Karena itu, Praktik Kerja Lapangan Gizi Institusi adalah kegiatan yang bertujuan untuk menerapkan pengetahuan bidang manajemen penyelenggaraan makanan. Agar ilmu yang didapatkan di perkuliahan dapat diimplementasikan dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan, maka dilakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Gizi Institusi yang dilaksanakan di RS Graha Husada yang dilaksanakan selama 24 hari di jam kerja yaitu pada tanggal 12 Desember 2022 sampai dengan 7 Januari 2023.

1.2 Tujuan

a. Tujuan Umum

Bertujuan untuk meningkatkan serta dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh dan mengembangkan kemampuan berpikir kritis sebagai ahli gizi dalam mencapai kompetensi yang di harapkan.

b. Tujuan Khusus

1. Mengetahui pengorganisasian penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
2. Mengetahui perencanaan anggaran belanja di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
3. Mengetahui perencanaan dan penyusunan menu di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
4. Mengetahui sistem pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
5. Mengetahui sistem penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
6. Mengetahui sistem penyimpanan bahan makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
7. Mengetahui sistem persiapan bahan makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
8. Mengetahui sistem pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
9. Mengetahui sistem distribusi dan penyajian makanan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
10. Mengetahui manajemen sumber daya manusia di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
11. Mengetahui manajemen keuangan di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
12. Mengetahui manajemen sarana dan prasarana fisik di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
13. Melakukan analisis kepuasan/daya terima pasien di Rumah Sakit Grha Husada Gresik
14. Melakukan pengawasan mutu makanan.