

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan *stakeholder* pengguna lulusan. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Di samping itu, lulusan yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 3 (tiga) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV Gizi Klinik. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuannya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studinya masing – masing sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapangan yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan 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. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instalasi lainnya yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan.

Selama Praktek Kerja Lapangan mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan dan wajib hadir di lokasi Praktek Kerja Lapangan serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk dan jasa yang dihasilkan; (2) mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) mengenal pasar dari produk yang di hasilkan; (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatis mahasiswa untuk bergerak di bidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan pada Manajemen Asuhan Gizi Klinik bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari : kemampuan melakukan *self assessment* dalam rangka pengembangan profesional, melakukan supervisi terhadap dokumen assessment dan intervensi, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapi nutrisi untuk pasien bukan komplikasi

(Clinic Level I) maupun komplikasi (Clinic Level II), melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien bukan komplikasi maupun komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memilih, memonitor, dan mengevaluasi standart enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrien primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contoh : perubahan dari TPN (Total Parenteral Nutrition) ke nutrisi enteral dIII). Lokasi kegiatan untuk PKL pengalaman klinik (level I dan level II) dilaksanakan di rumah sakit yang melakukan pelayanan pasien dengan penyakit tidak komplikasi seperti hipertensi, obesitas, diabetes, dan penyakit divertikular serta penyakit dengan komplikasi.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapangan

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan.

Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktek Kerja Lapangan

- Mampu melakukan pengkajian data dasar pasien.
- Mampu melakukan identifikasi masalah dan penentuan diagnosis gizi.
- Mampu menyusun rencana intervensi dan monitoring evaluasi asuhan gizi pasien.
- Mampu mengimplementasikan asuhan gizi pasien dan monitoring evaluasi.
- Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
- Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.

- Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji).
- Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi).
- Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan. Mengidentifikasi lay out dapur. Mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya). Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas). Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higine sanitasi menggunakan form kelayakan fisik jasa boga. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.

1.2.3 Manfaat Praktek Kerja Lapangan

- Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
- Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.3. Lokasi Praktek Kerja Lapangan

1.3.1 Lokasi

Lokasi Praktik Kerja Lapang RSUD dr. Iskak Tulungagung Jl. Dr Wahidin Sudiro Husodo – Tlp (0355) 322609 Fax. (0355) 322165
www.rsudtulungagung.com – Email: rsu_iskak_ta@yahoo.com.

1.3.2 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

No.	Tanggal Pelaksanaan	Uraian Kegiatan PKL
1	07 Januari 2020	Orientasi tentang manajemen asuhan gizi, penyelenggaraan makanan, serta pengawasan mutu makanan dalam pelayanan dietetik : - Mengumpulkan data-data tentang organisasi pelaksana asuhan gizi, manajemen asuhan gizi, mekanisme asuhan gizi serta kegiatan ahli gizi pada asuhan gizi - Mengumpulkan data-data tentang strata, karakteristik, tujuan, status, fungsi dan Pengorganisasian penyelenggaraan makanan serta pengawasan mutu makanan rumah sakit
	17 - 14 Februari 2020	Melakukan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan : Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan). Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan

(tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi dan pemorsian).

Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)

Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.

No.	Tanggal Pelaksanaan	Uraian Kegiatan PKL
	17 - 14 Februari 2020-	Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas) Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji. Melakukan evaluasi sistim penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan. - Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higine sanitasi Melakukan pengembangan / modifikasi resep Melakukan uji daya terima pengembangan resep Melakukan analisis HACCP resep/menu diet
3	09Maret 2020	Melakukan uji organoleptik pembuatan modifikasi Resep
4	07Maret 2020	Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan penyakit untuk pasien/tenaga pengolah/penjamah makanan :

		- Mengidentifikasi permasalahan/menetapkan Training Need Assessment (TNA)
		- Menyusun Term of Reference (TOR) kegiatan diklat gizi (latar belakang, tujuan, sasaran, pelatih, waktu, tempat, metode, media, materi, evaluasi, biaya)
		- Melaksanakan diklat gizi
5	11 Maret 2020	Presentasi hasil MSPM
6	11– 28 Maret 2020	Revisi dan penyusunan hasil laporan MSPM

1.4. Metode Pelaksanaan

1.4.1 Metode Pengambilan Data

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data subyektif meliputi: pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, sosial ekonomi, recall dan anamnesa, asupan makan pasien selama di rumah sakit, dan skrining gizi pasien untuk Manajemen Asuhan gizi klinik. Sedangkan pada pelaksanaan Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan digunakan untuk proses perencanaan bahan makanan hingga pengadaan bahan makanan.

b. Observasi dan Pengamatan

Metode ini dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap keadaan fisik dan asupan makan pasien untuk Manajemen Asuhan gizi klinik. Sedangkan pada Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan digunakan untuk memeriksa atau melakukan langsung proses dari penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan bahan makanan serta verifikasi diet pasien melalui distribusi makanan.

c. Pengukuran

Metode ini digunakan dalam proses asuhan gizi klinik pada bagian assessment untuk mendapatkan data antropometri yaitu pengukuran berat badan dan tinggi badan.

d. Dokumentasi

Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan data tentang identitas pasien, diagnosa penyakit, pemeriksaan fisik, pemeriksaan klinis, pemeriksaan laboratorium, dan pemeriksaan penunjang. Data tersebut dapat diperoleh dari rekam medis pasien dalam asuhan gizi klinik dan mengumpulkan foto peralatan dan proses penyelenggaraan makanan.

e. Instrument

- Alat timbangan digital digunakan untuk mengetahui berat badan pada pasien yang nantinya digunakan untuk menentukan status gizi.
- Metline digunakan untuk mengukur tinggi badan yang nantinya digunakan untuk menentukan status gizi.
- Form Skrining Gizi untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya.
 - Form Asuhan Gizi Terstandart untuk menyusun rencana intervensi gizi dan monitoring evaluasi gizi.
 - Rekam medis untuk mengetahui data laboratorium pasien, data fisik, dan data klinis.
 - Leaflet dan Daftar Bahan Makanan Penukar sebagai sarana untuk penyuluhan dan konsultasi gizi
 - *Nutri Survey 2007*
 - Alat masak untuk proses persiapan dan pengolahan bahan makan