

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien, untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang sesuai. Pelayanan kesehatan di rumah sakit merupakan kegiatan yang mencakup fungsi rumah sakit yaitu preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitative (Depkes RI, 2003).

Di era globalisasi ini pengelola penyelenggaraan makanan di rumah sakit, institusi maupun industri mengharuskan ketersediaan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan sesuai dengan tuntutan kebutuhan. Berkaitan dengan hal tersebut maka lembaga pendidikan perlu membangun hubungan kerjasama dengan pihak pengelola penyelenggaraan makanan institusi rumah sakit maupun industri. Salah satu bentuk kerjasama ini adalah dengan mengadakan hubungan yang saling menguntungkan dalam proses kegiatan pembelajaran mahasiswa dengan dunia kerja, sehingga adanya kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) menjadi salah satu mata kuliah penting yang sebaiknya dilaksanakan.

Manajemen penyelenggaraan makanan rumah sakit, termasuk kedalam manajemen pengawasan mutu makanan. Hal tersebut merupakan salah satu kompetensi yang harus diketahui oleh peserta didik, khususnya bagaimana mekanisme kerja dan kegiatan yang dilaksanakan setiap harinya di setiap unit yang ada di Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang. Praktek Kerja Lapang ini diharapkan mampu dijadikan sebagai pembelajaran sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan sekaligus pengalaman kerja dalam pengelolaan pelayanan gizi di ruang Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar.

Sedangkan kegiatan PKL pada manajemen asuhan gizi bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari: kemampuan melakukan *self assessment* dalam rangka pengembangan profesional, 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 dan komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memonitor dan mengevaluasi standar 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, dan lain-lain. Lokasi kegiatan untuk PKL pengalaman klinik (*level I dan level II*) dilaksanakan di rumah sakit yang melakukan pelayanan pasien dengan penyakit tidak komplikasi serta hipertensi, obesitas dan penyakit divertikular serta penyakit dengan komplikasi

1.2. Tujuan

1. Tujuan Umum

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dan manajemen asuhan gizi klinik pada pasien diagnosis medis pasien *CKD st. 5 on routine HD, HT st. II on Treatment, Anemia Normocytic Normochromic* di ruang 27 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang

2. Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Mengidentifikasi kegiatan manajemen penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.
- b. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien diagnosis medis pasien *CKD st. 5 on routine HD, HT st. II on Treatment,*

Anemia Normocytic Normochromic di ruang 27 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang

- c. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien diagnosis medis pasien *CKD st. 5 on routine HD, HT st. II on Treatment, Anemia Normocytic Normochromic* di ruang 27 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang
- d. Mampu melakukan intervensi gizi (rencana dan implementasi asuhan gizi pasien) pada pasien diagnosis medis pasien *CKD st. 5 on routine HD, HT st. II on Treatment, Anemia Normocytic Normochromic* di ruang 27 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang
- e. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pasien pada pasien diagnosis medis pasien *CKD st. 5 on routine HD, HT st. II on Treatment, Anemia Normocytic Normochromic* di ruang 27 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang
- f. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada pasien diagnosis medis pasien *CKD st. 5 on routine HD, HT st. II on Treatment, Anemia Normocytic Normochromic* di ruang 27 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang

3. Manfaat

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

1.3. Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi

RSUD Dr. Saiful Anwar Malang terletak di Jalan Jaksa Agung Suprpto No. 2 Klojen Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia, 65112. Telp (0341) 362101. Fax (0341) 369384. Email: info.saifulanwar@gmail.com

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 30 Maret 2020. Tanggal 06 Januari hingga 31 Januari melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan, tanggal 6 Februari 2020 melakukan presentasi Laporan MSPM, tanggal 1 Februari melakukan pembekalan asuhan gizi klinik, tanggal 3 Februari-16 Maret melakukan kegiatan asuhan gizi klinik dan tanggal 3 Maret presentasi asuhan gizi klinik.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

a. Data Primer

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi dan tenaga kerja di instalasi gizi seperti pada saat penerimaan bahan makanan, jarak antara bahan makanan dengan dinding, suhu lemari penyimpanan, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dll. Selain itu pada asuhan gizi klinik data yang diperoleh meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makan.

b. Data sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUD Dr. Saiful Anwar Malang, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, biokimia dan riwayat obat.

1.4.2. Metode Pengamatan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk memperoleh data subyektif untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan bahan makanan pada Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, sosial ekonomi, *recall* dan anamnesa, asupan makan pasien selama di rumah sakit, keluhan dan skrining gizi pasien untuk Manajemen Asuhan Gizi Klinik.

b. Observasi

Observasi langsung terhadap sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit mulai dari penerimaan hingga distribusi makanan kepada pasien, serta keadaan fisik dan sisa makanan pasien pada Manajemen Asuhan Gizi Klinik.

c. Pengukuran

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

d. Dokumentasi

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

1.4.3 Instrumen Kegiatan

- a) Metline digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi
- b) Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien
- c) Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko malnutrisi atau tidak
- d) Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi
- e) Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien
- f) *Leaflet* sebagai sarana untuk konsultasi gizi
- g) Daftar Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi
- h) Timbangan digital untuk pemorsian pasien
- i) Alat Tulis Menulis

1.4.4 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan manajemen asuhan gizi klinik. Manajemen sistem

penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, penyaluran, persiapan, pengolahan, pemorsian dan pendistribusian. Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan dibagi menjadi tiga shift yaitu shift shubuh, pagi, dan sore. Pergantian shift sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Terdapat pembagian ruang secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan dan persiapan, ruang pengolahan makanan padat dan lunak, ruang pengolahan makanan cair, ruang formulasi makanan cair, serta ruang distribusi.

Kegiatan selanjutnya yaitu manajemen asuhan gizi klinik selama dua bulan meliputi skrining, diagnosa gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi serta edukasi gizi. Manajemen asuhan gizi dilakukan pada ruang intensif, ruang IPD, ruang bedah, ruang obgyn, dan poli gizi. Pergantian ruangan dilakukan setiap 1 minggu sekali.