

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 dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah serta mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan dengan upaya peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas tinggi, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan, dan penataan sistem manajemen yang baik serta penentuan diagnose gizi yang tepat agar tercapai efektifitas dan efesiensi serta dapat memberikan intervensi yang lebih sesuai dengan kondisi pasien. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 bulan. 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 PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program

Studi masing-masing sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapang yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan atau industri atau rumah sakit dan atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan PKL ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/ industri/ rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan atau industri atau rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL dan wajib hadir di lokasi PKL serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) Memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan; (2) Mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) Mengenal pasar dari produk yang dihasilkan; (4) Memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan ; dan (5) Berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-VI Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manejemen Asuhan Gizi Klinik. Penyelenggaraan makanan adalah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (registered dietien) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (food production and food service). Sedangkan asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien secara optimal baik berupa pemberian makanan pada pasien yang dirawat maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan.

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan masal.

Kegiatan PKL pada Manajemen Asuhan Gizi Klinik bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari; kemampuan melakukan *self assesment* dalam rangka pengembangan profesional, melakukan supervisi dalam terhadap dokumen assesment dan intervensi, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapi nutrisi untuk pasien bukan komplikasi (Clinic Level 1) maupun komplikasi (Clinic Level II), melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien bukan komplikasi maupun komplikasi, medesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan gizi, memlih, memoitor dan mengevaluasi standart enteral dan parenteral untuk memnuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrien primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contonya peruabahan dari PTN ke nutrisi eneteral dll), melakukan koordinasi dan modifikasi aktivitas asuhan nutrisi, serta berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya. 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 dan Manfaat PKL

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a. Untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen asuhan gizi pasien rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL
- b. Meningkatkan ketrampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus
- c. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan

yang meraka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a. Memahami manajemen asuhan gizi klinik
- b. Mampu menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi individu dengan kebutuhan gizi tertentu
- c. Mampu merencanakan pelayanan gizi pasien
- d. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan jenis dietnya
- e. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai untuk kondisi pasien
- f. Mampu merencanakan perubahan pemberian makan pasien
- g. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet
- h. Dapat memberikan konseling gizi untuk pasien dengan kondisi medis kompleks
- i. Dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan penyakit untuk pasien dengan kondisi medis umum
- j. Memahami manajemen penyelenggaraan makanan, serta manajemen pengawasan mutu makanan dalam pelayanan rumah sakit.
- k. Dapat melakukan dan menganalisa *food cost* dan *unit cost*.
- l. Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan mulai dari penerimaan sampai distribusi.
- m. Mampu menganalisa *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit.
- n. Mampu melakukan dokumentasi pada semua tahap
- o. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan manajemen asuhan gizi klinik.

1.2.3 Manfaat

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu 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.