

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.

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 agar tercapai efektifitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada semester VIII. Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing. 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 managerial.

Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan, industri, rumah sakit dan atau instansi lainnya yang sudah ditentukan oleh akademik dan wajib hadir di lokasi PKL serta metaati semua peraturan yang berlaku di instansi tersebut sehingga mahasiswa 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 diharapkan, (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan mencari cara mengatasi permasalahan tersebut (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. 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 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, memajemen 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 *Total Parenteral Nutrition* (TPN) ke nutrisi enteral dan lain lain), 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 seperti hipertensi, obesitas, diabetes dan penyakit divertikular serta penyakit dengan komplikasi.

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi bertujuan untuk

mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan massal.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, dan meningkatkan ketampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (STr.Gz). Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya. Selain tujuan secara umum diatas, bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, PKL juga bertujuan menghasilkan tenaga profesi gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, dan tanggap terhadap perkembangan ilmu dan teknologi penanganan gizi. Setelah berakhirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi (nutrition care) untuk pasien klinik level I maupun level II.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSUD Haji Surabaya mulai dari perencanaan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan distribusi
2. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien *Diaabetes Mellitus Disertai Hipertensi dan Dispepsia* di Gedung Marwah Ruang Infeksi Penyakit Dalam (IPD) RSUD Haji Surabaya.
3. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien *Diaabetes Mellitus Disertai Hipertensi dan Dispepsia* di Gedung Marwah Ruang Infeksi Penyakit Dalam (IPD) RSUD Haji Surabaya.
4. Mampu melakukan intervensi gizi, rencana dan implementasi asuhan gizi pada pasien *Diaabetes Mellitus Disertai Hipertensi dan Dispepsia* di Gedung Marwah Ruang Infeksi Penyakit Dalam (IPD) RSUD Haji Surabaya.
5. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada pasien *Diaabetes Mellitus Disertai Hipertensi dan Dispepsia* di Gedung Marwah Ruang Infeksi Penyakit Dalam (IPD) RSUD Haji Surabaya.
6. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada pasien *Diaabetes Mellitus Disertai Hipertensi dan Dispepsia* di Gedung Marwah Ruang Infeksi Penyakit Dalam (IPD) RSUD Haji Surabaya.

1.2.3 Manfaat

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
3. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.
4. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.

5. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen asuhan gizi klinik.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Lapang

1.3.1 Lokasi

Lokasi : Rumah Sakit Umum Haji Daerah Kabupaten Surabaya,
Jl. Manyar Kertoadi No. 1, Klampis Ngasem, Sukolilo,
Kota Surabaya, Jawa Timur (60117),
Telp: 031-592-4000, Fax: 031-594-7890.

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 16 Maret 2020. Kegiatan Praktek Kerja Lapang di bagi menjadi dua yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dimulai pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 31 Januari 2020. Sedangkan, Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) dilakukan pada tanggal 02 Februari 2020 hingga 16 Maret 2020. Berikut rincian kegiatan yang dilakukan pada tabel 1 jadwal kegiatan.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1	06 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik di RSUD Haji Surabaya serta pengenalan ruang yang ada di RSUD Haji Surabaya
2	07 Januari 2020	Orientasi mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan
3	08 Januari 2020 – 31 Januari 2020	Melakukan kegiatan pada Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

4	03 Februari 2020	Orientasi mengenai manajemen asuhan gizi klinik
5	04 Februari 2020 – 08 Februari 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) kasus besar pada pasien rawat inap
6	10 Februari 2020 – 15 Februari 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) kasus kecil/harian pada pasien rawat inap
7	17 Februari 2020 – 22 Februari 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) kasus besar pada pasien rawat inap
8	24 Februari 2020 – 29 Februari 2020	Melakukan konseling gizi untuk pasien dengan kondisi khusus di Poli Gizi
9	02 Maret 2020 – 07 Maret 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) kasus kecil/harian pada pasien rawat inap
10	09 Maret 2020 – 14 Maret 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) kasus kecil/harian pada pasien rawat inap
11	16 Maret 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) kasus kecil/harian pada pasien rawat inap

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung yaitu meliputi informasi mengenai penyelenggaraan makanan yaitu diperoleh dari ahli gizi catering, petugas administrasi catering, dan para karyawan catering pada saat penerimaan bahan makanan, suhu ruang penyimpanan, suhu ruang, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu distribusi dll. Selain itu, pada asuhan gizi klinik data diperoleh dari proses wawancara dan melakukan pengukuran secara langsung yang meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makanan pasien.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari data yang sudah ada yaitu meliputi gambaran umum RSUD Haji Surabaya, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, denah dapur RSUD Haji Surabaya, pola menu, gambaran umum pasien, data biokimia pasien, riwayat obat dan penyakit terdahulu.

1.4.2 Metode Pengamatan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk memperoleh data subjektif untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan bahan makanan pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Selain itu, pada manajemen asuhan gizi klinik wawancara diperlukan untuk skrining gizi, mengetahui riwayat diet pasien, pola makan pasien sebelum masuk rumah sakit, recall asupan makanan pasien dan anamnesa serta keluhan pasien.

b. Observasi

Observasi dilakukan untuk memperoleh data secara objektif. Dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit observasi digunakan pada proses penerimaan hingga distribusi makanan kepada pasien. Sedangkan dalam manajemen asuhan gizi klinik digunakan untuk mengetahui keadaan fisik dan sisa makanan pasien.

c. Pengukuran

Pengukuran dilakukan dalam proses asuhan gizi klinik yaitu untuk mendapatkan data antropometri seperti penimbangan berat badan, tinggi lutut, lingkar lengan atas, dan panjang ulna.

1.4.3 Instrumen Kegiatan

1. Alat tulis menulis

2. Metline digunakan untuk melakukan pengukuran panjang lutut dan lingkar lengan atas pasien dan hasil pengukurannya digunakan untuk menentukan status gizi

3. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien. Penimbangan berat badan dilakukan apabila pasien bisa berdiri.
4. Pita LILA digunakan untuk mengukur lingkaran lengan atas pasien. Selain itu sisi lain pita lila di gunakan untuk mengukur diameter lingkaran kepala bayi.
5. Form Skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko atau tidak berisiko, malnutrisi atau kondisi khusus.
6. Form Asuhan Gizi Terstandart digunakan untuk merencanakan asuhan gizi dari diagnosis gizi, intervensi gizi, dan monitoring dan evaluasi.
7. Catatan Rekam Medis untuk mengetahui identitas pasien, data fisik klinis, data laboratorium, dan data riwayat penyakit pasien.
8. Leaflet adalah salah satu sarana edukasi dan konsultasi gizi untuk pasien dan keluarga pasien.
9. Daftar Penukar Bahan Makanan merupakan salah satu sarana untuk memudahkan penyusunan menu yang bervariasi sesuai keadaan pasien.
10. Timbangan digital digunakan untuk menimbang makanan matang sesuai kebutuhan zat gizi pasien.
11. Nutrisurvey merupakan salah satu aplikasi daftar penukar bahan makanan untuk memudahkan dalam menyusun menu.

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, permorsian dan pendistribusian. Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan terdapat pembagian ruang secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan dan persiapan, ruang pengolahan makanan padat dan lunak, ruang pengolahan formula enteral, pemorsian, serta pendistribusian.

Kegiatan selanjutnya yaitu manajemen asuhan gizi klinik selama 6 minggu meliputi skrining gizi, antropometri, diagnosa gizi, intervensi gizi,

monitoring dan evaluasi serta edukasi. Manajemen asuhan gizi dilakukan pada ruang obgyn, ruang bedah, ruang paru, ruang jantung, ruang anak, ruang penyakit dalam, ruang ICU, ICCU, dan HCU. Pergantian ruangan dilakukan setiap minggu dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiswa.