

## **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. Disamping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga untuk 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 pembangunan, dengan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektivitas dan efisiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketrampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Dalam kegiatan PKL ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademiknya 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 PKL 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 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. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada 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/industri/rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman 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 dihasilkan; (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak di bidang 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 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 LevelII), 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 TPN ke nutrisi enteral dll), melakukan koordinasi dan modifikasi aktivitas asuhan nutrisi, serta berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

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 keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sain 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 data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

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 PKL**

1. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan makanan
2. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
3. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) institusi di Rumah Sakit Daerah Kalisat (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi) metode WISN.
4. Mengidentifikasi *lay out* dapur institusi di Rumah Sakit Daerah Kalisat.
5. Mengidentifikasi sumber biaya dan variable biaya di Rumah Sakit Daerah Kalisat.
6. Menyusun menu 3 hari berdasarkan master menu yang terdapat Rumah Sakit Daerah Kalisat.
7. Menghitung kebutuhan bahan makanan berdasarkan siklus menu selama 3 hari.
8. Menguji daya terima menu pada keluarga.
9. Melakukan modifikasi atau pengembangan resep.
10. Melakukan analisis HACCP dari menu modifikasi
11. Memberikan pendidikan, pelatihan dan intervensi untuk promosi kesehatan.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

1. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
2. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.
3. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
4. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen asuhan gizi klinik

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Lokasi : Rumah Sakit Daerah Kalisat

Jl. MH. Thamrin No.31, Dusun Krajan, Ajung, Kalisat, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68193, Telepon (0331) 591038, *Faximile* (0331) 593997, *Website*[www.rsdkalisat.co.id](http://www.rsdkalisat.co.id), *E-mail*[rsd.kalisat@gmail.com](mailto:rsd.kalisat@gmail.com)

### **1.3.2 Waktu Kegiatan**

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dilaksanakan secara daring pada tanggal 16 November 2020 hingga 15 Desember 2020.

## **1.4 Metode Pelaksanaan**

### **1.4.1 Sumber Data**

#### **a. Data Primer**

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari keluarga seperti pada saat penerimaan bahan makanan, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian, evaluasi dll. Selain itu pada asuhan gizi klinik data yang diperoleh meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makan pasien yang diperoleh dari ahli gizi dan tenaga kerja di instalasi gizi.

#### **b. Data Sekunder**

Data sekunder meliputi gambaran umum Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, biokimia dan riwayat obat.