

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan avokasi yaitu suatu program pendidikan yang mengerahkan 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 ketreampilan 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 ppitensi 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 agar tercapai efektivitas dan efensiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendiddikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan 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 dilapangan sesuai dengan 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 kusus dalam bidan keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi masing-masing sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapang yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapangan (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 efektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapangan (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/ industri/ rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL dan wajib hadir di lokasi PKL serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) Memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas 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-IV Gizi Klini kekuatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Penyelenggaraan makanan adalah suatu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Kompetensi yang ingin dicapai adalah kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru kedalam praktik, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training pada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) dan serta mengembangkan dan meriview metari

pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan massal.

Sedangkan kegiatan PKL pada manajemen asuhan gizi bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari: kemampuan melakukan *self assesment* dalam rangka pengembangan profesional, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapan 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 Praktik Kerja Lapang

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapang

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
4. Mahasiswa diharapkan setelah praktik kerja lapangan dapat menjadi

tenaga profesional gizi yang mampu mengamalkan kemampuan profesi secara baik dan manusiawi, berdedikasi tinggi terhadap profesi dan klien, serta tanggap terhadap perkembangan ilmu penanganan gizi.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik kerja Lapang

1. Pengkajian Data Dasar

- a) Pengukuran antropometri
- b) Inventarisasi data pemeriksaan laboratorium/ biokimia
- c) Inventarisasi hasil pemeriksaan fisik dan klinis.
- d) Inventarisasi identitas dan diagnosis medis pasien.
- e) Anamnesis riwayat gizi sekarang dan dahulu.
- f) Anamnesis keluhan sekarang dan riwayat penyakit dahulu.
- g) Anamnesis data-data penunjang lain (sosek)
- h) Melakukan dietary survey.

2. Identifikasi masalah dan penentuan diagnosis gizi

3. Menyusun rencana intervensi dan monitoring evaluasi asuhan gizi pasien.

- a) Menyusun rencana terapi diet pasien sesuai dengan permasalahan gizi (diagnosis gizi) meliputi tujuan, prinsip, syarat diet, perhitungan kebutuhan energi dan zat gizi.
- b) Menyusun menu 3 hari dengan rencana terapu dengan memperhatikan standar diet, standar menu, dan standar porsi di rumah sakit.
- c) Meyusun rencana terpai edukasi kepada pasien (desain konseling gizi).
- d) Menyusun rencana monitoring dan evaluasi asuhan gizi pasien (antropometri, biokimia, pemeriksaan fisik klinis dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi, serta konseling gizi).

4. Implementasi asuhan gizi pasien dan monitoring evaluasi
 - a) Implementasi rencana terapi diet kepada pasien.
 - b) Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap perkembangan pasien sesuai rencana minimal 3x24 jam (9 kali pemberian makan kepada pasien).
 - c) Menyusun rencana tindak lanjut apabila terdapat permasalahan baru pada kondisi pasien.
 - d) Melakukan konseling gizi sesuai rencana terapi edukasi (desain konseling) dan melakukan monitoring evaluasi terhadap hasil konseling gizi.
5. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanaan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan).
6. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan.
7. 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 penyajian).
8. Menyusun menu 3 hari sesuai (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas).
9. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

1.3.1 Manfaat Bagi Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh dari Politeknik Negeri Jember.
2. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi

bidang keahliannya.

3. Mahasiswa mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi klinik, dapat melakukan penelitian dan pengemabnagan gizi terapan.

1.3.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit

1. Sebagai tambahan pengetahuan dalam asuhan gizi klinik pada pasien *Diabetes Mellitus dengan Ulkus Pedis dan Malnutrisi*.
2. Sebagai bahan evaluasi asuhan gizi klinik pada pasien komplikasi diabetes mellitus untuk meningkatkan asuhan gizi klinik dalam upaya penyembuhan pasien.
3. Sebagai bahan evaluasi dan masukan untuk meningkatkan kualitas manajemen pelayanan gizi Rumah Sakit.

1.3.3 Manfaat bagi Pembaca

1. Sebagai tambahan pengetahuan dan pelaksanaan diet mengenai penyakit *Diabetes Mellitus dengan Ulkus Pedis dan Malnutrisi*.
2. Sebagai motivasi diri untuk menjaga kesehatan dalam upaya mencegah dari penyakit.
3. Sebagai tambahan pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1. 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
2. Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapang

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

No	Tanggal Pelaksanaan	Uraian Kegiatan PKL
1.	04 Februari 2019	Penerimaan mahasiswa praktik di aula dr, Iskak Tulungagung, kemudian mahasiswa diberikan pengarahan dan pembagian tugas oleh Ka. Instalasi gizi di ruang Instalasi gizi dan orientasi lokasi penyelenggaraan makanan di RSUD Tunlungagung.
2.	06 Februari 2019	Mulai pelaksanaan Praktik kerja Lapang Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit selama 1 bulan.
3.	27 Februari 2019	Presentasi hasil MSPM
4.	28 Februari 04 Maret 2019	Revisi dan penyusunan hasil laporan MSPM
5.	04 Maret 2019	Mulai pelaksanaan Praktik Kerja Lapang Manajemen Asuhan Gizi Klinik selama 2 bulan
6.	05 Maret – 27 April 2019	Melakukan Proses Asuhan Gizi dan mengerjakan kasus harian serat kasus besar.
7.	16 April 2019	Presentasi hasil MAGK
8.	17 – 24 April 2019	Revisi dan penyusunan hasil laporan MAGK
9.	25 – 27 April 2019	Pengesahan Laporan pada pembimbing di Rumah Sakit.

1.5 Metode Pelaksanaan Pengumpulan Data

1. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data subjektif meliputi:

Antropometri, pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, sosial ekonomi, recall dan anamnesa, asupan makan pasien selama di rumah sakit dan skrining gizi pasien. Sedangkan pada pelaksanaan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) digunakan untuk mengamati proses perencanaan bahan makanan, pengadaan bahan

makanan, hingga distribusi makanan.

2. Observasi dan Pengamatan

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung terhadap keadaan fisik dan asupan makan pasien. Seangkan pada Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) digunakan untuk melihat, mengamati dan mempraktekkan langsung proses dari penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan bahan makanan, serta verifikasi diet pasien melalui distribusi makanan.

3. Pengukuran

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data antropometri yaitu pengukuran Lingkat Lengan Atas yang dapat digunakan untuk menentukan status gizi pasien.

4. Dokumentasi

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data tentang identitas pasien, diagnosa penyakit, pemeriksaan fisik, pemeriksaan klinis, pemeriksaan laboratorium dan pemeriksaan penunjang. Data tersebut diperoleh dari rekam medis pasien.

1.6 Intrumen Pengamatan

Instrumen pengamatan yang digunakan dalam studi kasus ini meliputi:

1. Metlin untuk mengetahui Lingkar Lengan Atas yang digunakan untuk menentukan status gizi dan estimasi berat badan pasien.
2. Form Skrining Gizi untuk mengetahui pasien beresiko malnutrisi atau tidak.
3. Form Asuhan Gizi Terstandart untuk menyusun rencana intervensi gizi dan monitoring evaluasi gizi.
4. Rekam medis untuk mengetahui data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien.
5. Alat tulis.
6. Alat hitung/kalkulator