

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 dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri terhadap perubahan lingkungan. Disamping itu, lulusan yang diharapkan selain 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 erealisasikan 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 Praktek Kerja Lapang (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 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 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 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 instalasi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instalasi 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 produksi 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 inovatis 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 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 Level II*),

melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien bukan komplikasi maupun komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring *intake* makanan dan zat gizi, memilih, memonitor dan mengevaluasi *standart* enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status *macronutrient 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. 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 diverticular serta penyakit dengan komplikasi.

1.2. Tujuan dan Manfaat

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 keterampilan 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 RSUP Dr. Kariadi Semarang mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan distribusi.
2. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien G₃P₂A₀ Hamil 27 Minggu 2 Hari Preeklamsia Berat dan Hipertensi *Urgency* di Ruang Obstetri RSUP Dr. Kariadi Semarang.
3. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien G₃P₂A₀ Hamil 27 Minggu 2 Hari Preeklamsia Berat dan Hipertensi *Urgency* di Ruang Obstetri RSUP Dr. Kariadi Semarang.
4. Mampu melakukan intervensi gizi, rencana dan implementasi asuhan gizi pada pasien G₃P₂A₀ Hamil 27 Minggu 2 Hari Preeklamsia Berat dan Hipertensi *Urgency* di Ruang Obstetri RSUP Dr. Kariadi Semarang.
5. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada pasien G₃P₂A₀ Hamil 27 Minggu 2 Hari Preeklamsia Berat dan Hipertensi *Urgency* di Ruang Obstetri RSUP Dr. Kariadi Semarang.
6. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada pasien G₃P₂A₀ Hamil 27 Minggu 2 Hari Preeklamsia Berat dan Hipertensi *Urgency* di Ruang Obstetri RSUP Dr. Kariadi Semarang.

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 Kerja Lapang

1.3.1. Lokasi

Lokasi : Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang Jl. DR.. Sutomo No. 16, Randusari, Semarang Selatan, Kota Semarang, Jawa Tengah 50244.

Jadwal : 11 Februari 2020 – 30 April 2020

1.3.2. Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 11 Februari 2020 – 30 April 2020. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dilaksanakan pada tanggal 11 Februari 2020 sampai dengan tanggal 06 Maret 2020. Kemudian manajemen asuhan gizi klinik dilaksanakan pada tanggal 10 Maret 2020 sampai dengan tanggal 30 April 2020.

Tabel 1. 1. Jadwal Kegiatan

No.	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1.	11 Februari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik di RSUP Dr. Kariadi Semarang serta memperkenalkan ruang yang ada di RSUP Dr. Kariadi Semarang.
2.	11 Februari 2020 – 13 Februari 2020	Melakukan kegiatan admin atau perencanaan diklat sebelum melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan
3.	11 Februari 2020 - 06	Melakukan Kegiatan pada Sistem

No.	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
	Maret 2020	Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
4.	10 Maret 2020 sampai 30 April 2020	Melakukan Proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) pada pasien rawat inap

Sumber: Data Primer, 2020

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, suhu lemari penyimpanan, suhu ruang, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dan lain-lain. Selain itu, pada asuhan gizi klinik data yang diperoleh meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makan pasien.

b. Data Sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUP Dr. Kariadi Semarang, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, biokimia dan riwayat pemakaian obat.

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. Riwayat nutrisi pasien, pola makan pasien sehari-hari, sosial ekonomi, *recall* asupan makan pasien 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 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

1. *Metline* digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi.
2. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien.
3. LILA digunakan untuk mengukur lingkaran lengan atas yang digunakan untuk menentukan status gizi pasien.
4. Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko malnutrisi atau tidak.
5. Form asuhan gizi terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi.
6. Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien.
7. *Leaflet* sebagai sarana untuk konsultasi gizi untuk pasien dan keluarga pasien.
8. Daftar penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi.
9. Timbangan digital untuk pemorsian pasien.
10. *Nutrisurvey*
11. Alat tulis dan buku.

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* subuh, 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 VIP, biasa, diet, lunak, ruang pengolahan makanan cair, *snack*.

Kegiatan selanjutnya yaitu manajemen asuhan gizi klinik selama 2 bulan meliputi skrining, diagnosa gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi serta edukasi gizi. Manajemen asuhan gizi dilakukan pada Ruang bedah, ruang anak, ruang *obgyn*, ruang *ICU*, *ICCU*, *HCU* dan ruang infeksi. Pergantian ruangan dilakukan setiap hari dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiswa.