

## **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.

Selain 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 pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 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 keterampilan khusus dilapangan sesuai dengan bidang kemampuannya 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 paramahasiswa 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 atau industry atau rumah sakit dan atau instansi lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut kerja sehari-hari pada perusahaan atau industry atau 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 produk dan jasa yang dihasilkan; (2) mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) mengenal pasar dari produk yang di hasilkan; (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatis mahasiswa untuk bergerak di bidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan PKL di lokasi penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Rincian kompetensi yang ingin di capai adalah : kemampuan menggunakan teknologi informasi dan komunikasi, kemampuan menginterpretasikan pengetahuan baru ke dalam praktek, kemampuan melakukan supervisi pendidikan dan training kepada kelompok sasaran (tenaga pengolah makanan) serta mengembangkan dan *review* materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan massal. Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di RSUD K.R.M.T Wongsonegoro selama 3 bulan yaitu satu

bulan pertama di sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit, dan 2 bulan terakhir di manajemen asuhan gizi.

## **1.2 Tujuan**

### 1.2.1 Tujuan Umum

Mahasiswa mampu memahami dan melaksanakan kegiatan sistem penyelenggaraan makanan intitusi dan manajemen asuhan gizi pada pasien G1P0A0 Usia 25 Tahun Post Operasi Sesar Partus Tak Maju (PTM) di Ruang Dewi Kunti RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang

### 1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan manajemen penyelenggaran makanan di RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.
- b. Mampu mengkaji skrining pada pasien G1P0A0 Usia 25 Tahun Post Operasi Sesar Partus Tak Maju (PTM) di Ruang Dewi Kunti RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang
- c. Mampu menetapkan diagnose gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien G1P0A0 Usia 25 Tahun Post Operasi Sesar Partus Tak Maju (PTM) di Ruang Dewi Kunti RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang
- d. Mampu melakukan intervensi gizi (rencana dan implementasi asuhan gizi pasien) pada pasien G1P0A0 Usia 25 Tahun Post Operasi Sesar Partus Tak Maju (PTM) di Ruang Dewi Kunti RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang
- e. Mampu monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada pasien G1P0A0 Usia 25 Tahun Post Operasi Sesar Partus Tak Maju (PTM) di Ruang Dewi Kunti RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang

- f. Mampu melakukan edukasi pada pasien G1P0A0 Usia 25 Tahun Post Operasi Sesar Partus Tak Maju (PTM) di Ruang Dewi Kunti RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang

### **1.3 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.

### **1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan**

#### **1.4.1 Lokasi**

RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang, Jalan Fatmawati No. 1 Mangunharjo, Tembalang, Kota Semarang (50272), Telepon 024 - 4711500, Fax 024-6717755, email: [rsud@semarang.kota.go.id](mailto:rsud@semarang.kota.go.id), Website: <http://www.rsud.semarangkota.go.id>

#### **1.4.2 Jadwal Kegiatan**

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 – 30 Maret 2020. Tanggal 06 Januari sampai 1 Februari melakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dan tanggal 2 Februari 2020 sampai 30 Maret melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik.

## 1.5 Metode Pelaksanaan

### 1.5.1 Sumber Data

#### a. Data Primer

Data primer meliputi informasi tentang penyelenggaraan makanan dan asuhan gizi klinik yang diperoleh dari ahli gizi maupun tenaga kerja di instalasi gizi seperti pada saat penerimaan bahan makanan, jarak antara bahan makanan dengan dinding, suhu lemari penyimpanan, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dll. 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 Rsud K.R.M.T Wongsonegoro Kota Semarang, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, biokimia dan riwayat obat.

### 1.5.2 Metode Pengamatan

#### a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk memperoleh data subyektif untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan bahan makanan pada Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, sosial ekonomi, *recall* 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 LILA dan tinggi lutut.

d. Dokumentasi

Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan data tentang identitas pasien, diagnosa penyakit, pemeriksaan fisik, pemeriksaan klinis dan pemeriksaan laboratorium. Data tersebut dapat diperoleh dari rekam medis pasien dalam asuhan gizi klinik dengan dilakukan melalui pencatatan dan melakukan dokumentasi proses penyelenggaraan makanan.melalui foto kegiatan.

1.5.3 Instrumen Kegiatan

- a. Metline digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi
- b. Pita LILA untuk mengetahui lingkaran lengan atas yang akan digunakan untuk menentukan status gizi.
- c. Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko malnutrisi atau tidak.
- d. Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi.
- e. Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien.
- f. *Leaflet* sebagai sarana untuk konsultasi gizi.
- g. Daftar Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi.
- h. Timbangan digital untuk pemorsian pasien.
- i. Alat Tulis Menulis

1.5.4 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. Terdapat pembagian ruang secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan dan gudang, ruang persiapan, ruang pengolahan makanan, serta pendistribusian makanan.

Kegiatan selanjutnya yaitu manajemen asuhan gizi klinik selama dua bulan meliputi skrining, diagnosa gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi serta edukasi gizi. Manajemen asuhan gizi dilakukan pada ruang bedah, ruang obgyn, ruang IPD, ruang IKA dan ruang ICU. Pergantian ruangan dilakukan setiap 1 minggu sekali dan setiap ruang terdiri dari 1 mahasiswa.