

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 di tuntut 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 Lapang (PKL) yang dilakukan selama 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) baagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikutu oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri disiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketempilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

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 fan efektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial.

Praktek Kerja Lapangan (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 dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari kerja serta menaati 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 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 PKL 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 mereview materi pendidikan untuk kelompok sasaran. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan massal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dan manajemen asuhan gizi klinik pada pasien *Chronic Kidney Disease on Hemodialisa*, Suspensi Vena Sentral, Selulosis diruang 14 IRNA II RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan manajemen penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.
- b. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien *Chronic Kidney Disease on Hemodialisa*, Suspensi Vena Sentral, Selulosis diruang 14 IRNA II RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- c. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien *Chronic Kidney Disease on Hemodialisa*, Suspensi Vena Sentral, Selulosis diruang 14 IRNA II RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- d. Mampu melakukan intervensi gizi (rencana dan implementasi asuhan gizi pasien) pada pasien *Chronic Kidney Disease on Hemodialisa*, Suspensi Vena Sentral, Selulosis diruang 14 IRNA II RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- e. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pasien pada pasien *Chronic Kidney Disease on Hemodialisa*, Suspensi Vena Sentral, Selulosis diruang 14 IRNA II RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- f. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada pasien *Chronic Kidney Disease on Hemodialisa*, Suspensi Vena Sentral, Selulosis diruang 14 IRNA II RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

1.2.3 Manfaat

- a. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

- b. Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya.
- c. Mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.
- d. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan
- e. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan asuhan gizi klinik

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi

RSUD Dr. Saiful Anwar Malang terletak di Jalan Jaksa Agung Suprpto No. 2 Klojen Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia, 65112. Telp (0341) 362101. Fax (0341) 369384. Email: info.saifulanwar@gmail.com

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 07 Januari 2019 hingga 30 Maret 2019. Tanggal 07 Januari 2019 hingga 02 Februari 2019 melakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan pada tanggal 04 Februari 2019 hingga 30 Maret 2019 melakukan asuhan gizi klinik.

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1	07 Januari 2019	Penerimaan mahasiswa praktik di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang serta memperkenalkan ruang yang ada di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang
2	08 Januari 2019	Penerimaan mahasiswa praktik di Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang serta melakukan orientasi untuk pengarahan asuhan gizi klinik di ruangan.
3	09 – 14 Januari 2019	Melakukan kegiatan admin atau perencanaan sebelum melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan

4	15 Januari - 02 Februari 201	Melakukan Kegiatan Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
5	04 Februari - 30 Maret 2019	Melakukan Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) Kasus Besar dan Kasus Harian pada pasien rawat inap

Sumber: Data Primer Instalasi Gizi RSSA Malang, 2018

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, 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.

b. Data sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUD Dr. Saiful Anwar Malang, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, biokimia dan riwayat obat.

1.4.2 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 berat badan 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 dan mengumpulkan foto proses penyelenggaraan makanan.

1.4.3 Instrumen Kegiatan

- a. Metline digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien dan LILA yang akan digunakan untuk menentukan status gizi
- b. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien
- c. Form skrining digunakan untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya
- 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. Alat Tulis Menulis

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 shubuh, 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 padat dan lunak, ruang pengolahan makanan cair, serta ruang distribusi.

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 IPD, ruang Anak, ruang Intensif dan ruang Obgyn. Pergantian ruangan dilakukan setiap 2 minggu sekali dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiwa.