

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan Gizi di Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu bagian dari sistem pelayanan kesehatan di Rumah Sakit yang mempunyai peranan penting dalam mempercepat tercapainya peningkatan kesehatan baik yang bersifat promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif. Kegiatan pokok pelayanan gizi di Rumah Sakit meliputi asuhan gizi, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan bidang gizi terapan.

Kurikulum Program Studi D4 Gizi Klinik mencantumkan peran yang harus dicapai oleh lulusan Program Studi D4 Gizi Klinik diantaranya adalah sebagai pelaku tatalaksana gizi klinik, pengelola sistem penyelenggaraan makanan institusi/massal, penyuluh, pelatih, konsultasi gizi, pelaku pendayagunaan bahan makanan dan penilai mutu gizi makanan. Sedangkan wewenangnya adalah berperan serta dalam menetapkan preskripsi diet, mengelola sistem penyelenggaraan makanan/institusi/massal serta melakukan penyuluhan dan konsultasi gizi.

Agar dapat memenuhi tuntutan maka peserta didik diwajibkan melaksanakan praktik kerja lapangan dalam Manajemen Asuhan Gizi Klinik di Rumah Sakit kelas A/B dibawah bimbingan intensif dari ahli gizi pada rumah sakit yang bersangkutan. Bidang Gizi Klinik membahas kasus-kasus gangguan gizi dengan menggunakan pendekatan Nutrition Care Process (NCP) atau Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT), dimana kegiatan-kegiatannya meliputi tahapan pengkajian gizi, penetapan masalah gizi/diagnosis gizi, penyusunan rencana intervensi dan implementasi, serta monitoring dan evaluasi, memasak menu sesuai dengan intervensi gizi serta termasuk didalamnya adalah tahapan pendokumentasian asuhan gizi berupa video konsultasi gizi.

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 Sain Terapan (SST). 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 mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan 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 mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaraannya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mahasiswa mampu melakukan pengkajian data antropometri pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
2. Mahasiswa mampu melakukan pengkajian data fisik klinis pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
3. Mahasiswa mampu melakukan pengkajian data biokimia pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat

4. Mahasiswa mampu melakukan pengkajian data riwayat makan pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
5. Mahasiswa mampu melakukan pengkajian data riwayat pribadi pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
6. Mahasiswa mampu menentukan data standar pembanding pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
7. Mahasiswa mampu menentukan diagnosis gizi pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
8. Mahasiswa mampu menentukan intervensi gizi pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
9. Mahasiswa mampu melakukan monitoring dan evaluasi asuhan gizi pada pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
10. Mahasiswa mampu memasak menu yang telah disusun sesuai dengan konsisi pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat
11. Mahasiswa mampu melakukan konseling gizi bersama dengan pasien dan keluarga pasien Hiperemesis Gravidarum di RSD Kalisat

1.2.3 Manfaat

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan dilapangan.
- d. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen asuhan gizi klinik.

2. Manfaat untuk Polije

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma

3. Manfaat untuk Lokasi PKL

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi PKL

1. Kriteria Rumah Sakit

Rumah sakit minimal kelas B yang melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan massal untuk pasien Praktek Kerja Lapangan akan dilakukan di Instalasi Gizi.

2. Kriteria Instruktur Klinik (Clinical Instructure)

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dibimbing oleh instruktur dari Rumah Sakit sesuai dengan bidang pekerjaannya, yaitu : instruksi gizi institusi, untuk kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan. Instruktur gizi institusi adalah profesi gizi/praktisi gizi (ahli gizi instalasi gizi/administrator) yang memiliki kemampuan mengimplementasikan peran untuk mencapai kompetensi yang harus dimiliki mahasiswa.

1.3.2 Waktu PKL

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan Manajemen Asuhan Gizi Klinik dilaksanakan selama 26 hari yang dimulai pada tanggal 6 Desember 2021 – 20 Januari 2022.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

Sumber data menggunakan data sekunder dikarenakan pada praktek kerja lapangan ini tidak terjun langsung di rumah sakit melainkan memperoleh informasi melalui ahli gizi rumah sakit untuk melengkapi kebutuhan data. Data sekunder meliputi gambaran umum RSD Kalisat, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, siklus menu, data antropometri, biokimia, fisik, klinis, riwayat makan pasien dan gambaran umum pasien.

1.4.2 Metode Pengamatan

Pada Praktek Kerja Lapangan MAGK ini menggunakan metode wawancara kepada ahli gizi rumah sakit. Metode ini dilakukan untuk memperoleh data subyektif untuk mengetahui riwayat makan 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. Selain itu, metode yang digunakan adalah dokumentasi dengan cara mengumpulkan data dengan mencatat data penelitian yang diberikan oleh ahli gizi. Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan data tentang identitas pasien, diagnosa penyakit, pemeriksaan fisik, pemeriksaan klinis dan pemeriksaan laboratorium (biokimia).

1.4.3 Instrumen Kegiatan

1. Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien beresiko malnutrisi atau tidak.
2. Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi.
3. Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis dan data laboratorium pasien.
4. Timbangan digital untuk pemorsian menu.
5. Nutrisurvey
6. Alat tulis dan buku.

1.4.4 Pelaksanaan Kegiatan

Manajemen Asuhan Gizi Klinik di RSD Kalisat Jember dimulai dengan melakukan kegiatan pengkajian dasar, mengidentifikasi masalah, penentuan diagnosis gizi serta menyusun rencana intervensi dan monitoring evaluasi asuhan gizi pasien. Pada kegiatan intervensi dan monitoring evaluasi terdiri dari pembuatan rencana intervensi dan monitoring, memasak menu sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien dan memberikan konseling gizi pada pasien dengan bantuan leaflet.