

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.

Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 3 (tiga) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV Gizi Klinik. 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 Praktek Kerja Lapangan (PKL) para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapangan adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada rumah sakit yang telah ditunjuk, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam

kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada beberapa rumah sakit – rumah sakit di yang dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan.

Selama Praktek Kerja Lapangan mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di rumah sakit yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan dan wajib hadir di lokasi Praktek Kerja Lapangan serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) Mengerti kualitas produk 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 Klinik kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan difokuskan kepada manajemen asuhan gizi klinik.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan pada manajemen asuhan gizi bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari: kemampuan melakukan *self assessment* dalam rangka pengembangan profesional, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain untuk 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 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, dll). Lokasi kegiatan untuk

Praktek Kerja Lapangan 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

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 ketampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.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 data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

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

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi rangkaian penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi di Subdep Gizi Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
2. Melakukan skrining gizi pada pasien dengan diagnosa medis Diabetes Mellitus dengan Ketoasidosis di Ruang C2, Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
3. Melakukan assesment pasien dengan diagnosa medis Diabetes Mellitus dengan Ketoasidosis di Ruang C2, Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
4. Menentukan diagnosa gizi pada pasien dengan diagnosa medis Diabetes Mellitus dengan Ketoasidosis di Ruang C2, Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
5. Merencanakan dan melaksanakan intervensi gizi pada pasien dengan diagnosa medis Diabetes Mellitus dengan Ketoasidosis di Ruang C2, Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
6. Melakukan monitoring dan evaluasi pada pasien dengan diagnosa medis Diabetes Mellitus dengan Ketoasidosis di Ruang C2, Rumkital dr. Ramelan Surabaya.

1.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang

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, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapang

1. Praktik kerja lapang dilakukan di Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Ramelan, Jl. Gadung No. 1, Jagir, Wonokromo, Surabaya pada tanggal 6 Januari 2020 – 30 Maret 2020

2. Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapang

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1	06 Januari 2020	Orientasi dengan Unit Diklat Rumkital dr. Ramelan Surabaya
2	06 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan diklat.
3	07-09 Januari 2020	Pembekalan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi oleh ahli gizi.
4	11, 17, 22, 23 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> a. Penerimaan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, dan persiapan bahan makanan. b. Produksi makanan padat. c. Penerimaan bahan makanan, komisi, distribusi, transportasi, dan penyajian makanan serta uji cita rasa makanan. d. Penyimpanan bahan makanan kering. e. Produksi makanan cair.
5	16 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan HACCP
6	13 Januari 2020	Pengamatan hiegen sanitasi ruang produksi
7	30 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan pengembangan resep formula enteral TETP
8	14-15 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan penelitian ketepatan waktu distribusi
9	24, 27 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyusun menu 3 hari (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas) b. Menghitung kebutuhan makanan sesuai standar porsi, bumbu, dan resep. c. Identifikasi biaya d. Pemesanan dan pembelian bahan makanan.
10	18 Januari 2020	Dinas subuh
11	24 Januari 2020	Dinas sore
12	28 Januari 2020	Pengamatan ketenagaan di ruang persiapan bumbu
13	30 Januari 2020	Presentasi MSPM
14	03 Februari 2020	Penyelesaian laporan

No.	Tanggal	Kegiatan PKL
15	06 Februari 2020	Pembekalan AGK
16	07, 08, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23 Februari 2020 dan 01-23 Maret 2020	MAGK kasus harian
17	11-15 Februari 2020	Layanan konsultasi gizi di poli gizi
18	19-22 Februari 2020	Pengamatan kasus besar
19	02 Maret 2020	Penyuluhan kesehatan rumah sakit
20	24, 26, 27 Maret 2020	Penyelesaian laporan
21	14 April 2020	Pengumpulan laporan MAGK dan MSPM

Sumber: Data Sub. Departemen Gizi RS dr. Ramelan Surabaya

1.5 Metode Pelaksanaan

1. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan menanyakan pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, sosial ekonomi, recall dan anamnesa, asupan makan pasien selama di rumah sakit, dan skrining gizi pasien untuk Manajemen Asuhan gizi klinik. Sedangkan pada pelaksanaan Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan digunakan untuk proses perencanaan bahan makanan hingga pengadaan bahan makanan.

2. Observasi dan Pengamatan

Metode ini dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap keadaan fisik dan asupan makan pasien untuk Manajemen Asuhan gizi klinik. Sedangkan pada Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan digunakan untuk memeriksa atau melakukan langsung proses dari penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan bahan makanan serta verifikasi diet pasien melalui distribusi makanan.

3. Pengukuran

Metode ini digunakan dalam proses asuhan gizi klinik pada bagian assessment untuk mendapatkan data antropometri, yaitu pengukuran Lingkar Lengan Atas dan Rentang Lengan untuk kemudian diestimasi ke tinggi badan.

4. Instrumen Kegiatan

- a. Pita LILA digunakan untuk mengetahui Lingkar Lengan Atas pada pasien yang nantinya digunakan untuk menentukan status gizi.
- b. Medline digunakan untuk mengetahui Rentang Lengan dan Panjang Badan untuk anak pada pasien yang tidak dapat berdiri.
- c. Form Skrining Gizi untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya.
- d. Form Asuhan Gizi Terstandart untuk menyusun rencana intervensi gizi dan monitoring evaluasi gizi.
- e. Rekam medis untuk mengetahui data berat badan, fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien.
- f. Leaflet dan Daftar Bahan Makanan Penukar sebagai sarana untuk penyuluhan dan konsultasi gizi.
- g. Nutri Survey 2008.
- h. Alat masak untuk proses persiapan dan pengolahan bahan makan.