

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan dimana proses belajar mengajar diarahkan pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi spesifik yang sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*. Selain itu, pendidikan yang diberikan juga membantu mahasiswa untuk bisa memperoleh kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha dengan berbasis pada IPTEKS. Sebagaimana Perguruan Tinggi lain, Politeknik Negeri Jember mempunyai tiga program yang dikenal dengan nama Tri Dharma Perguruan Tinggi yang terdiri dari pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

Lulusan yang berkualitas, inovatif dan berdaya saing menjadi prioritas yang dibutuhkan dalam dunia kerja dan masyarakat. Maka untuk memenuhi hal tersebut, Politeknik Negeri Jember dituntut untuk bisa menyediakan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan. Satu diantara kegiatan akademik tersebut adalah Praktek Kerja Lapangan (PKL), sebagaimana pula disebutkan dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 60 Tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi. Praktek Kerja Lapangan (PKL) umumnya 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.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan yang bertujuan mengasah keilmuan dan kemampuan teoritik mahasiswa dalam konteks terapan. Dengan adanya kegiatan PKL ini, diharapkan mahasiswa mampu merealisasikan keilmuan teoritis pada terapan dalam bidang keilmuannya, mampu melakukan manajerial, serta memupuk kemampuan beradaptasi dan daya tangkap dalam menjalankan tugas dan kewajiban yang diembankan kepadanya. 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.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). Kegiatan PKL ini dilaksanakan di RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang selama tiga bulan, dimana bulan pertama berfokus pada MSPM Rumah Sakit dan dua bulan sisanya pada kegiatan MAGK.

## **1.2 Tujuan**

### **a. Tujuan Umum**

Mahasiswa mampu melaksanakan dan menganalisis kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik pada kasus luka bakar dan Chronic Kidney Disease (CKD) di RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang

### **b. Tujuan Khusus**

- 1) Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- 2) Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- 3) Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan
- 4) Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien luka bakar listrik di bangsal Nakula I RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang
- 5) Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien luka bakar listrik di bangsal Nakula I RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang

- 6) Mampu melakukan intervensi gizi (rencana dan implementasi asuhan gizi pasien) pada pasien luka bakar listrik di bangsal Nakula I RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang
- 7) Mampu monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada pasien luka bakar listrik di bangsal Nakula I RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang
- 8) Mampu melakukan edukasi pada pasien luka bakar listrik di bangsal Nakula I RSUD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang.

### **1.3 Manfaat**

#### **a. Bagi Mahasiswa**

- 1) Memperluas wawasan terkait sistem penyelenggaraan makanan dan penatalaksanaan asuhan gizi di rumah sakit
- 2) Meningkatkan keterampilan dalam manajemen dan penanganan kasus gizi di rumah sakit

#### **b. Bagi Pasien dan Keluarga**

Meningkatkan pengetahuan pasien dan keluarga terkait pemberian diet yang tepat dan sesuai kondisi, serta bahan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan .

#### **c. Bagi Rumah Sakit**

Memberikan masukan dan ide dalam pelaksanaan manajemen penyelenggaraan makanan maupun asuhan gizi klinik.

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

#### **a. Lokasi**

RSUD K.R.MT Wongsonegoro Semarang, Jalan Fatmawati No.1 Mangunharjo, Temalang, Kota Semarang (50272), Telepon 024 – 6711500, Fax 024 – 6717755, email: rsud@semarang.kota.go.id, website: <http://www.rsud.semarangkota.go.id>

b. Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 28 Maret 2020. Tanggal 06 Januari 2020 sampai 01 Februari 2020 melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dan 03 Februari 2020 sampai 28 Maret 2020 melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik.

### 1.5 Metode Pelaksanaan

a. Sumber Data

1) Data Primer

Data ini berupa informasi terkait penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari ahli gizi dan tenaga kerja di instalasi gizi, juga melalui kegiatan pengamatan langsung. Selain itu, pada kegiatan asuhan gizi klinik data diperoleh melalui proses asesmen yang terdiri dari antropometri, biokimia, fisik dan klinis, serta riwayat makan.

2) Data Sekunder

Data ini meliputi gambaran umum rumah sakit termasuk instalasi gizi, baik struktur organisasi, tenaga kerja, peraturan maupun ketetapan penyelenggaraan gizi rumah sakit.

b. Metode Pengamatan

1) Wawancara

Wawancara dilakukan kepada karyawan (kepala instalasi gizi, ahli gizi, pramusaji), pasien dan keluarga. Adapun tujuannya, untuk memperoleh data subyektif terkait kegiatan atau proses manajemen sistem penyelenggaraan makanan serta kegiatan asuhan gizi klinik di rumah sakit.

2) Observasi

Pengamatan atau observasi dilakukan pada saat pelaksanaan penyelenggaraan makanan mulai dari penerimaan hingga distribusi dan penyajian. Sementara pada kegiatan asuhan gizi klinik, observasi dilakukan pada saat pengamatan kondisi fisik dan sisa makanan.

3) Pengukuran

Metode ini utamanya digunakan saat asuhan gizi klinik pada bagian asesmen untuk memperoleh data antropometri seperti berat badan, tinggi badan, *Index Massa Tubuh* dan lingkaran lengan atas (LILA).

4) Dokumentasi

Metode ini memungkinkan untuk memperoleh data tentang identitas pasien, diagnosis medis, pemeriksaan fisik dan kjenis serta hasil pemeriksaan laboratorium, yang biasa didapat dari rekam medis pasien. Selain itu beberapa proses atau kegiatan dapur dan klinik dapat didokumentasikan melalui foto.

c. Instrumen Kegiatan

- 1) Penuntun Diet, untuk membantu perencanaan asuhan gizi
- 2) Timbangan digital, untuk pemorsian makanan
- 3) Metline atau pita ukur, untuk mengukur panjang lengan dan LILA
- 4) Form skrining, untuk mengetahui pasien risiko malnutrisi
- 5) Form Asuhan Gizi Terstandar, untuk asesmen dan perencanaan asuhan gizi
- 6) Catatan medis, untuk mengetahui identitas dan data pemeriksaan pasien
- 7) Buku dan alat tulis

d. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan terbagi atas Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). Pelaksanaan MSPM meliputi kegiatan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian dan pendistribusian. Selain itu, terdapat juga kegiatan diklat, HACCP,

modifikasi menu dan penilaian kelayakan fisik. Adapun pelaksanaan kegiatan adalah secara kelompok.

Sementara itu kegiatan MAGK dilaksanakan setelah MSPM dan dilakukan secara individu. Adapun kegiatan yang dilakukan yaitu skrining, asesmen, diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi serta edukasi gizi. Disamping itu, juga dilakukan kegiatan pemorsian sesuai dengan perhitungan diet untuk intervensi gizi pada kasus besar.