

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 *stake holder* 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 dapat memasuki dunia kerja, juga dapat 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 dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan dan penataan sistem manajemen yang baik serta penentuan diagnosa gizi yang tepat agar tercapai efektifitas dan efesiensi serta dapat memberikan intervensi yang lebih sesuai dengan kondisi pasien. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 bulan. 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 PKL ini para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi masing-masing sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapang yang telah ditetapkan. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk

belajar dari kerja praktis pada perusahaan, industri, rumah sakit 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 dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan, industri, rumah sakit atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan, industri, rumah sakit 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 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 PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Penyelenggaraan makanan adalah suatu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Sedangkan asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien secara optimal baik berupa pemberian makanan pada pasien yang dirawat maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan masak.

Sedangkan kegiatan PKL 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 guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapi nutrisi untuk pasien komplikasi, melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring *intake* makan dan zat gizi, memonitor dan mengevaluasi standart 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 dan lain-lain.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan:

1. Mampu melakukan pengkajian data dasar pasien.
2. Mampu melakukan identifikasi masalah dan penentuan diagnosis gizi.
3. Mampu menyusun rencana intervensi dan monitoring evaluasi asuhan gizi pasien.
4. Mampu mengimplementasikan asuhan gizi pasien dan monitoring evaluasi.
5. Memahami manajemen penyelenggaraan makanan serta manajemen pengawasan mutu makanan dalam pelayanan rumah sakit.
6. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan dietnya.
7. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai dengan kondisi pasien.

8. Mampu mengevaluasi standar menu dan standar resep terkait pemesanan diet khusus atau enteral.
9. Mampu menyusun rancangan alat peraga penyuluhan pada kegiatan promosi kesehatan rumah sakit.
10. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet.
11. Dapat melakukan dan menganalisa *food cost* dan *unit cost*.
12. Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan mulai dari penerimaan sampai distribusi.
13. Mampu menganalisa higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

1.2.3 Manfaat PKL

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.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

1.3.1 Lokasi :

RSUD Dr. Saiful Anwar Malang, Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 2 Malang 65111, Telepon (0341) 362101, Faximile (0341) 369384, Email: info.saifulanwar@gmail.com, website : rsusaifulanwar.jatimprov.go.id.

1.3.2 Lokasi Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 6 Januari hingga 16 Maret 2020. Tanggal 6 Januari hingga 31 Januari 2020 melakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan dan pada tanggal 3 Februari hingga 16 Maret 2020 melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik.

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1	2 - 3 Januari 2020	<i>Skill test</i> peserta praktek di ruang <i>skill test</i> Instalasi Gizi.
2	6 Januari 2020	Penerimaan di Ruang Majapahit dan <i>Hospital Touring</i> Pengarahan materi + tugas administrasi MSPM (ADM)
3	7 Januari - 31 Januari 2020	Kegiatan Penyelenggaraan Makanan (PDM) di Dapur Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
4	6 Februari 2020	Presentasi Laporan MSPM.
5	1 Februari 2020	Pembekalan manajemen asuhan gizi klinik.
6	3 Februari - 16 Maret 2020	Melakukan Proses Asuhan Gizi dan mengerjakan kasus harian serta kasus besar
7	3 Maret 2020	Presentasi kasus besar Manajemen Asuhan Gizi Klinik

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 dan lainnya. 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, klinis 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 klinis 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 yang akan digunakan untuk menentukan status gizi.
- b. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien.
- 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 Bahan Makanan Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi.
- h. Timbangan digital untuk pemorsian pasien.
- i. Alat Tulis.

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* subuh, pagi dan siang. 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, ruang formulasi 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 intensif, ruang IPD, ruang bedah, ruang *obgyn*, ruang anak dan poli gizi. Pergantian ruangan dilakukan setiap 1 minggu sekali dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiswa.