

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.

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 agar tercapai efektifitas 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) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. 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.

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 dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapang (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 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 dan 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 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 penyenggaraan 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 dicapai 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

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 berkahirnya kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial serta penyelenggaranya merupakan penyelenggaraan makanan massal.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaran makanan institusi di Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan distribusi.
2. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada Pasien Vomitus Profuse, Hiperglikemia, Ulkus DM Pedis Dan Stroke Di Ruang C Dan Pasien Hiperglikemia Di Ruang E Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta
3. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada Pasien Vomitus Profuse, Hiperglikemia, Ulkus DM Pedis Dan Stroke Di Ruang C Dan Pasien Hiperglikemia Di Ruang E Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta
4. Mampu melakukan intervensi gizi, rencana dan implementasi asuhan gizi pada Pasien Vomitus Profuse, Hiperglikemia, Ulkus DM Pedis Dan Stroke Di Ruang C Dan Pasien Hiperglikemia Di Ruang E Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta.
5. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada Pasien Vomitus Profuse, Hiperglikemia, Ulkus DM Pedis Dan Stroke Di Ruang C Dan Pasien Hiperglikemia Di Ruang E Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta
6. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada Pasien Vomitus Profuse, Hiperglikemia, Ulkus DM Pedis Dan Stroke Di Ruang C Dan Pasien Hiperglikemia Di Ruang E Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta

1.2.3 Manfaat

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 serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.

4. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
5. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen asuhan gizi klinik.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

1.3.1 Lokasi

Lokasi : Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta. Jl. Jendral Sudirman No. 70, Kota baru, Kec. Gondokusuman, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, 55224

Jadwal : 06 Januari – 30 Maret 2020

1.2.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari hingga 30 Maret 2020. Tanggal 06 Januari sampai 04 Februari 2020 melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dan 08 Februari sampai 24 Maret 2020 melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik.

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

No	Tanggal	Kegiatan
1.	06 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik di Rumah Sakit Bethesda Yogyakarta serta memperkenalkan ruangan-ruangan yang ada di RS Bethesda Yogyakarta
2.	06 Januari 2020	Melakukan perencanaan sebelum melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan
3.	06 Januari – 04 Februari 2020	Melaksanakan kegiatan

		penyelenggaraan makanan di RS Bethesda Yogyakarta
4.	08 Februari – 24 Maret 2020	Melakukan Proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) Kasus Besar pada pasien rawat inap
5.	08 Februari – 24 Maret 2020	Melakukan Proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) Kasus Kecil/Harian pada pasien rawat inap

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, suhu lemari penyimpanan, suhu ruang, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dll. Selain itu pada asuhan gizi klinik data yang diperoleh meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makan pasien.

b. Data Sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RS Bethesda Yogyakarta, 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. Riwayat nutrisi 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.

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

1. Metline digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi.
2. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien.
3. LILA digunakan untuk mengukur lingkar lengan atas pasien yang digunakan untuk menentukan status gizi pesien.
4. Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko malnutrisi atau tidak.
5. Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi.

6. Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien.
7. *Leaflet* sebagai sarana untuk konsultasi gizi untuk pasien dan keluarga pasien.
8. Daftar Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi.
9. Timbangan digital untuk pemorsian pasien.
10. *Nutrisurvey*
11. AlatTulis dan buku.

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 dilaksanakan pada pukul 06.00 – 13.00 WIB, yang dibagi sesuai jadwal yaitu berada pada ruang penerimaan, persiapan, produksi, pemorsian, gudang basah, gudang kering, gudang zonde, anminitrasi, pengadaan, plating, dan 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 anak, ruang penyakit dalam dan ruang infeksi. Pergantian ruangan dilakukan tiga sampai enam hari dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiswa.