

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. Disamping itu luaran yang diharapkan selain dapat memasuki dunia kerja, juga untuk 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 efesiensi yang tinggi. 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. Mahasiswa dalam semester ini secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/ industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL. Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja diperusahaan/ industri/ rumah sakit dan/atau instansi lainnya dan wajib hadir

di lokasi PKL setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai pengalaman 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.

Politeknik Negeri Jember 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 penyelenggaraan makanan adalah salah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*register eddietien*) 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 supervise 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 di rumah sakit yang menyelenggaraan makanan masak. Sedangkan asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien secara optimal baik berupa pemberian makanan pada pasien rawat inap maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum

Mahasiswa mampu memahami dan melakukan penatalaksanaan terapi diet hati dengan diagnosa Hepatitis A di ruang rawat inap lantai 3 RSU Kaliwates Jember.

1.2.2 Tujuan khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu:

1. Mahasiswa mampu melakukan skrining gizi.
2. Mahasiswa mampu menganalisis pengkajian data pasien yang meliputi data antropometri, biokimia, fisikklinis, serta asupan dan kebiasaan makan pasien.
3. Mahasiswa mampu menyusun diagnosa gizi.
4. Mahasiswa mampu merencanakan dan menyusun terapi diet, bentuk diet, tujuan diet dan syarat diet serta menghitung kebutuhan gizi pasien.
5. 5. Mahasiswa mampu melaksanakan monitoring dan evaluasi (pemantauan konsumsi dan status gizi pasien).
6. Mahasiswa mampu melakukan konsultasi gizi kepada pasien.

1.2.3 Manfaat

1. Bagi Institusi Rumah Sakit

Memberikan dan menambah sumber informasi institusi rumah sakit terutama bagi instalasi gizi berkaitan dengan penatalaksanaan diet pada Hepatitis A di ruang rawat inap lantai 3 RSUD Kaliwates Jember

2. Bagi Mahasiswa

Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam merencanakan dan melaksanakan manajemen asuhan gizi klinik bagi pasien Hepatitis A.

3. Bagi Pasien

Memberikan informasi mengenai penatalaksanaan Diet Hati pada pasien Hepatitis A

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Lokasi PKL yaitu bertempat di Rumah Sakit Umum Kaliwates Jember yang beralamat di Jalan Diah Pitaloka No.1 Dusun Kaliwates Kidul, Kaliwates,

Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68131, Telepon (0331) 483805, *Website* www.rsukaliwatesjember.com, *E-mail* rskaliwates@ptpn12.com

1.3.2 Waktu

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 16 November 2020 hingga 05 Februari 2021. Tanggal 16 November 2020 hingga 15 Desember 2020 melakukan manajemen penyelenggaraan makanan institusi kemudian akan dilanjutkan 04 Januari 2021 sampai 05 Februari 2021 melakukan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Sumber Data

a. Data Sekunder

Data didapatkan berupa data sekunder yang dikirim ahli gizi melalui *WhatsApp Grup*. Data sekunder meliputi kasus Hepatitis A.

1.4.2 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dilaksanakan secara daring dikarenakan covid-19. Kegiatan manajemen asuhan gizi klinik meliputi pengkajian data dasar, mengidentifikasi masalah, menentukan diagnose gizi, penyusunan rencana intervensi dan monitoring evaluasi asuhan gizi pasien (rencana intervensi monitoring dan evaluasi, mengolah menu sesuai perencanaan rekomendasi menu, serta konsultasi gizi)