

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, 2003).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan kepada pasien sesuai keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi proses penyembuhan penyakit, sebaliknya penyakit yang diderita dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Terapi gizi atau terapi diet adalah bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Pemberian diet harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan mulai dari merencanakan menu sampai makanan disajikan ke pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau pasien yang membutuhkan (Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat, 2003).

Pelayanan gizi rawat merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan, konseling gizi, monitoring dan evaluasi. Penatalaksanaan Asuhan Gizi dilakukan pada pasien dengan diagnosa penyakit febris 2 minggu dengan trombositopenia, leukositosis, anemia, observasi batuk 2 minggu et causa suspect bronchopneumonia. Penatalaksanaan gizi dilakukan sebagai upaya

pemenuhan gizi untuk pasien rawat inap dilakukan melalui pelayanan gizi dan penyediaan makan berdasarkan diet yang dibutuhkan oleh pasien.

Demam merupakan suatu keadaan dimana suhu tubuh diatas normal, yaitu diatas 38°C. Pada dasarnya terdapat dua kondisi demam yang memerlukan pengelolaan yang berbeda. Pertama adalah demam yang tidak boleh terlalu cepat diturunkan karena merupakan respon terhadap infeksi ringan yang bersifat *self limited*. Kedua adalah demam yang membutuhkan pengelolaan segera karena merupakan tanda infeksi serius dan mengancam jiwa seperti pneumonia, meningitis, dan sepsis (Hasan, 2007).

Trombositopenia atau defisiensi trombosit, merupakan keadaan dimana trombosit dalam sistem sirkulasi jumlahnya dibawah normal (150.000 – 350.000/ μ L) (Guyton dan Hall, 2007). Trombositopenia biasanya dijumpai pada penderita anemia, leukemia, infeksi virus dan protozoa yang diperantarai oleh sistem imun (*Human Infection Virus*, demam berdarah dan malaria).

Leukositosis atau peningkatan jumlah sel darah putih dapat menyebabkan neutrofil pada darah tepi meningkat hingga melebihi batas normal nilai presentase neutrofil. Neutrofil merupakan salah satu jenis sel darah putih penanda inflamasi atau peradangan.

Anemia adalah suatu keadaan dimana kadar hemoglobin (Hb) dalam darah kurang dari normal. Faktor – faktor penyebab anemia gizi besi adalah status gizi yang dipengaruhi oleh pola makanan, social ekonomi keluarga, lingkungan dan status kesehatan. Kekurangan kadar Hb dalam darah dapat menimbulkan gejala lesu, lemah, letih, lelah dan cepat lupa. Selain itu anemia gizi besi akan menurunkan daya tahan tubuh dan mengakibatkan mudah terkena infeksi.

1.1.1 Tujuan Umum

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (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 keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (STr.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 keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember.

Cara yang ditempuh agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis pada rumah sakit tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktik kerja, yaitu dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Pengalaman kerja yang didapatkan pada saat PKL dengan harapan agar para mahasiswa mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan secara umum di atas, 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 dan memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi (*nutrition care*) untuk pasien klinik level I dan level II.

1.1.2 Tujuan Khusus

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan (pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan)
- b. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- c. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi dan penyajian makanan (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji)
- d. Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)
- e. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan
- f. Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- g. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- h. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- i. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
- j. Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higiene sanitasi
- k. Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral
- l. Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
- m. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan.
- n. Melakukan dokumentasi pada semua tahap
- o. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan
- p. Memahami manajemen asuhan gizi klinik

- q. Mampu menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi individu dengan kebutuhan gizi tertentu
- r. Mampu merencanakan pelayanan gizi pasien
- s. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan dietnya
- t. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai untuk kondisi pasien
- u. Mampu merencanakan perubahan pemberian makan pasien
- v. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet
- w. Dapat memberikan konseling gizi untuk pasien dengan kondisi medis kompleks
- x. Dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan penyakit untuk pasien dengan kondisi umum medis umum
- y. Mampu melakukan dokumentasi pada semua tahap
- z. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan manajemen asuhan gizi klinik

1.1.3 Kompetensi yang Ingin Dicapai

- 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 (tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji)
- 4 Mengidentifikasi sumberdaya manusia (ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan (jumlah, jenis, tupoksi dan kualifikasi)
- 5 Mengidentifikasi kebutuhan alat dan format yang digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan

- 6 Menyusun menu 3 hari sesuai standar (standar porsi, standar bumbu, standar kualitas)
- 7 Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun
- 8 Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- 9 Melakukan evaluasi sistim penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan.
- 10 Mengamati penerapan higiene sanitasi dengan form penilaian kelayakan fisik untuk higine sanitasi
- 11 Melakukan pengembangan / modifikasi resep / makanan enteral
- 12 Melakukan analisis HACCP resep/menu diet khusus/enteral
- 13 Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan bagi penjamah makanan
- 14 Melakukan dokumentasi pada semua tahap

1.2 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

1.2.1 Lokasi Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sleman yang berlokasi di jalan raya Jogjakarta-Magelang atau jalan Bhayangkara 48, Murangan, Triharjo, Sleman.

1.2.2 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 6 Januari sampai 30 Maret 2020.