

## **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.

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 magang yang dilaksanakan pada semester VIII (tujuh). Dalam semester ini, mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing. Dalam kegiatan Magang ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan efektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial.

Selama proses magang mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan, industri, rumah sakit dan atau instansi lainnya yang sudah ditentukan oleh akademik dan wajib hadir di lokasi Magang serta mentaati semua peraturan yang berlaku di instansi tersebut sehingga mahasiswa 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 diharapkan, (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan mencari cara mengatasi permasalahan tersebut (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik, kegiatan Magang dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik. Kegiatan Magang pada Manajemen Asuhan Gizi Klinik bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari : kemampuan melakukan self assesment dalam rangka pengembangan professional, melakukan supervisi terhadap dokumen assessment dan intervensi, melakukan supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi dan atau pencegahan penyakit, keperluan terapi nutrisi untuk pasien bukan komplikasi (clinic level I) maupun komplikasi (clinic level II), melakukan supervisi terhadap diagnosa gizi pasien bukan komplikasi maupun komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, memajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memilih, 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 Total Parenteral Nutrition (TPN) ke nutrisi enteral dan lain lain), melakukan koordinasi dan modifikasi aktivitas asuhan nutrisi, serta berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya. Lokasi kegiatan untuk Magang pengalaman klinik (level I dan level II) dilaksanakan di rumah sakit yang melakukan pelayanan pasien dengan penyakit tidak komplikasi seperti hipertensi, obesitas, diabetes dan penyakit divertikular serta penyakit dengan komplikasi.

## 1.2 Tujuan Magang

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan manajemen rumah sakit yang layak dijadikan tempat magang, 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 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 mengaitkan anatara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan secara umum diatas, bagi mahasiswa program studi DIV 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 memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi (*nutrition care*) untuk pasien klinik level I maupun level II.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

1. Memahami manajemen asuhan gizi klinik.
2. Mampu menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi individu dengan kebutuhan gizi tertentu
3. Mampu merencanakan pelayanan gizi pasien
4. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan dietnya

5. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai untuk kondisi pasien
6. Mampu merencanakan perubahan pemberian makan pasien
7. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet
8. Dapat memberikan konseling gizi untuk pasien dengan kondisi medis kompleks
9. Dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan/pencegahan penyakit untuk pasien dengan kondisi medis umum
10. Mampu melakukan dokumentasi pada semua tahap
11. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan manajemen asuhan gizi klinik.

### **1.3 Tujuan Magang**

#### **1.3.1 Manfaat untuk mahasiswa**

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
3. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.

#### **1.3.2 Manfaat untuk Polije**

1. Mendapatkan gambaran atau informasi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

#### **1.3.3 Manfaat untuk Lokasi Magang**

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapang

### **1.3.4 Waktu, Tempat dan Lokasi Magang**

#### **a. Waktu**

Jadwal kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di laksanakan mulai tanggal 17 Oktober 2022 – 7 Januari 2023.

#### **b. Tempat dan Lokasi Magang**

Lokasi pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Praktik Kerja Lapang (PKL) MAGK dilakukan di RSUD Haji Provinsi Jawa Timur secara luring.