

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 di tuntutan untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan pembangunan, dengan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektivitas 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 prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dalam semester ini mahasiswa secara mandiri disiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan ketempilan 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 fan efektif, namun juga

psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan / industri / rumah sakit atau instalasi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL.

Selama PKL, mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan / industri / rumah sakit atau instalasi lainnya dan wajib hadir di lokasi PKL setiap hari kerja serta menaati 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 di hasilkan; (4) memahami permasalahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) berkembangnya sifat kreatif dan inovatis 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 penyelenggaraan 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 di capai 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

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten dan manajemen asuhan gizi klinik pada Pasien Hipoglikemia, Anemia, GEA, Dermatitis, hipoalbumin Diruang Mawar 12A RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

1.2.2 Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi kegiatan manajemen penyelenggaraan makanan di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.
- b. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada Pasien Hipoglikemia, Anemia, GEA, Dermatitis, hipoalbumin Diruang Mawar 12A RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- c. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada Pasien Hipoglikemia, Anemia, GEA, Dermatitis, hipoalbumin Diruang Mawar 12A RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- d. Mampu melakukan intervensi gizi (rencana dan implementasi asuhan gizi pasien) pada Pasien Hipoglikemia, Anemia, GEA, Dermatitis, hipoalbumin Diruang Mawar 12A RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- e. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pasien pada Pasien Hipoglikemia, Anemia, GEA, Dermatitis, hipoalbumin Diruang Mawar 12A RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
- f. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada Pasien Hipoglikemia, Anemia, GEA, Dermatitis, hipoalbumin Diruang Mawar 12A RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

1.2.3 Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Menjadi informasi mengenai penatalaksanaan diet pada pasien rawat inap dan meningkatkan pengetahuan dalam melaksanakan kegiatan asuhan gizi pada pasien rawat inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

b. Bagi pasien

Dapat meningkatkan pengetahuan pasien dan keluarga pasien tentang pemberian diet yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien, untuk membantu dalam proses penyembuhan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten beralamat di Jl. dr. Soeradji Tirtonegoro No. 1, Tegalyoso, Klaten Selatan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah, Kode Pos 57424. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 30 Maret 2020. Tanggal 03 Februari sampai 30 Maret 2020 melakukan asuhan gizi klinik.

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1.	06 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro dan mendapatkan pembekalan dasar terkait pengenalan profil RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten, penggunaan APD, cara cuci tangan dan penatalaksanaan pejanan. Serta penerimaan mahasiswa praktik di Instalasi Gizi RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten serta melakukan orientasi terkait tata tertib serta kompetensi yang harus dicapai dalam buku pedoman PKL.
2.	07 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik di Instalasi Gizi

		RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten serta melakukan orientasi untuk pengarahannya manajemen system penyelenggaraan makanan instalasi gizi di ruangan
3.	08 – 29 Januari 2020	Melakukan Kegiatan Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit di Instalasi Gizi RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten
4.	30 Januari 2020	Melakukan Presentasi (Ujian) Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
5.	03 Februari – 14 Maret 2020	Melakukan Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) Kasus Besar dan 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, jarak antara bahan makanan dengan dinding, suhu lemari penyimpanan, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dll. Selain itu pada asuhan gizi klinik data yang diperoleh meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makan.

b. Data sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten, 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. 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 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, LILA dan ULNA.

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.

1.4.3 Instrumen Kegiatan

a. Metline digunakan untuk mengetahui LILA dan ULNA pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi

b. Form skrining digunakan untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya

c. Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi

d. medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien

- e. *Leaflet* sebagai sarana untuk konsultasi gizi
- f. Daftar Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi
- g. Alat Tulis Menulis

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 shubuh, pagi, dan sore. Pergantian shift sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Terdapat pembagian ruang secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan, persiapan, ruang pengolahan makanan, ruang pengolahan 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 ruang Obgyn, ruang IPD, ruang Bedah, ruang Anak dan ruang Intensif. Pergantian ruangan dilakukan setiap 2 hari sekali dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiwa.