

## **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 akademikyng berkualitas dan relevan dengan kebutuhan, dan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai efektifitas dan efesiensi yang tinggi. Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan selama 3 (tiga) bulan dan telah diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV Gizi Klinik. 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.

Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapangan adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada rumah sakit yang telah ditunjuk, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada beberapa rumah sakit – rumah sakit yang dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan.

Selama Praktek Kerja Lapangan mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di rumah sakit yang layak dijadikan tempat Praktek Kerja Lapangan dan wajib hadir di lokasi Praktek Kerja Lapangan serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai praktek seperti: (1) Mengerti kualitas produk 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 dibidang kewirausahaan.

Kegiatan PKL mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik terbagi menjadi dua bidang kegiatan, yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). 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 PKL**

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing – masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan :

1. Mampu melakukan pengkajian data dasar pasien
2. Mampu melakukan identifikasi masalah dan penentuan diagnosis gizi
3. Mampu menyusun rencana intervensi dan monitoring evaluasi asuhan gizi pasien
4. Mampu mengimplementasikan asuhan gizi pasien dan monitoring evaluasi
5. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan dietnya.
6. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet
7. Mengetahui dan menganalisa rangkaian penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi di Subdep Gizi Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
8. Mampu menganalisa hygiene sanitasi dan keamanan pangan di ruang produksi Subdep Gizi Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
9. Mengetahui dan menganalisa ketenagakerjaan di ruang produksi Subdep Gizi Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
10. Mengetahui dan menganalisa sarana prasarana di ruang produksi Subdep Gizi Rumkital dr. Ramelan Surabaya.

### 1.2.3 Manfaat PKL

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, memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi, dan dapat melakukan penelitian dan pengembangan gizi terapan.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1. Tempat pelaksanaan kegiatan PKL yaitu Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Ramelan, Jl. Gadung No. 1, Jagir – Wonokromo Surabaya. Asuhan gizi dilakukan di ruang rawat inap III (ruang pasien penyakit dalam) Rumkital dr. Ramelan Surabaya.
2. Jadwal Kegiatan

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

No.	Tanggal	Kegiatan
1	06 Januari 2020	Orientasi dengan Unit Diklat Rumkital dr. Ramelan Suarabaya
2	06 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan diklat
3	07-09 Januari 2020	Pembekalan manajemen institusi sistem penyelenggaraan makanan oleh ahli gizi
4	12, 18, 25, 26 Januari 2020	a. Penerimaan bahan makanan, penyaluran bahan makanan, dan persiapan bahan makanan. b. Produksi makanan padat c. Penerimaan bahan makanan, komisi, distribusi, transportasi dan penyajian makanan serta uji citarasa makanan d. Penyimpanan bahan makan kering e. Produksi Makanan cair
5	16 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan HACCP
6	13 Januari 2020	Pengamatan higiene sanitasi ruang produksi

No.	Tanggal	Kegiatan
7	30 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan pengembangan resep formula enteral TETP
8	14-15 Januari 2020	Persiapan dan pelaksanaan penelitian Ketepatan waktu distribusi
9	24, 27 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menyusun menu 3 hari (standar porsi, standar bumbu, dan standar kualitas)</li> <li>b. Menghitung kebutuhan makanan sesuai standar porsi, bumbu, dan resep.</li> <li>c. Identifikasi Biaya</li> <li>d. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan</li> </ul>
10	18 Januari 2020	Dinas Subuh
11	25 Januari 2020	Dinas Sore
12	28 Januari 2020	Pengamatan ketenagaan di ruang produksi makanan cair
13	30 Januari 2020	Presentasi MSPM
14	03 Februari 2020	Penyelesaian laporan
15	06 Februari 2020	Pembekalan AGK
16	07,08, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23 Februari 2020 dan 01-23 Maret 2020	MAGK kasus harian
17	11-15 Februari 2020	Layanan konsultasi gizi di poli gizi
18	19-22 Februari 2020	Pengamatan kasus besar di ruang III
19	02 Maret 2020	Penyuluhan kesehatan rumah sakit
20	24, 26, 27 Maret 2020	Penyelesaian laporan
21	14 April 2020	Pengumpulan laporan MAGK dan MSPM

Sumber: Data Sub. Departemen Gizi Rumkital dr. Ramelan Surabaya

## 1.4 Metode pelaksanaan

### 1. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data subyektif meliputi: pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, sosial ekonomi, recall dan anamnesa, asupan makan pasien selama di rumah sakit, dan skrining gizi pasien untuk Manajemen Asuhan gizi klinik. Sedangkan pada pelaksanaan Manejemen Sistem penyelenggraan makanan digunakan untuk proses perencanaan bahan makanan hingga pengadaan bahan makanan.

### 2. Observasi dan Pengamatan

Metode ini dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap keadaan fisik dan asupan makan pasien untuk Manajemen Asuhan gizi klinik. Sedangkan pada Manejemen Sistem penyelenggraan makanan digunakan untuk memeriksa atau melakukan langsung proses dari penerimaan bahan makanan, persiapan, pengolahan bahan makanan serta ferivikasi diet pasien melalui distribusi makanan.

### 3. Pengukuran

Metode ini digunakan dalam proses asuhan gizi klinik pada bagian assessment untuk mendapatkan data antropometri yaitu pengukuran Lingkar Lengan Atas dan Rentang Lengan untuk kemudian di entimasikan ke tinggi badan.

### 4. Instrument

- a. Pita LILA digunakan untuk mengetahui Lingkar Lengan Atas pada pasien yang nantinya digunakan untuk menentukan status gizi.
- b. Medline digunakan untuk mengetahui Rentang Lengan dan Panjang Badan untuk anak pada pasien yang tidak dapat berdiri
- c. Form Skrining Gizi untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya
- d. Form Asuhan Gizi Terstandart untuk menyusun rencana intervensi gizi dan monitoring evaluasi gizi
- e. Rekam medis untuk mengetahui data berat badan, fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien

- f. Leaflet dan Daftar Bahan Makanan Penukar sebagai sarana untuk penyuluhan dan konsultasi gizi
- g. Nutri Survey 2008
- h. Alat masak untuk proses persiapan dan pengolahan bahan makan.