

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 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 1 (satu) semester penuh dan diprogramkan khusus pada mahasiswa semester VIII (delapan) bagi program studi yang menyelenggarakan program D-IV. 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 PKL ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para

mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang ditetapkan.

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 dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan managerial. 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 di perusahaan/industri/rumah sakit dan atau instansi lainnya yang layak dijadikan tempat PKL dan wajib hadir di lokasi PKL serta menaati peraturan-peraturan yang berlaku sehingga mampu menyerap berbagai 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.

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 pada Manajemen Asuhan Gizi Klinik bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari : kemampuan melakukan *self assessment* dalam rangka pengembangan profesional, 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 diagnose gizi pasien bukan komplikasi maupun komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi, dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memilih, memonitor dan mengevaluasi standart enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrient primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contoh: perubahan dari TPN ke nutrisi enteral dll), melakukan koordinasi dan modifikasi aktivitas asuhan nutrisi, serta berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya. Lokasi kegiatan untuk PKL 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 diverticular serta penyakit dengan komplikasi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum

Tujuan Praktek Kerja Lapang (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 ketampilan 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.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di RS PHC Surabaya mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan distribusi.

2. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien *Cerebrovascular Accident Infark dengan Diabetes Mellitus dan Hipertensi* Di Ruang Mutiara RS PHC Surabaya.
3. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien *Cerebrovascular Accident Infark dengan Diabetes Mellitus dan Hipertensi* Di Ruang Mutiara RS PHC Surabaya.
4. Mampu melakukan intervensi gizi, rencana dan implementasi asuhan gizi pada pasien *Cerebrovascular Accident Infark dengan Diabetes Mellitus dan Hipertensi* Di Ruang Mutiara RS PHC Surabaya.
5. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada pasien *Cerebrovascular Accident Infark dengan Diabetes Mellitus dan Hipertensi* Di Ruang Mutiara RS PHC Surabaya.
6. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada *Cerebrovascular Accident Infark dengan Diabetes Mellitus dan Hipertensi* Di Ruang Mutiara RS PHC Surabaya.

1.2.3 Manfaat

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 serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi.
4. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi.
5. Mahasiswa diharapkan lebih kompeten dalam melakukan manajemen asuhan gizi klinik.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

1.3.1 Lokasi

Lokasi : Rumah Sakit PHC Surabaya

Jalan Prapat Kurung Selatan No.1, Tanjung Perak, Pabean Cantian,
Kota Surabaya, Jawa Timur 60165.

Jadwal : 06 Januari 2020 – 16 Maret 2020

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 16 Maret 2020. Tanggal 06 Januari 2020 sampai 16 Februari 2020 melakukan manajemen asuhan gizi klinik dan 17 Februari 2020 sampai 16 Maret 2020 melakukan kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1	06 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik di RS PHC Surabaya serta memperkenalkan ruang yang ada di RS PHC Surabaya
2	06 Januari – 16 Februari 2020	Melakukan Kegiatan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK)
3	17 Februari – 16 Maret 2020	Melakukan Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM)

Sumber: Data Primer, 2020

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, suhu lemari penyimpanan, suhu ruang, cara persiapan, waktu pengolahan, waktu pendistribusian dan lain-lain.

Selain itu pada asuhan gizi klinik data yang diperoleh meliputi data antropometri, fisik, dan riwayat makan pasien.

b. Data Sekunder

Data sekunder meliputi gambaran umum RS PHC Surabaya, 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. Riwayat nutrisi pasien, pola makan pasien sehari-hari, sosial ekonomi, *recall* asupan makan pasien 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 dan tinggi lutut.

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 dan mengumpulkan foto proses penyelenggaraan makanan.

1.4.3 Instrumen Kegiatan

1. Metline digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi.
2. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien.
3. LILA digunakan untuk mengukur lingkaran lengan atas pasien yang digunakan untuk menentukan status gizi pasien.
4. Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko malnutrisi atau tidak.
5. Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi.
6. Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien.
7. *Leaflet* sebagai sarana untuk konsultasi gizi untuk pasien dan keluarga pasien.
8. Daftar Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi.
9. Timbangan digital untuk pemorsian pasien.
10. Aplikasi *Nutrisurvey*
11. Alat Tulis dan buku.

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 manajemen asuhan gizi klinik dibagi menjadi tiga shift yaitu pagi (05.00 - 12.00), middle (08.00 – 15.00), dan siang (10.00 – 17.00). Kegiatan MAGK meliputi skrining, diagnosa gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi serta edukasi gizi. Manajemen asuhan gizi dilakukan pada pasien bedah, anak, obgyn, dan penyakit dalam. dibagi menjadi Kegiatan dalam penyelenggaraan makanan dibagi menjadi tiga shift yaitu shift subuh, pagi, dan sore. Pergantian shift sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Pembagian ruang dilakukan secara bergilir yang terdiri dari ruang penerimaan dan persiapan, ruang

pengolahan makanan padat dan lunak, ruang pengolahan makanan cair, ruang formulasi makanan cair, serta ruang distribusi. Kegiatan selanjutnya yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang juga sama dibagi tiga shift tetapi dengan jam kerja yang berbeda yaitu pagi (05.00 – 13.00), middle (09.00 – 17.00), dan siang (11.00 – 19.00).