

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.

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 Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/rumah sakit dan/atau instalasi 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 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

1.1.1 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 keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mereka mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Sains Terapan (SST). 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 tertentu yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya adalah dengan praktek kerja, yaitu dengan cara ikut serta dalam bekerja sehari-hari pada rumah sakit. Dengan pengalaman bekerja ini diharapkan para mahasiswa mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.

Selain tujuan secara umum diatas, 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. Selain itu, diharapkan mahasiswa memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi (*nutrition care*).

1.1.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan distribusi makanan.
2. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien gizi buruk dengan anemia defisiensi besi dan *pneumonia* di ruang Kenanga RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
3. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien gizi buruk dengan anemia defisiensi besi dan *pneumonia* di ruang Kenanga RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
4. Mampu melakukan intervensi gizi, rencana dan implementasi asuhan gizi pada pasien gizi buruk dengan anemia defisiensi besi dan *pneumonia* di ruang Kenanga RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
5. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pada pasien gizi buruk dengan anemia defisiensi besi dan *pneumonia* di ruang Kenanga RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.
6. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada pasien gizi buruk dengan anemia defisiensi besi dan *pneumonia* di ruang Kenanga RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten.

1.3 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 dan manajemen asuhan gizi klinik.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapang

1.4.1 Lokasi

Lokasi : RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten beralamat di Jl. dr. Soeradji Tirtonegoro No.1, Dusun 1, Tegalyoso, Klaten Selatan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah 57424.

Jadwal : 6 Januari – 31 Maret 2020

1.4.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 - 31 Maret 2020 yang dibagi menjadi dua kegiatan yakni kegiatan manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dilakukan pada tanggal 06 Januari 2020 – 30 Januari 2020 dan kegiatan manajemen asuhan gizi klinik dilakukan pada tanggal 03 Januari 2020 – 31 Maret 2020.

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan

No.	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1.	06 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik kerja lapang (PKL) serta orientasi ruangan di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten oleh pihak komkordik.
2.	06 – 07 Januari 2020	Penerimaan mahasiswa praktik kerja lapang (PKL) di Instalasi Gizi, pengenalan dengan seluruh staf yang ada di Instalasi Gizi. Melakukan kegiatan tutorial terkait pelaksanaan kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.
3.	08 – 29 Januari 2020	Melakukan kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.
4.	30 Januari 2020	Pelaksanaan presentasi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.

5.	31 Januari – 1 Februari 2020	Revisi laporan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.
6.	3 Februari 2020	Tutorial mengenai Manajemen Asuhan Gizi Klinik dan melakukan orientasi ruangan oleh koordniator PKL.
7.	4 – 24 Februari 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) untuk kasus harian
8.	25 – 28 Februari 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) untuk kasus mendalam ke-1.
9.	29 Februari 2020 – 4 Maret 2020	29 Februari 2020 – 4 Maret 2020.
10.	5 – 9 Maret 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) untuk kasus mendalam ke – 2.
11.	10 – 31 Maret 2020	Melakukan proses Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) untuk kasus harian.

Sumber: Data Primer Terolah (2020).

1.5 Metode Pelaksanaan

1.5.1 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 dll. 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 RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten, gambaran umum instalasi gizi, struktur organisasi, jumlah SDM, pola menu, gambaran umum pasien, biokimia dan riwayat obat.

1.5.2 Metode Pengamatan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk memperoleh data subyektif untuk mengetahui proses perencanaan hingga pengadaan bahan makanan pada kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Riwayat nutrisi pasien, pola makan pasien sehari-hari, sosial ekonomi, *recall* asupan makan pasien dan anamnesis, 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, lingkar lengan atas 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.

1.5.3 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 Bahan Makanan Penukar yang digunakan sebagai sarana untuk konsultasi gizi dan penyusunan menu.
9. Timbangan digital untuk pemorsian pasien.
10. Alat tulis dan buku.

1.5.4 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) dibagi menjadi dua kegiatan yaitu Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK). Manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) dilakukan selama 1 bulan, kegiatan yang dilakukan meliputi pengadaan bahan makanan, pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan. Selain itu, pada kegiatan ini juga dilakukan kegiatan persiapan, pengolahan dan distribusi bahan makanan. Kegiatan lain yang dilakukan dan juga termasuk dalam penerapan manajemen sistem penyelenggaraan makanan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan pengembangan resep. Dalam melakukan kegiatan tersebut dibagi menjadi 3 shift yakni shift subuh, pagi dan sore. Pergantian waktu shift disesuaikan dengan jadwal yang telah ditentukan oleh pihak Instalasi Gizi. Selain itu, tiap individu mendapat pergantian ruangan sehingga dapat mengetahui secara keseluruhan kegiatan yang terdapat dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan.

Kegiatan selanjutnya yaitu manajemen asuhan gizi klinik (MAGK) yang dilakukan selama 2 bulan meliputi assesment gizi, diagnosa gizi, intervensi gizi,

monitoring dan evaluasi serta memberikan edukasi gizi kepada pasien. Kegiatan MAGK dilakukan sesuai dengan 5 topik studi kasus yaitu kasus obgyn, kasus penyakit dalam, kasus anak, kasus bedah dan kasus kritis. Untuk memperoleh studi kasus tersebut dilakukan penempatan di beberapa ruangan yang berbeda terdiri dari Ruang Melati (1,2,3,4), Ruang Aster, Ruang Mawar, Ruang Anggrek, Ruang Edelweis, Ruang Kenanga, Ruang Menur, Ruang Anggrek, HCU, ICU, Dan ICCU serta ruang Poli Gizi untuk melakukan konsultasi gizi pada pasien rawat jalan.