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 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 serta penenetuan diagnose gizi yang tepat agar tercapai efektifitas dan efesiensi serta dapat memberikan intervensi yang lebih sesuai dengan kondisi pasien. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan selama 3 bulan. 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 menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studi masingmasing sesuai dengan buku pedoman Praktek Kerja Lapang yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan atau industri atau 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 manajerial. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis pada 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 atau industri atau 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 kulitas produk jasa yang dihasilkan; (2) Mengenal metode yang dilakukan baik dari aspek teknologi maupun organisasi; (3) Mengenal pasar dari produk yang dihasilkan; (4) Memahami permaslahan yang dihadapi dan cara mengatasi permasalahan; dan (5) Berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak dibidang kewirausahaan.

Bagi mahasiswa program studi D-1V Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Penyelenggaraan makanan adalah satu kegitan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Sedangkan asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien secara optimal baik berupa pemberian makanan pada pasien yang dirawat maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan. Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial khususnya padapenyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan masal.

Sedangkan kegiatan PKL pada manajemen asuhan gizi bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari: kemampuan melakukan self assessment

dalam rangka pengembangan professional, 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 dan komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, memonitor dan mengevaluasi standar enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrien primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contoh: perubahan dari TPN (Total Parenteral Nutrition) ke nutrisi enteral, dan lain-lain. Lokasi kegiatan untuk PKL pengalaman klinik (level I dan level II) dilaksanakan di rumah sakit yang melakukan pelayanan pasien dengan penyakit tidak komplikasi serta hipertensi, obesitas dan penyakit divertikular serta penyakit dengan komplikasi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang dan manajemen asuhan gizi klinik pada pasien diagnosis medis *Suspect Cerebro Vascular* (CVA) Thrombosis, Kanker Servix, Hipertensi, Stage II, Diabetes Mellitus Tipe 2 Uncontrolled di Ruang 26 SU (Stroke Unit) RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a. Mengidentifikasi kegiatan manajemen penyelenggaran makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang mulai dari perencanaan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan pendistribusian.
- b. Mampu mengkaji skrining gizi dan pengkajian awal gizi pada pasien diagnosis medis Suspect Cerebro Vascular (CVA) Thrombosis, Kanker Servix, Hipertensi, Stage II, Diabetes Mellitus Tipe 2 Uncontrolled di Ruang 26 SU (Stroke Unit) RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

- c. Mampu menetapkan diagnosa gizi berdasarkan identifikasi masalah yang diperoleh pada pasien diagnosis medis Suspect Cerebro Vascular (CVA) Thrombosis, Kanker Servix, Hipertensi, Stage II, Diabetes Mellitus Tipe 2 Uncontrolled di Ruang 26 SU (Stroke Unit) RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- d. Mampu melakukan intervensi gizi (rencana dan implementasi asuhan gizi pasien) pada pasien diagnosis medis Suspect Cerebro Vascular (CVA) Thrombosis, Kanker Servix, Hipertensi, Stage II, Diabetes Mellitus Tipe 2 Uncontrolled di Ruang 26 SU (Stroke Unit) RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- e. Mampu melakukan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi pasien pada pasien diagnosis medis Suspect Cerebro Vascular (CVA) Thrombosis, Kanker Servix, Hipertensi, Stage II, Diabetes Mellitus Tipe 2 Uncontrolled di Ruang 26 SU (Stroke Unit) RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.
- f. Mampu melakukan edukasi dietetik mandiri pada pasien diagnosis medis Suspect Cerebro Vascular (CVA) Thrombosis, Kanker Servix, Hipertensi, Stage II, Diabetes Mellitus Tipe 2 Uncontrolled di Ruang 26 SU (Stroke Unit) RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

1.2.3 Manfaat PKL

a. Bagi Rumah Sakit

- 1. Dapat memberikan masukan dalam peningkatan pelayanan asuhan gizi rumah sakit.
- Memberikan rekomendasi dalam meningkatkan mutu manajemen pelayanan penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

b. Bagi Jurusan Gizi

 Sebagai bahan pertimbangan dalam perbaikan kurikulum yang berlaku, serta untuk membina kerjasama dan hubungan baik dengan institusi RSUD Dr. Saiful Anwar Malang.

c. Bagi Mahasiswa

- 1. Dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa dalam menangani pasien dengan penyakit yang berbeda.
- 2. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (MSPM-RS) serta penerapan ilmu yang didapat sehingga diharapkan dapat menjamin lulusan lebih siap kerja dan lebih percaya diri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi

RSUD Dr. Saiful Anwar Malang terletak di Jalan Jaksa Agung Suprapto No. 2 Klojen Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia, 65112. Telp (0341) 362101. Fax (0341) 369384. Email: info.saifulanwar@gmail.com.

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Kegiatan PKL dilaksanakan pada tanggal 06 Januari 2020 hingga 16 Maret 2020. Tanggal 06 Januari hingga 1 Februari melakukan kegiatan asuhan gizi klinik dan pada tanggal 4 Februari hingga 16 Maret melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

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 RSUD Dr. Saiful Anwar Malang, 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 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

a. Metline digunakan untuk mengetahui tinggi lutut pasien yang akan digunakan untuk menentukan status gizi

- b. Timbangan injak digunakan untuk mengetahui berat badan pasien
- c. Form skrining digunakan untuk mengetahui pasien berisiko malnutrisi atau tidak
- d. Form Asuhan Gizi Terstandar untuk menyusun rencana asuhan gizi
- e. Catatan medis untuk mengetahui identitas, data fisik, data klinis, dan data laboratorium pasien
- f. Leaflet sebagai sarana untuk konsultasi gizi
- g. Daftar Penukar sebagai sarana untuk konsultasi gizi
- h. Timbangan digital untuk pemorsian pasien
- i. 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 dan persiapan, ruang pengolahan makanan padat dan lunak, ruang pengolahan makanan cair, ruang formulasi 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 intensif, ruang IPD, ruang bedah dan poli hemodialisa. Pergantian ruangan dilakukan setiap 1 minggu sekali dan setiap ruangan terdiri dari satu mahasiwa.