

I. PENDAHULUAN

A. 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 menghubungkan pengetahuan akademiknya dengan keterampilan. Untuk mencapai tujuan yang dimaksud para mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh

dosen pembimbing di Program Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman PKL yang telah 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 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/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 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.

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 di rumah sakit dan manajemen asuhan gizi klinik. Penyelenggaraan makanan adalah satu kegiatan yang mendukung tercapainya kompetensi seorang ahli gizi (*registered dietien*) dalam bidang produksi dan pelayanan makanan (*food production and food service*). Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan

makanan yang bersifat non komersial khususnya pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang menyelenggarakan makanan massal.

Sedangkan kegiatan PKL pada manajemen asuhan gizi bertujuan untuk dapat tercapainya kompetensi yang terdiri dari: kemampuan melakukan *self assessment* dalam rangka pengembangan profesional, 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, dll). 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.

B. Tujuan PKL

1. Tujuan Umum

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan rumah sakit yang layak dijadikan tempat PKL dan meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mahasiswa dapat cukup bekal untuk bekerja.
- b. 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.

2. Tujuan Khusus

- a. Memahami manajemen asuhan gizi, penyelenggaraan makanan, serta manajemen pengawasan mutu makanan dalam pelayanan dietetik.
- b. Mampu menilai status gizi pasien dan mengidentifikasi individu dengan kebutuhan gizi tertentu.
- c. Mampu merencanakan pelayanan gizi pasien.
- d. Mampu menyusun menu sesuai kondisi penyakit dan dietnya.
- e. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai dengan kondisi pasien.
- f. Mampu merencanakan perubahan pemberian makan pasien.
- g. Mampu mengevaluasi standar menu dan standar resep terkait pemesanan diet khusus / enteral.
- h. Mampu menyusun rancangan HACCP untuk menu diet enteral.
- i. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet.
- j. Dapat memberikan konseling gizi untuk pasien kondisi medis kompleks.
- k. Dapat memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan / pencegahan penyakit untuk pasien dengan kondisi medis umum.
- l. Mampu memantau perbaikan kualitas sistem dan kepuasan pasien pada pelayanan dietetik
- m. Mampu melakukan dokumentasi pada semua tahap.
- n. Mampu mempresentasikan laporan hasil analisis kegiatan penyelenggaraan makanan dan pengawasan mutu makanan serta kasus penanganan pasien.

C. 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.

D. Lokasi Dan Jadwal Kegiatan

1. Lokasi di RSUD dr. Soedono Madiun
2. Jadwal kegiatan, terdapat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

Minggu	Tanggal	Kegiatan	Ruangan	Intansi
I	3 Februari	Pembekalan, Orientasi dan Pre Test MAGK	Instalasi Gizi	R U M A H S A K I T
II	4 Februari s/d 15 Maret	MAGK ICU, ICCU, OBG, IKA, IPD, INFEKSIUS, BEDAH, STROKE, KLINIK GIZI. (Aplikasi NCP dan Konseling Gizi)	IRNA dan IRJA	
III				
IV				
V				
VI				
VII	17 Februari	Pembekalan, Orientasi dan Pre Test MSPM	Instalasi Gizi	
VIII	18 Maret s/d 26 April	MSPM, Higiene dan Sanitasi, Diklat, HACCP, Uji Daya Terima dan Formula Enteral	Dapur Jasa Boga, Pantry, dan IRNA	
IX				
X				
XI				
XII				