

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 penentuan 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 masing-masing 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 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-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 kegiatan 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 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, 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

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. Memahami manajemen penyelenggaraan makanan, serta manajemen pengawasan mutu makanan dalam pelayanan rumah sakit.
6. Mampu menyusun menu sesuai dengan kondisi penyakit dan dietnya.
7. Mampu menilai kandungan gizi diet enteral dan parenteral yang sesuai dengan kondisi pasien.
8. Mampu mengevaluasi standar menu dan standar resep terkait pemesanan diet khusus/ enteral.
9. Mampu menyusun rancangan alat peraga penyuluhan pada kegiatan promosi kesehatan rumah sakit.
10. Mampu memantau pelaksanaan pemberian diet.
11. Dapat melakukan dan menganalisa *food cost* dan *unit cost*.
12. Mampu mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan mulai dari penerimaan sampai distribusi.
13. Mampu menganalisa *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

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 Kerja

1.3.1 Lokasi

Lokasi pelaksanaan PKL yaitu di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soetomo Surabaya terletak di Jalan Mayjen. Prof. Moestopo No. 6-8, Airlangga, Gubeng, Kota Surabaya, Jawa Timur, Kode Pos 60286. Telp Sentral (031) 5501078 dan 5501111, Fax (031) 5022068.

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

No	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan PKL
1	12 Februari 2018	Pre test, pembekalan tentang MSPM dan orientasi di ruang Instalasi Gizi RSUD Dr. Soetomo Surabaya
2	13 Februari – 5 Maret 2018	Kegiatan praktek kerja lapang bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPM)
3	6 Maret 2018	Persiapan presentasi bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPM)
4	7 Maret 2018	Presentasi bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPM)
5	8 -10 Maret 2018	Penyelesaian Laporan MSPM
6	12 Maret 2018	Pembekalan tentang MAGK dan orientasi ruangan-ruangan yang ada di RSUD Dr. Soetomo Surabaya
7	13 Maret – 28 April 2018	Melakukan Proses Asuhan Gizi Terstandar untuk mengerjakan kasus harian dan kasus besar
8	30 April 2018	Persiapan presentasi bidang Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK)
9	2 Mei 2018	Presentasi bidang Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK)
10	3 – 5 Mei 2018	Penyelesaian laporan kasus besar Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK)

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 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 Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan digunakan untuk proses perencanaan bahan makanan hingga pengadaan bahan makanan.

1.4.2 Observasi dan Pengamatan

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

1.4.3 Pengukuran

Metode ini digunakan dalam proses asuhan gizi klinik pada bagian assessment untuk mendapatkan data antropometri yaitu pengukuran lingkaran lengan atas dan panjang badan.

1.4.4 Dokumentasi

Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan data tentang identitas pasien, diagnosa penyakit, pemeriksaan fisik, pemeriksaan klinis, pemeriksaan laboratorium, dan pemeriksaan penunjang. Data tersebut dapat diperoleh dari rekam medis pasien dalam asuhan gizi klinik dan mengumpulkan foto peralatan dan proses penyelenggaraan makanan.

1.4.5 Instrument

- a. Pita LILA digunakan untuk mengetahui Lingkaran Lengan Atas pada pasien yang nantinya digunakan untuk menentukan status gizi.
- b. Medline digunakan untuk mengukur tinggi lutut yang nantinya digunakan untuk mengetahui Tinggi Badan pasien (pasien tidak bisa 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 laboratorium pasien, data fisik, dan data klinis pasien

- f. Leaflet dan Daftar Bahan Makanan Penukar sebagai sarana untuk penyuluhan dan konsultasi gizi
- g. Perlengkapan lain, yaitu buku nutrition care process (NCP), buku pedoman praktis diagnosa gizi dalam proses asuhan gizi terstandar RSSA, buku IDNT, buku pedoman diet, buku praktis Nutrition Kit, siklus menu RSUD Dr. Soetomo Surabaya dan buku tabel komposisi pangan indonesia (TKPI) serta Nutri Survey dan Nutri 2008
- h. Alat masak untuk proses persiapan dan pengolahan bahan makan.