

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin memburuk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh (DEPKES RI, 2005).

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rahmawati, 2011). Tujuan dari dilaksanakannya penyelenggaraan makanan adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik dan memadai bagi klien atau konsumen, pasien, karyawan atau dapat juga pengunjung RS yang membutuhkannya.

Sistem penyelenggaraan makanan yang digunakan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya adalah semi-outsourcing. Semi-outsourcing merupakan sistem penyelenggaraan makanan dengan menggunakan pihak ketiga. Pihak rumah sakit menyewakan tempat dan alat pada pihak jasa boga. Diinstalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya ini memungkinkan mahasiswa untuk belajar memahami serta mengidentifikasi bagaimana pengolahan makanan di dapur jasa boga dan tempat distribusi makan pasien. Serta dapat mengidentifikasi bagaimana distribusi makanan mulai dari dapur sampai ke pasien. Kegiatan ini sebagai upaya menciptakan tenaga ahli yang terampil dan berkompeten dalam kegiatan penyelenggaraan makanan yaitu dengan melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang bagi mahasiswa yang sedang menempuh studi pada bidang gizi. Termasuk juga mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember.

Asuhan gizi merupakan sarana untuk memenuhi kebutuhan pasien secara optimal baik pada pasien rawat inap maupun konseling pada rawat jalan. Studi kasus

merupakan salah satu kegiatan dalam manajemen asuhan gizi klinik (MAGK) yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kemampuan mahasiswa gizi dalam melakukan asuhan gizi pasien rawat inap, sehingga mahasiswa mampu memberikan asuhan gizi yang tepat bagi pasien sesuai dengan asuhan gizi terstandar mulai dari skrining pasien, assessment, diagnosa gizi, intervensi, dan monitoring evaluasi. Kasus yang diambil dalam studi kasus kali ini adalah kasus dengan diagnosa CVA + DM + Hipertensi.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Mahasiswa dapat mengetahui dan menjelaskan pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan di RSUD Haji Surabaya dan mahasiswa mampu melakukan manajemen asuhan gizi klinik pada pasien “CVA + DM + Hipertensi” di ruang Shofa 3 RSUD Haji Surabaya yang meliputi analisis tentang pengkajian, penerapan dan evaluasi penanganan diet

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a. Mengumpulkan data-data tentang strata, karakteristik, tujuan, status, fungsi dan pengorganisasian penyelenggaraan makanan serta pengawasan mutu makanan rumah sakit
- b. Mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan diantaranya pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan.
- c. Mengidentifikasi kegiatan produksi makanan mulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan evaluasi hasil pengolahan
- d. Mengidentifikasi kegiatan distribusi, transportasi, dan penyajian makanan diantaranya tempat distribusi, tempat penyajian, metode distribusi, jenis peralatan yang digunakan, sistem transportasi, administrasi distribusi, kontrol mutu gizi serta standar kualitas tenaga penyaji
- e. Melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji
- f. Melakukan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan melalui daya terima atau sisa makanan

- g. Memberikan pendidikan, latihan dan intervensi lain pada promosi kesehatan atau pencegahan penyakit untuk pasien atau tenaga pengolah atau penjamah makanan
- h. Mahasiswa mampu melakukan anamnesa gizi pasien
- i. Mahasiswa mampu melakukan identifikasi data subjektif dan objektif
- j. Mahasiswa mampu menentukan diagnosa gizi
- k. Mahasiswa mampu merencanakan dan melakukan intervensi gizi terkait modifikasi diet, edukasi gizi dan kolaborasi dengan tenaga medis
- l. Mahasiswa mampu melakukan monitoring dan evaluasi gizi berdasarkan intervensi yang telah diberikan

1.2.3 Manfaat PKL

a. Manfaat bagi Mahasiswa

- 1) Menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
- 2) Menerapkan teori dan ilmu pengetahuan yang diperoleh dalam perkuliahan kedalam Praktek Kerja Lapang
- 3) Meningkatkan kedisiplinan dan rasa tanggung jawab dalam melakukan suatu pekerjaan
- 4) Menambah pengetahuan tentang hal-hal yang belum pernah diperoleh dalam perkuliahan
- 5) Mendapatkan pengetahuan kerja secara nyata dan berhadapan langsung dengan pasien

b. Manfaat bagi Rumah Sakit

Praktek Kerja Lapang ini bermanfaat untuk memberikan bahan masukan atau pertimbangan kepada RSUD Haji Surabaya dalam membantu meningkatkan keberhasilan kualitas pelayanan gizi di RSUD Haji Surabaya.

c. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

Praktek Kerja Lapangan ini bermanfaat untuk memberikan masukan dan referensi ilmu yang berguna dan sebagai pembelajaran serta memperkaya pengetahuan dari hasil praktek yang dilakukan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi

Lokasi pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik di RSUD Haji Surabaya meliputi ruang instalasi gizi dan tempat pengolahan makanan jasa boga.

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Jadwal Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Asuhan Gizi Klinik Rumah Sakit dilaksanakan mulai tanggal 7 Februari – 28 April 2018.

1.4 Metode Pelaksanaan

a. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data subjektif meliputi : pola makan pasien, riwayat nutrisi, sosial ekonomi, recall, dan anamnesa asupan makan pasien selama di Rumah Sakit serta skrining gizi pasien untuk manajemen asuhan gizi klinik, sedangkan pada pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan digunakan untuk proses perencanaan bahan makanan hingga distribusi bahan makanan

b. 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 proses dari penerimaan bahan makanan sampai distribusi makanan

c. Pengukuran

Metode ini digunakan dalam proses asuhan gizi klinik pada bagian assessment untuk mendapatkan data antropometri yaitu lingkaran lengan, tinggi lutut maupun penimbangan berat badan dan pengukuran tinggi badan.

d. Instrumen

1. Pita lila digunakan untuk mengetahui lingkaran lengan atas
2. Metlin untuk mengukur tinggi lutut dan tinggi badan pada pasien
3. Timbangan digital untuk menimbang berat badan pasien
4. Form asuhan gizi rawat inap untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya
5. Data rekam medis untuk mengetahui data pasien
6. Leaflet dan daftar bahan penukar sebagai sarana dan konsultasi gizi
7. Timbangan bahan makanan untuk memorsikan makanan pasien