#### **BAB 1. PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu pendidikan vokasi, yakni pendidikan yang mengarahkan kegiatan belajar mengajar pada pembentukan keahlian, keterampilan dan standar kompetensi yang spesifik, sesuai dengan kebutuhan pasar kerja, serta mempunyai kemandirian dalam berkarya dan berwirausaha dengan berdasar pada ilmu yang diperolehnya. Sistem pendidikan yang berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan memberikan pengetahuan dan ketermapilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri dan diahrapkan mampu dapat memasuki dunia kerja, juga dapat memberdayakan dan mengangkat potensi daerah.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan dan penataan sistem manajemen yang baik agar tercapai afektifitas dan efisiensi yang tinggi, hal ini dilakukan dalam upaya peningkatan kompotensi sumber daya manusia yang handal menuju terciptanya anak bangsa yang berkualitas. Salah satu pendidikan akademik yang dimaksud adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan pada saat mahasiswa menempuh semester VIII bagi program diploma IV (D IV). Kegiatan PKL ini merupakan salah satu syarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan (dunia kerja) sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

Praktek Kerja Lapang adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja di perusahaan/industry/rumah sakit dan atau instansi lainnya untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Tujuan diadakannya PKL yaitu meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam melatih kemampuannya dalam

dunia kerja yang nyata sesuai bidang keahlian masing-masing. Dalam kegiatan PKL ini para mahasiwa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuan pengetahuan akademik dengan keterampilan. Keterampilan yang diharapkan didapatkan melalui kegiatan PKL ini yaitu tidak hanya yang bersifat kognitif dan afektif namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, social dan manajerial.

Selama PKL mahasiswa bertindak sebagai tenaga kerja di perusahaan, industry, rumah sakit dan atau instansi lainnya yang sudah ditentukan oleh akademik dan wajib hadir di lokasi PKL serta menaati semua peraturan yang berlaku di instansi tersebut sehingga mahasiswa mampu menyerap berbagai praktek seperti memahami proses produksi suatu produk dan jasa serta dapat mengerti kualitas produk jasa yang dihasilkan, mengenal pasar dari produk yang diharapkan, memahami permasalahan yang dihadapi dan mencari cara mengatasi permasalahan tersebut dan berkembangnya sifat kreatif dan inovatif mahasiswa untuk bergerak di bidang kewirausahaan.

Mahasiswa program studi D-IV Gizi Klinik kegiatan PKL dilakukan pada dua bidang kegiatan, yaitu manajemen asuhan gizi klinik dan manajemen sistem penyelenggaraan di Rumah Sakit. Kegiatan PKL pada manajemen asuhan gizi klinik bertujuan untuk tercapainya kompetensi seperti kemampuan melakukan self assessment dalam rangka pengembangan professional, melakukan supervise konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna untuk promosi dan 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 dengan komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, manajemen monitoring intake makanan dan zat gizi, monitoring dan evaluasi standart enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status makronutrien primer, mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi (contoh: perubahan dari Total Parenteral Nutrition (TPN) ke nutrisi enteral dan lain-lain).

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

## 1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang

Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiwa mengenai kegiatan Rumah Sakit yang layak dijadikan tempat PKL. Meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing agar mahasiswa mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz).

### 1.2.2 Tujuan Khusus Praktek Kerja Lapang

Setelah mengikuti kegiatan PKL, mahasiswa diharapkan mampu:

- a) Mengidentifikasi dan mengevaluasi manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) meliputi kegiatan pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan di RSUD Kabupaten Sidoarjo
- b) Melakukan assessment gizi pasien
- c) Melakukan penetapan diagnosa gizi pasien
- d) Merencanakan dan mengimplementasikan intervensi gizi pada pasien
- e) Melakukan monitoring dan evaluasi penatalaksanaan gizi pada pasien

### 1.2.3 Manfaat

- Mahasiswa mampu mengmabngkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember
- Mahasiswa mendapatkan pengalaman yang sesuai dengan kompetensi bidang keahliannya
- c. Mahasiswa dihrapkan mampu mengelola suatu penyelenggaraan makanan serta memiliki kemampuan dalam melaksanakan asuhan gizi
- d. Sebagai bahan pembelajaran untuk memahami penatalaksanaan asuhan gizi pada pasien Obs. Febris + Leukositosis

# 1.2.4 Manfaat Bagi Pasien

Menambah pengetahuan tentang pengaturan makanan yang tepat pada pasien Obs. Febris + Leukositosis

### 1.2.5 Manfaat Rumah Sakit

Sebagai bahan masukan bagi pihak rumah sakit dalam penyelenggaraan makan rawat inap

# 1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan Praktek Lapang

## a) Lokasi

Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Sidoarjo, Jalan Mojopahit No. 667 Sidoarjo (61215), Telepon 031-8961649, Fax 031-8943237.

Web: www.rsd@sidoarjokab.go.id

# b). Jadwal Kegiatan MSPM

	_	_		_	_					*****	IALA	SI CIZ	I RSI	D SIL	OAR	-												
NAMA MAHASISWA	-	- 1		9	10	11	12	13	14	15	. 1	-	-	UARI		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	MARKET THE PARTY OF THE PARTY O
/CI	0	7					14	_			16	17	18	19	20	p	10	P	P	D		SB	SB	P		P	0	
IKRIMA DZIL. K	P	P	SB	SB	p	b		p	P	b	Is.	5	S		P		. 1	.	6	-		313	att	* 1	- 1	F 1	. 1	
(PUDII ASTUTIK, SKM, MARS, RD	2	3	1	1	4	5		6	7	8	9	7	4	4	2	3	P	p	p	D		1	1	P	1	-	-	
RISKA AMELIA P	P	P	SB	SB	P	P		P	P	P.	P	S	5		P	P	P	2.4	- 5			2	2	P	- 1	P	P	
(JUWARIYAH,S GZRD)	3	-4	1	1	5	6		7	8	9	2	-1	5		3	4	3	6	7	8		6	7				-	
EVA AJENG P	P	P	5	5	P	Р		P	P	P	P	SB	SB	7	P	P	P	P	P	P		SB	SB	P		b.	P	
(ENDAH SARWORINLS GERD)	4	5	4	7	6	7		8	9	2	3	- 1	1	1000	4	5	- 6	7	8	9		1	1					
RAJIVA PAMELA F	P	P	S	3	P	- P		P	P	P	P	SB	SB		P	P	P	P	p	P	1	S	S	P	-	P	P	
(NINIS ULFAILS G2)	5	6	7	6	7	8		9	2	3	4	1	1		5	6	7	8	9	2		4	5		2		_	
DWIAYUP	P	P	P	P	SB	SB		S	8	P	P	P	P		SB	SB	h	l,	P	P		P	P	P	PRESUNTASI	P	P	
(ISMI INDAH UMLS GZ)		1 7	8	9	1	1		7	4	1	5	6	7	_	1	1	8	9	2	3		4	5	1	1 3	-	_	
RIKE AYU S	p	P	P	P	SB	SB		S	S	P	p	p	P		5	5	P	P	P	P		P	P	P		P	P	
(JUWARIYAH S GERD)			9	2	1	1		6	7	5	6	7	8		4	5	9	2	3	4		5	6	1	IISAII		1	
SITI NURDINI FAJRLA	P	P	P	P	S	5		P	p	SB	SB	P	P		P	P	SB	SB	P	P		P	P	P	32	P	P	
(PUDII ASTUTIK SKM NILES RD			2	3	4	7		4	3	1	ı	8	9		6	7	1	1	4	5		6	7					
NURMALIA SAUDIA	P	P	P	p	-5	S		P	P	SB	SB	P	P		P	P	S	5	P	P		P	P	P		P	P	
(ENDAIL SARWORINES GZ.RD)	1 .	1 .	, 3	1	7	4		5	4	1	1	4	2		7	8	5	6	5	6		7	9	1	1			
I MILIA AYU D W	Р	P	P	P	P	P	10	SB	SB	S	5	P	P		P	P	P	P	SI	3 51	3	P	P	P	7	P	P	
(ISMI INDAILUMLS G2)			1 1	5	8	9		1	1	7	4	5	3		8	0	2	3	1	1			1 2	1	1	1	1	
	P	P	3	p	0	P .	-	SB	SB	S	9	P	P		P	-	P	P			5	F	>   F	P		P	P	
(YUSRITA ANIDHA SKM RD)	1	1	P	1	1 "	1 .		35	30	1	7	- '	1 %	-	- 0	1 2	1 3	1 4		5	6		9 3	1	1		1	

METE	ERANGAN :						
1	Gudang-adm		P	: PAGI	(PK. 07-14.00)		: Ikut Distrib makan siang, ikuti jadwal
2	Persiapan lauk	1	58	: SUBUH	(PK.04.30-11.30)	1	: Di R. produksi , penerimaan BM basah, gudang, adm atas, adm bawah, distribusi makan pagi
3	Persiapan sayur & bush					Non 1	: Distrib makan pagi,ikuti jadwal
4	Pengolahan diet khusus		S	: SORE	(PK.14.00-21.00)		: Ikuti jadwal,distribusi makan sore
5	Pengolahan PAV						
6	Pengolahan RS						
,	Pengolahan dan kemas snack diet dan						
	MLP						
8	Pengolahan dan kemas snack non diet						
9	Pengolahan bumbu dan makanan pokok	: Termasuk Sensus pagi, kesesuaian menu	he its	,			
10	Adm Sore	. Territorial services page, accessor	0.0.00	7.1			
10	Committee of the Commit						

Gambar 1.1 Jadwal Kegiatan MSPM

# c). Jadwal Kegiatan MAGK

Column   Cl	ANALAPO
	ANALAPO
( ) MAATING P	IPO/ DeGY
PARTY STANTEAU P P P P P P P P P P P P P P P P P P P	COUTH/IP
DIALAST P P P P P P P P P P P P P P P P P P P	BEDAVI AND
ISM DELATE SHALES DED THE	
PRE AND SECTION AND THE PROPERTY OF THE PROPER	IPD/ SEDA

# Gambar 1.2 Jadwal Kegiatan MAGK Bulan Februari 2020

JADWAL ROTASI DINAS MAHASISWA PKL MAGK INSTALASI GIZI RSUD SIDOARJO KASUS WAIR MARET 2020 NO NAMA MAHASISWA 16 17 18 19 29 21 MPINK MPINK MPINK MPINK MPINK MPINK AHAW/PD IKRIMA DZIL K MODER ACCUS MAPLE AGOTT MAPLE TRB NIFAS NIFAS NIFAS MNE MONE MAPLE (PUDII ASTUTIK, SKM. Min PC PO/ COGYN MPENK MPENK MPINK MPINK MPINK MPINK RISKA AMELIA P NIFAS NIFAS MNE MNE MNE ROW MONE MONE NIFAS NIFAS NIFAS NIFAS (A.WARIYAH, 3 GERD) CONTY IPD ADDIT MODIT MODIT MODIT MODIT MODIT EVALENG P MEPINE MEPINE MEPINE MEPINE MEPINE MKA TRB TRB TRB TRB TRB MPINK (ENDAH SARWY RINLS GARD) MOUPLT MODIT MODIT BEDAY ANAK LICH RATIVA PAMELA F (NINIS ULFARIS G2) POLI POLI TRA TRA TLP3T TLP3T TLPNT TLPNT TRA TRA TRA VK TLP3-T TAA NIFAS NIFAS ANAK/ BEDAH NIFAS NEAS NIFAS NIFAS TLPIR TLPAT DWIATUP TLP2 TLP2 TLP2 TLP2 TLP2 TLP3-B 11 P3 B 11 P3 B TLP3 B TRA (ISMI INDAH LAGS Ga) PO/ BEDAH MINE NOVE MONE MOVE MNE MONE RIKE AYU S MKB MKB MKB NOCE MOCH MOCE MPINK MPINK MPINK MPINK TLP3 II AWARIYAHS GERD) ORGYTY IPO TRA TRA MOCE MAB MOCE TRA SITI NURDINI FAJRIA TLP2 TLPS TLP2 ILP2 TLP2 TLP3T דעינו דנינון דנינון TLPVT TLP2 POLI RAS WIGAWATI, D'M ПРЗВ TLP3B TLP3B BEDAW AHAK TRA AXA MIKA TRA TIKA AGGA MKA NURMALIA SALDIA TLP: TLP2 TLP2 TLP2 TLP2 MICA AGA TLP3 T (ENDAH SARWURINIS GERD) IPD/ BEDAN POLI POLI прав TLP38 TLP38 TLP3/T TLPST TLP3/T POLI EMILIA AYUDW MIKA TLPLE TLP3B TLP3B NOCA MKA MOLA MKA TLP2 ISMI NOAH UMI S Oz) TLP2 TLP2 TLP2 TLV2 TLP2 BEDAN OBOYN NIFAS NIFAS NIFAS TLP2 NADIA INDANA Z (YUSRITA ANICHA SKAI RD) TRU MOSE MNE MNE TRB TRB TRB MERK TRB

MARET 2020

Gambar 1.3 Jadwal Kegiatan MAGK Bulan Maret 2020

### 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Metode Pnegambilan Data

#### 1. Wawancara

Metode ini dilakukan untuk mendapatkan data subyektif meliputi: pola makan pasien sehari-hari, riwayat nutrisi pasien, social ekonnomi, recall dan anamnesa, asupan makan pasien selama di rumah sakit, dan skrining gizi pasien untuk manajemen asuhan gizi klinik (MAGK). Sedangkan pada pelaksanaan manajemen sistem penyelenggaraan makanan (MSPM) digunakan untuk proses perencanaan bahan makanan hingga pengadaan bahan makanan.

### 2. Oberservasi dan Pengamatan

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

## 3. Pengukuran

Metode ini dilakukan dalam proses asuhan gizi klinik pada bagian assessment untuk mendapatkan data antropometri yaitu pengukuran lingkar lengan atas (LILA) dan panjang badan (PB)

#### 4. Dokumentasi

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

### 5. Instrument

Instrument yang digunakan selama di rumah sakit sebagai berikut.

- a. Pita LILA digunakan untuk mengetahui lingkar lengan atas (LILA) pada pasien yang nantinya digunakan untuk menentukan status gizi
- b. Medline digunakan untuk mengetahui panjang badan (PB) pada pasein

- c. Form skrining gizi untuk menyusun rencana intervensi selanjutnya
- d. Form proses asuhan gizi terstandar (PAGT) untuk menyusun rencana intervensi gizi dan monitoring evaluasi gizi
- e. Rekam medis untuk mengetahui data identitas pasien, berat badan, fisik klinis serta data laboratorium pasien
- f. Leaflet sebagai sarana untuk penyuluhan dan edukasi gizi
- g. Nutrisurevy 2007
- h. Alat masak untuk proses persiapan dan pengolahan bahan makanan