



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 187 TAHUN 2019

TENTANG

PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI AKTIVITAS KESEHATAN MANUSIA DAN AKTIVITAS SOSIAL
GOLONGAN POKOK AKTIVITAS KESEHATAN MANUSIA BIDANG DIETISIEN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial Golongan Pokok Aktivitas Kesehatan Manusia Bidang Dietisien;

b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial Golongan Pokok Aktivitas Kesehatan Manusia Bidang Dietisien telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada tanggal 16 November 2018 di Jakarta;

- c. bahwa sesuai dengan Surat Kepala Pusat Peningkatan Mutu Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Nomor DM.01.02/1/8299/2018 tanggal 16 November 2018 telah disampaikan permohonan penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial Golongan Pokok Aktivitas Kesehatan Manusia Bidang Dietisien;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b dan huruf c, perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;

Mengingat :

- 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
- 2. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
- 3. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
- 4. Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2015 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 19);
- 5. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
- 6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

- KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial Golongan Pokok Aktivitas Kesehatan Manusia Bidang Dietisien, sebagaimana tercantum dalam Lampiran dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.
- KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Kesehatan dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.
- KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.
- KELIMA : Keputusan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 12 Agustus 2019

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 187 TAHUN 2019
TENTANG
PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA
NASIONAL INDONESIA KATEGORI AKTIVITAS
KESEHATAN MANUSIA DAN AKTIVITAS
SOSIAL GOLONGAN POKOK AKTIVITAS
KESEHATAN MANUSIA BIDANG DIETISIEN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), merupakan acuan yang bersifat legal formal dalam penataan kualifikasi nasional dalam bidang ketenagakerjaan. KKNI menjadi rujukan bagi dunia pendidikan dan lembaga pelatihan dalam merumuskan kurikulum dan program pelatihan. Lembaga sertifikasi profesi dalam melaksanakan sertifikasi kompetensi (uji kompetensi) dan merumuskan lingkup (skema sertifikasi) juga mengacu pada KKNI. Bagi fasilitas pelayanan kesehatan dan dunia industri, KKNI dapat dipergunakan dalam proses *recruitment staff* terutama terkait dengan pengakuan tingkat kualifikasi tenaga kerja yang diperlukan.

Pendidikan, pelatihan dan pemberian pengalaman dilakukan dalam rangka meningkatkan kompetensi para dietisien yang mencakup pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skills*), dan sikap kerja (*attitude*). Dengan adanya standar kompetensi, dietisien yang belum mencapai standar harus meningkatkan kemampuannya sehingga memenuhi standar yang ditetapkan.

Dalam menyikapi perubahan dan tuntutan di era globalisasi di pelayanan gizi, dietetik dan bidang makanan diperlukan dietisien yang memenuhi standar kualifikasi tertentu. Untuk menetapkan standar kualifikasi dietisien diperlukan adanya kerjasama antara pihak fasilitas pelayanan kesehatan dan industri makanan, sebagai pengguna dietisien, dengan pihak pendidikan dan latihan formal maupun non-formal yang akan menghasilkan dietisien. Kerjasama tersebut untuk merumuskan

standar kualifikasi dietisien sehingga bisa dihasilkan dietisien seperti yang diperlukan oleh pelayanan gizi dan dietetik serta dunia industri makanan. Standar tersebut berisi rumusan kemampuan kerja di bidang pelayanan gizi dan dietetik di industri makanan dan fasyankes, yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan atau kemampuan, dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan sebagai dietisien yang diakui secara nasional maupun internasional. Kemampuan kerja yang memenuhi ketiga aspek tersebut dinyatakan sebagai kompeten, oleh karenanya disebut standar kompetensi kerja.

Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan pada Pasal 10 ayat (2) dituliskan bahwa pelatihan kerja diselenggarakan berdasarkan program pelatihan yang mengacu pada Standar Kompetensi Kerja, dijabarkan dengan peraturan pelaksanaannya yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional:

1. Pasal 3 huruf (b), Prinsip dasar pelatihan kerja berbasis pada kompetensi kerja.
2. Pasal 4 ayat (1), Program pelatihan kerja disusun berdasarkan SKKNI, Standar Internasional dan/atau Standar Khusus.

Undang-undang dan Peraturan Pemerintah tersebut di atas menyebut tentang kompetensi yaitu suatu ungkapan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang terbentuk dengan menyatunya tiga aspek kompetensi yang terdiri dari aspek pengetahuan (domain *kognitif* atau *knowledge*), aspek keterampilan/kemampuan (domain *psychomotorik* atau *skill*) dan aspek sikap kerja (domain *afektif* atau *attitude/ability*). Secara definitif pengertian kompetensi ialah penguasaan disiplin keilmuan dan pengetahuan serta keterampilan menerapkan metode dan teknik tertentu didukung sikap perilaku kerja yang tepat, guna mencapai dan atau mewujudkan hasil tertentu secara mandiri dan atau berkelompok dalam penyelenggaraan tugas pekerjaan.

Seseorang atau sekelompok orang yang telah mempunyai kompetensi kemudian dikaitkan dengan tugas pekerjaan tertentu sesuai dengan kompetensinya, maka akan dapat menghasilkan atau mewujudkan sasaran dan tujuan tugas pekerjaan tertentu yang dapat terukur dengan

indikator sebagai berikut: dalam kondisi tertentu, mampu melakukan suatu pekerjaan, sesuai volume dan dimensi yang ditentukan, dengan kualitas sesuai standar dan mutu/spesifikasi, selesai dalam tempo yang ditentukan.

Indikator ini penting untuk memastikan kualitas sumber daya manusia secara jelas, lugas dan terukur, serta untuk mengukur produktivitas tenaga kerja dikaitkan dengan perhitungan biaya pekerjaan yang dapat menentukan daya saing.

B. Pengertian

1. Kompetensi adalah suatu kemampuan menguasai dan menerapkan pengetahuan, keterampilan/keahlian dan sikap kerja tertentu di tempat kerja sesuai dengan kinerja yang dipersyaratkan.
2. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) adalah Rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
3. Tenaga profesi gizi adalah setiap orang yang telah lulus pendidikan di bidang gizi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
4. Berdasarkan pendidikannya, tenaga gizi dikualifikasikan sebagai berikut:
 - a. Tenaga Gizi lulusan Diploma Tiga Gizi sebagai Ahli Madya Gizi,
 - b. Tenaga Gizi lulusan Diploma Empat Gizi sebagai Sarjana Terapan Gizi,
 - c. Tenaga Gizi lulusan Sarjana sebagai Sarjana Gizi,
 - d. Tenaga Gizi lulusan pendidikan profesi sebagai *Registered Dietisien*.
5. Dietisien adalah setiap orang yang telah lulus pendidikan D4 gizi, S1 gizi, dan pendidikan profesi (*internship*) gizi dan memiliki kompetensi melakukan pelayanan gizi di sarana pelayanan kesehatan, industri (unit kerja) penyelenggaraan makanan banyak, dan perbaikan gizi masyarakat (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 26 Tahun 2013).

6. Dietisien adalah “*A dietitian-nutritionist is a professional who applies science of food and nutrition to promote health, prevent and treat disease to optimise the health of individuals, groups, communities and populations*” (International Confederation of Dietetic Association, 2015).
7. Asuhan gizi adalah serangkaian kegiatan yang terorganisasi/terstruktur yang memungkinkan untuk identifikasi kebutuhan gizi dan penyediaan asuhan untuk memenuhi kebutuhan tersebut.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga/institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing-masing:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.
2. Untuk dunia usaha/industri dan pengguna dietisien
 - a. Membantu dalam rekrutmen.
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja.
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan.
 - d. Membantu dalam mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan pengguna dietisien.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi dan levelnya.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian dan sertifikasi.

D. Komite Standar Kompetensi

Susunan komite standar kompetensi pada Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) dietisien melalui keputusan Kepala Badan PP Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Nomor HK. 02.02/I.2/003024/2017 tentang Komite Standar Kompetensi Bidang Kesehatan dapat dilihat pada Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi RSKKNI Dietisien.

NO	NAMA	INSTITUSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	drg. Usman Sumantri, M.Sc.	Ka.Badan PPSDM Kesehatan	Pengarah
2.	Suhartati, S.Kp, M.Kes.	Ka. Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan Badan PPSDM Kesehatan	Ketua
3.	Sidin Hariyanto, SKM, M.Pd.	Ka. Bidang Pengembangan Karir dan Tata Kelola Sertifikasi, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Sekretaris
4.	Bonar Sianturi, S.H., M.H.	Kepala Bagian Hukum, Organisasi dan Hubungan Masyarakat, Set. Badan PPSDM Kesehatan	Anggota
5.	Dr. Jefri Thomas Alfha Edison, MKM.	Ka. Bidang Pengembangan Jabatan Fungsional, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota
6.	Maya Ratnasari, S.Kp., M.Kep.	Kepala Sub Bidang Tata Kelola Sertifikasi Tenaga Kesehatan, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota
7.	Ida Ayu Agung Mardiani Putri, S.Kom., MKM.	Kepala Sub Bidang Pengembangan Karir, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota

NO	NAMA	INSTITUSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
8.	Raudah, SKM.	Staf Bidang Pengembangan Karir dan Tata Kelola Sertifikasi, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota
9.	Ns. Muflihati, S.Kep	Staf Bidang Pengembangan Karir dan Tata Kelola Sertifikasi, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota
10.	Ns. Yudi Mulyana, S.Kep	Staf Bidang Pengembangan Karir dan Tata Kelola Sertifikasi, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota
11.	Hamda Rahima, Ners, S.Kep.	Staf Bidang Pengembangan Karir dan Tata Kelola Sertifikasi, Pusat Peningkatan Mutu SDM Kesehatan, Badan PPSDM Kesehatan	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus RSKKNI Tenaga Profesi Dietisien

NO	NAMA	INSTITUSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Fitri Hudayani, SST, S.Gz., MKM., RD.	RSUPN Dr.Cipto Mangunkusumo, DPP PERSAGI	Ketua
2.	Sunarti, S.Gz., MKM., RD.	RS Islam Jakarta, Cempaka Putih, DPP AsDI	Sekretaris
3.	Kusindrati, MCN., MARS.	DPP PERSAGI	Anggota
4.	Muflihah Isnawati, M.Sc.	Poltekes Semarang, DPP AsDI	Anggota
5.	Yufrida Leni, DMN., MPH., RD.	RS Hasan Sadikin, DPP AsDI	Anggota

NO	NAMA	INSTITUSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
6.	Khaerani Angelia, S.Gz., RD.	RSUPN Dr.Cipto Mangunkusumo	Anggota
7	Toeti Febrawati, DCN, M.Kes., RD.	DPP AsDI	Anggota
8.	Maya Rezeki, S.Gz., RD.	RSUPN Dr.Cipto Mangunkusumo	Anggota
9.	Mutiara Safitri, S.Gz.	DPP PERSAGI	Anggota

Tabel 3. Susunan Tim Verifikasi RSKKNI Tenaga Profesi Dietisien

NO	NAMA	INSTITUSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1.	Miranti Gutawa, M.Sc, RD	RS Hasan Sadikin, DPP AsDI	Ketua
2.	Gunarti Yahya, DCN, MM, RD	STIKES Binawan, DPP AsDI	Sekretaris
3.	Triyani Kresnawan, DCN, M.Kes, RD	RSUPN Dr.Cipto Mangunkusumo, DPP AsDI	Anggota
4.	Suharyati, SKM, MKM, RD	DPP PERSAGI	Anggota
5.	Sri Iwaningsih, SKM, MARS	DPP PERSAGI	Anggota
6.	Nur'aini Susilo Rochani, M.Sc	Poltekes Jakarta II, DPP PERSAGI	Anggota
7.	Asep Ahmad Munawar, SKM, MKM, RD	RS Hasan Sadikin, DPP AsDI	Anggota

BAB II

STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Memberikan pelayanan gizi pada klien di bidang gizi klinis dan dietetik (<i>clinical nutrition and dietetics</i>), penyelenggaraan makanan institusi (<i>catering care</i>) serta gizi masyarakat (<i>community nutrition</i>)	Memberikan asuhan gizi terstandar bidang gizi klinik dan dietetik pada pasien/klien	Menetapkan skrining gizi	Menetapkan metode skrining gizi
			Melakukan verifikasi skrining gizi
		Melaksanakan pengkajian/ asesmen gizi individu dengan komplikasi penyakit	Melakukan asesmen data riwayat klien
			Melakukan asesmen data antropometri pasien/klien
			Melakukan asesmen data biokimia terkait gizi pasien/klien
			Melakukan asesmen hasil pemeriksaan fisik terkait gizi pasien/ klien
			Melakukan asesmen data riwayat gizi dan makanan pasien/klien
		Menetapkan diagnosis gizi	Mengidentifikasi <i>problem</i> /masalah gizi, <i>etiology</i> /penyebab serta <i>sign and symptom</i> /tanda dan gejala
			Menetapkan diagnosis gizi
		Merencanakan intervensi gizi	Menyusun perencanaan intervensi gizi
			Menyusun preskripsi diet

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		Melaksanakan intervensi gizi pada pemberian makanan dan/atau zat gizi	Mengimplementasikan pemberian makan utama dan makanan selingan/ <i>snack</i>
			Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi pemberian makan dan/atau zat gizi dalam bentuk enteral
			Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi pemberian makanan dan/atau zat gizi pada suplemen zat gizi
			Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi pemberian makan dan/atau zat gizi pada bantuan makan (<i>feeding assistance</i>)
			Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi pemberian makan dan/atau zat gizi pada pengelolaan lingkungan dan/atau suasana makan (<i>manage feeding environment</i>)
			Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi pemberian makan dan/atau zat gizi terkait dengan pemberian obat
		Melaksanakan intervensi gizi: edukasi gizi	Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi edukasi gizi untuk meningkatkan pengetahuan (konten materi)

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
			Mengimplementasikan intervensi gizi pada strategi edukasi (aplikasi)
		Melaksanakan intervensi gizi: konseling gizi	Melaksanakan konseling gizi dengan pendekatan atau berbasis teori perubahan perilaku
			Melaksanakan konseling gizi dengan pendekatan/berbasis strategi perubahan perilaku
		Melaksanakan intervensi gizi: koordinasi gizi	Mengimplementasikan strategi koordinasi asuhan gizi
			Mengimplementasikan <i>discharge</i> dan rujukan pada fasilitas pelayanan kesehatan atau instansi lain
		Melaksanakan <i>monitoring</i> dan evaluasi gizi	Mengukur dan memonitor indikator gizi dan <i>outcome</i> asuhan gizi
			Mengevaluasi pencapaian indikator gizi dan <i>outcome</i> asuhan gizi
			Mendokumentasikan asuhan gizi
		Melaksanakan peningkatan mutu metode skrining gizi dan asuhan gizi	Menerapkan pengembangan perangkat skrining gizi
			Melakukan pengembangan pelayanan asuhan gizi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		Menyiapkan standar/ pedoman dalam sistem penyelenggaraan makanan khusus (diet)	Menyusun standar makanan/diet khusus
			Menyusun menu makanan/diet khusus
			Menyusun spesifikasi bahan makanan/ makanan
		Mengendalikan sumber daya terkait <i>catering care</i> secara terpadu	Mengelola sumber daya manusia
			Mengelola biaya penyelenggaraan makanan/diet khusus
			Mengelola sarana fisik dan peralatan kerja
		Mengelola pengadaan bahan makanan diet khusus	Menyelia pembelian bahan makanan/diet khusus
			Menyelia pemesanan bahan makanan/diet khusus
			Menyelia penerimaan bahan makanan/diet khusus
			Menyelia penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus
		Mengelola proses persiapan dan pengolahan makanan diet khusus	Menyelia persiapan dan pengolahan makanan/diet khusus
			Mengembangkan/ memodifikasi makanan/diet khusus
			Menyelia distribusi makanan/diet khusus

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
		Mengendalikan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan diet khusus	Menyelia higiene penjamah
			Mengawasi sanitasi peralatan dan lingkungan kerja
			Melakukan tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan

B. Daftar Unit Kompetensi

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	Q.86RDN00.001.1	Menetapkan Metode Skrining Gizi
2	Q.86RDN00.002.1	Melakukan Verifikasi Skrining Gizi
3	Q.86RDN00.003.1	Melakukan Asesmen Data Riwayat Klien
4	Q.86RDN00.004.1	Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien
5	Q.86RDN00.005.1	Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pasien/Klien
6	Q.86RDN00.006.1	Melakukan Asesmen Hasil Pemeriksaan Fisik Terkait Gizi Pasien/Klien
7	Q.86RDN00.007.1	Melakukan Asesmen Data Riwayat Gizi dan Makanan Pasien/Klien
8	Q.86RDN00.008.1	Mengidentifikasi <i>Problem/Masalah</i> Gizi, <i>Etiology/</i> Penyebab serta <i>Sign and Symptom/Tanda</i> dan Gejala
9	Q.86RDN00.009.1	Menetapkan Diagnosis Gizi
10	Q.86RDN00.010.1	Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
11	Q.86RDN00.011.1	Menyusun Preskripsi Diet
12	Q.86RDN00.012.1	Mengimplementasikan Pemberian Makanan Utama dan Makanan Selingan/ <i>Snack</i>
13	Q.86RDN00.013.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi dalam Bentuk Enteral
14	Q.86RDN00.014.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makanan dan/atau Zat Gizi pada Suplemen Zat Gizi
15	Q.86RDN00.015.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi pada Bantuan Makan (<i>Feeding Assistance</i>)
16	Q.86RDN00.016.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi pada Pengelolaan Lingkungan dan/atau Suasana Makan (<i>Manage Feeding Environment</i>)
17	Q.86RDN00.017.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi Terkait dengan Pemberian Obat
18	Q.86RDN00.018.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Edukasi Gizi untuk Meningkatkan

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
		Pengetahuan (Konten Materi)
19	Q.86RDN00.019.1	Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Edukasi Gizi (Aplikasi)
20	Q.86RDN00.020.1	Melaksanakan Konseling Gizi dengan Pendekatan atau Berbasis Teori Perubahan Perilaku
21	Q.86RDN00.021.1	Melaksanakan Konseling Gizi dengan Pendekatan/Berbasis Strategi Perubahan Perilaku
22	Q.86RDN00.022.1	Mengimplementasikan Strategi Koordinasi Asuhan Gizi
23	Q.86RDN00.023.1	Mengimplementasikan <i>Discharge</i> dan Rujukan pada Fasilitas Pelayanan Kesehatan atau Instansi Lain
24	Q.86RDN00.024.1	Mengukur dan Memonitor Indikator Gizi dan <i>Outcome</i> Asuhan Gizi
25	Q.86RDN00.025.1	Mengevaluasi Pencapaian Indikator Gizi dan <i>Outcome</i> Asuhan Gizi
26	Q.86RDN00.026.1	Mendokumentasikan Asuhan Gizi
27	Q.86RDN00.027.1	Menerapkan Pengembangan Perangkat Skrining Gizi
28	Q.86RDN00.028.1	Melakukan Pengembangan Pelayanan Asuhan Gizi
29	I.56RDN00.029.1	Menyusun Standar Makanan/Diet Khusus
30	I.56RDN00.030.1	Menyusun Menu Makanan/Diet Khusus
31	I.56RDN00.031.1	Menyusun Spesifikasi Bahan Makanan/Makanan
32	I.56RDN00.032.1	Mengelola Sumber Daya Manusia
33	I.56RDN00.033.1	Mengelola Biaya Penyelenggaraan Makanan/Diet Khusus
34	I.56RDN00.034.1	Mengelola Sarana Fisik dan Peralatan Kerja
35	I.56RDN00.035.1	Menyelia Pembelian Bahan Makanan/Diet Khusus
36	I.56RDN00.036.1	Menyelia Pemesanan Bahan Makanan/Diet Khusus
37	I.56RDN00.037.1	Menyelia Penerimaan Bahan Makanan/Diet Khusus
38	I.56RDN00.038.1	Menyelia Penyimpanan dan Distribusi Bahan Makanan/Diet Khusus

NO	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
39	I.56RDN00.039.1	Menyelia Persiapan dan Pengolahan Makanan/ Diet Khusus
40	I.56RDN00.040.1	Mengembangkan/Memodifikasi Makanan/Diet Khusus
41	I.56RDN00.041.1	Menyelia Proses Distribusi Makanan/Diet Khusus
42	I.56RDN00.042.1	Menyelia Higiene Penjamah
43	I.56RDN00.043.1	Mengawasi Sanitasi Peralatan dan Lingkungan Kerja
44	I.56RDN00.044.1	Melakukan Tindakan Pencegahan dan Perbaikan untuk Keamanan Pangan

KODE UNIT : Q.86RDN00.001.1

JUDUL UNIT : Menetapkan Metode Skrining Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menentukan prosedur kerja skrining gizi untuk menentukan risiko malnutrisi pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih metode skrining gizi	1.1 Perangkat skrining gizi diinventaris berdasarkan referensi. 1.2 Perangkat skrining gizi dipilih sesuai kebutuhan institusi dan kondisi pasien/klien.
2. Menetapkan prosedur kerja skrining gizi	2.1 Subjek ditetapkan sesuai jumlah dan sasaran yang dibutuhkan. 2.2 Data uji coba perangkat skrining gizi dikumpulkan sesuai kebutuhan. 2.3 Data hasil uji coba perangkat skrining gizi dianalisis berdasarkan hasil penilaian skor skrining gizi yang didapatkan. 2.4 Laporan dan rekomendasi hasil uji coba ditetapkan sesuai prosedur. 2.5 Prosedur kerja skrining gizi ditetapkan sesuai ketentuan.
3. Melakukan sosialisasi prosedur kerja skrining gizi	3.1 Sasaran, waktu dan tempat sosialisasi ditetapkan sesuai kebutuhan. 3.2 Prosedur kerja skrining gizi disosialisasi sesuai ketentuan. 3.3 Proses tanya jawab dilaksanakan. 3.4 Resume hasil sosialisasi skrining gizi ditetapkan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Referensi Perangkat Skrining Gizi, antara lain:
 - 1.1.1 Dewasa: *Malnutrition Universal Screening Tool* (MUST), *Malnutrition Screening Tool* (MST), *Nutrition Screening Tools* (NRS 2002), *Simple Nutrition Screening Tools* (SNST).

- 1.1.2 Anak : *Strong Kids Nutritional Risk Screening Tool* , *Pediatric Nutrition Screening Tool* (PNST), *Peadiatric Digital Scale Malnutrition Risk Screening Tool* (PeDiSMART), *Nutrition Screening Tool for Childhood Cancer* (SCAN).
 - 1.1.3 Lanjut Usia : *Geriatric Nutrition Risk Index* (GNRI).
 - 1.1.4 Kanker : *Malnutrition Screening Tools for Cancer Patients* (MSTC).
- 1.2 Unit kompetensi ini digunakan untuk mempersiapkan asuhan gizi pada pasien/klien secara individu .
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir skrining
 - 2.1.2 Tabulasi hasil uji coba
 - 2.1.3 Dokumen Medik
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Tulis
 - 2.2.2 Alat Elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014 Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Panduan atau Prosedur Penetapan Skrining Gizi yang berlaku di institusi
 - 4.2.2 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.3 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun
2017

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan teori skrining gizi, keterampilan dalam menganalisis metode dan hasil skrining gizi.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, atau wawancara, verifikasi portofolio.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teori perangkat skrining gizi dan penggunaannya
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan perangkat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan melakukan uji coba perangkat
 - 3.2.3 Keterampilan melakukan analisa hasil uji coba perangkat
 - 3.2.4 Mendokumentasikan hasil
 - 3.2.5 Komunikasi kelompok
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam mengikuti prosedur penetapan skrining gizi
 - 4.2 Teliti dalam melakukan telaah perangkat skrining gizi
 - 4.3 Cermat dalam mendokumentasikan hasil uji coba

5. Aspek kritis

Prosedur kerja skrining gizi disepakati oleh peserta sosialisasi sesuai kebijakan institusi

KODE UNIT : Q.86RDN00.002.1

JUDUL UNIT : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan pemeriksaan ulang hasil skrining gizi pada pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan hasil skrining gizi pasien/klien	1.1 Data pasien/klien baru, diinventaris sesuai prosedur. 1.2 Hasil penilaian skrining gizi oleh perawat diterima oleh dietisien.
2. Melakukan penilaian kembali hasil skrining gizi	2.1 Skrining gizi ulang dilakukan oleh dietisien pada pasien/klien baru. 2.2 Hasil skrining gizi diverifikasi oleh dietisien sesuai dengan kondisi pasien/klien.
3. Melakukan interpretasi data	3.1 Kriteria risiko malnutrisi ditetapkan berdasarkan total skor skrining gizi. 3.2 Perbandingan interpretasi hasil skrining gizi perawat disimpulkan berdasarkan hasil skrining gizi dietisien. 3.3 Hasil perbandingan skrining gizi yang berbeda dikomunikasikan kepada perawat secara lisan atau tertulis di dokumen medik. 3.4 Tindak lanjut hasil skrining gizi pasien/klien didokumentasikan di dokumen medik sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Verifikasi skrining gizi adalah proses menilai ketepatan hasil interptretasi skrining gizi dalam waktu maksimal 48 jam setelah pasien/klien masuk/*admission*.
 - 1.2 Hasil skrining gizi dicatat dalam formulir asesmen pasien/klien pada dokumen medis pasien/klien.
 - 1.3 Hasil interpretasi skrining gizi tergantung perangkat yang digunakan namun secara umum terbagi menjadi:
 - 1.3.1 Tidak berisiko dan berisiko ringan malnutrisi

- 1.3.2 Berisiko sedang malnutrisi
 - 1.3.3 Berisiko tinggi malnutrisi
- 1.4 Unit kompetensi ini juga bisa digunakan untuk melakukan asuhan gizi pada klien secara individu.
- 1.5 Verifikasi skrining gizi yang dilakukan oleh dietisien sebelum memberikan asuhan gizi kepada pasien/klien di rawat inap dan rawat jalan.
- 1.6 Hasil verifikasi kemudian dijadikan dasar untuk tindak lanjut asuhan gizi.
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir skrining
 - 2.1.2 Tabulasi hasil uji coba
 - 2.1.3 Dokumen medik
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Panduan atau Prosedur Penetapan Skrining Gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan kriteria verifikasi skrining gizi dan keterampilan serta sikap kerja dalam melakukan verifikasi skrining gizi.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Menilai hasil skrining gizi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Cara menggunakan perangkat skrining gizi
 - 3.2.2 Cara menilai hasil skrining gizi
 - 3.2.3 Cara mendokumentasikan skrining gizi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam mengikuti kaidah skrining gizi yang benar dan akurat
 - 4.2 Konfiden dalam menentukan validitas hasil skrining gizi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Tindak lanjut hasil skrining gizi pasien/klien didokumentasikan di dokumen medik sesuai dengan prosedur yang berlaku di institusi

KODE UNIT : Q.86RDN00.003.1

JUDUL UNIT : Melakukan Asesmen Data Riwayat Klien

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengkajian data riwayat klien terkait masalah gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pengumpulan data riwayat klien terkait gizi	1.1 Formulir pengumpulan data disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Data riwayat klien terkait gizi dikumpulkan sesuai dengan kondisi klien terkait kemungkinan masalah gizi.
2. Melakukan penilaian dan interpretasi data riwayat klien	2.1 Hasil interpretasi data asesmen riwayat klien disimpulkan berdasarkan Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) Kementerian Kesehatan 2014 dan <i>International Dietetic and Nutrition Terminology</i> (IDNT) <i>Reference Manual</i> . 2.2 Kemungkinan indikator penyebab masalah dan tanda/gejala disimpulkan berdasarkan data riwayat klien.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel

Data riwayat klien, meliputi:

 - Data riwayat medis atau kesehatan/penyakit pasien/klien dan keluarga.
 - Data riwayat personal.
 - Data riwayat sosial.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Formulir asuhan gizi
 - Formulir Catatan Pasien/Klien Terintegrasi (CPKT)
 - Dokumen medik (manual atau elektronik)
 - Perlengkapan
 - Alat tulis
 -

2.2.3 Alat elektronik

2.2.4 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Panduan atau Prosedur asesmen gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan proses asuhan gizi serta asesmen gizi, keterampilan dan sikap kerja dalam melakukan asesmen data riwayat klien.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi
 - 2.2 Q.86RDN00.002.1 : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses asuhan gizi
 - 3.1.2 Proses asesmen gizi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan melakukan pengumpulan, verifikasi dan identifikasi terkait risiko masalah gizi berdasarkan data riwayat klien
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam menjaga etika berkomunikasi dengan klien
 - 4.2 Empati terhadap kondisi pasien
 - 4.3 Keingintahuan terhadap informasi terkait gizi yang ada pada klien
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menyimpulkan hasil interpretasi asesmen data riwayat klien berdasarkan Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) Kementerian Kesehatan 2014 dan *International Dietetic and Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual*

KODE UNIT : Q.86RDN00.004.1

JUDUL UNIT : Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan mengukur, keterampilan menilai dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkaji data antropometri pada pasien/klien terkait masalah gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan metode pengukuran antropometri	1.1 Indikator antropometri dan standar rujukan ditetapkan sesuai kondisi klien. 1.2 Alat pengukuran disiapkan sesuai dengan jenis dan metode pengukuran antropometri yang ditetapkan di institusi terkait.
2. Melakukan pengukuran antropometri	2.1 Posisi pasien/klien disiapkan sesuai dengan metode pengukuran yang ditetapkan. 2.2 Pengukuran antropometri dilaksanakan sesuai prosedur. 2.3 Hasil pengukuran antropometri dicatat sesuai format.
3. Melakukan penilaian dan interpretasi hasil pengukuran antropometri	3.1 Hasil pengukuran antropometri diterjemahkan ke dalam status gizi. 3.2 Hasil perbandingan status gizi disimpulkan berdasarkan standar rujukan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi melakukan pengukuran antropometri pada klien meliputi:
 - 1.1.1 Pengukuran berat badan bayi, anak dan dewasa.
 - 1.1.2 Pengukuran panjang badan, tinggi badan, panjang depa.
 - 1.1.3 Pengukuran lingkar tubuh yaitu Lingkar Lengan Atas (LILA), lingkar pinggang, lingkar perut, lingkar kepala, lingkar betis, lingkar otot lengan atas.
 - 1.1.4 Melakukan pengukuran antropometri lainnya seperti tinggi lutut, tinggi duduk, tebal lipatan lemak.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir asuhan gizi

2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.1.3 Dokumen medik

2.1.4 Standar Baku Antropometri

2.1.5 Alat pengukuran antropometri

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1995/MENKES/SK/XII/2010 tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak Tahun 2010

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Prosedur pengukuran antropometri yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan proses pengukuran antropometri, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pengukuran dan penilaian antropometri.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.002.1 : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Metode pengukuran berbagai kondisi klien
- 3.1.2 Penilaian status gizi berdasarkan antropometri
- 3.1.3 Proses asesmen gizi
- 3.1.4 Proses penelusuran diagnosis gizi

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Keterampilan melakukan pengukuran antropometri

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Disiplin dalam mengikuti prosedur pengukuran antropometri
- 4.2 Teliti dalam membaca hasil pengukuran antropometri
- 4.3 Responsibel dan memiliki otoritas terhadap standar antropometri yang digunakan

5. Aspek kritis

- 5.1 Penterjemahan hasil pengukuran antropometri kedalam status gizi dan hasil analisa status gizi disimpulkan kemungkinan adanya masalah, etiologi dan tanda/gejala terkait gizi

KODE UNIT : Q.86RDN00.005.1

JUDUL UNIT : Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pasien/Klien

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam pengumpulan dan menilai hasil analisa data biokimia, tes dan prosedur medis terkait gizi pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengumpulkan data biokimia, tes dan prosedur medis terkait gizi	1.1 Data biokimia diidentifikasi sesuai dengan kondisi klien. 1.2 Standar rujukan dipilih sesuai dengan kondisi klien. 1.3 Data biokimia, tes dan prosedur medis dikumpulkan dan dicatat sesuai format yang telah ditentukan berdasarkan Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) di dokumen medik.
2. Melakukan interpretasi data biokimia, tes dan prosedur medis terkait gizi	2.1 Perbandingan data biokimia, tes dan prosedur medis terkait gizi dianalisis berdasarkan standar rujukan atau indikator yang digunakan. 2.2 Hasil analisa data biokimia, tes dan prosedur medis terkait gizi disimpulkan kemungkinan adanya masalah, etiologi dan tanda/gejala terkait gizi.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Pengumpulan data biokimia, tes dan prosedur medis diperoleh dari dokumen medik.
 - Indikator biokimia sesuai dengan kondisi klien adalah indikator yang menunjukkan dampak akibat kurangnya asupan zat gizi atau interaksi obat dan makanan atau akibat perubahan metabolik/stres metabolik.
 - Unit kompetensi ini juga bisa digunakan untuk melakukan asuhan gizi pada klien secara individu di fasilitas layanan kesehatan.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir standar nilai baku data biokimia

2.1.2 Formulir asuhan gizi

2.1.3 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.1.4 Dokumen medik

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.1.2 Prosedur penilaian biokimia yang berlaku di institusi

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan asesmen data biokimia, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan asesmen data biokimia.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi
 - 2.2 Q.86RDN00.002.1 : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.2 Proses asesmen gizi
 - 3.1.3 Metabolisme zat gizi
 - 3.1.4 Patofisiologi penyakit
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan menginterpretasi data biokimia terkait gizi
 - 3.2.3 Mendokumentasikan hasil
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam mengikuti prosedur asesmen data biokimia
 - 4.2 Integritas dalam menjaga informasi data hasil pemeriksaan biokimia klien
 - 4.3 Teliti dalam menganalisis hasil pemeriksaan biokimia terkait gizi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menyimpulkan hasil analisa data biokimia, tes dan prosedur medis terkait gizi disimpulkan kemungkinan adanya masalah, etiologi dan tanda/gejala terkait gizi

KODE UNIT : Q.86RDN00.006.1

JUDUL UNIT : Melakukan Asesmen Hasil Pemeriksaan Fisik Terkait Gizi Pasien/Klien

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan mengumpulkan data, keterampilan menilai data dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkaji hasil pemeriksaan fisik terkait masalah gizi pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan asesmen data fisik terkait gizi	1.1 Formulir, peralatan dan metode asesmen data fisik disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Indikator fisik ditetapkan sesuai dengan kondisi klien.
2. Melakukan pengumpulan data primer fisik	2.1 Pemeriksaan fisik dilakukan sesuai kondisi pasien/klien. 2.2 Hasil pemeriksaan dan/atau data fisik dicatat sesuai format Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT).
3. Melakukan interpretasi data fisik pasien/klien terkait gizi	3.1 Perbandingan data fisik pasien/klien disimpulkan berdasarkan standar rujukan atau indikator yang digunakan. 3.2 Hasil analisa data fisik terkait gizi disimpulkan kemungkinan adanya masalah, etiologi dan tanda/gejala terkait gizi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Sumber data pemeriksaan fisik dan menganalisa data fisik pada pasien/klien terdiri dari:
 - 1.1.1 Data primer (observasi)
 - 1.1.2 Data sekunder (dokumen medik)
 - 1.2 Pemeriksaan fisik terkait gizi sebagai berikut:
 - 1.2.1 Kondisi fisik secara keseluruhan
 - 1.2.2 Fungsi *cardiovascular-pulmonary*
 - 1.2.3 Ekstremitas, otot, dan tulang
 - 1.2.4 Sistem pencernaan

- 1.2.5 Kepala dan mata
 - 1.2.6 Kulit dan tanda-tanda vital
 - 1.2.7 Syaraf dan kognitif
- 2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Dokumen medik
 - 2.1.3 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
 - 4.2.3 Prosedur Pemeriksaan Fisik Terkait Gizi yang berlaku di Institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan proses asesmen data hasil pemeriksaan fisik terkait gizi, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan asesmen data hasil pemeriksaan fisik terkait gizi.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.002.1 : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses asesmen gizi
- 3.1.2 Patofisiologi penyakit
- 3.1.3 Metabolisme zat gizi

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Keterampilan melakukan pemeriksaan fisik terkait gizi
- 3.2.3 Keterampilan menginterpretasi data fisik terkait gizi

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Disiplin dalam mengikuti prosedur asesmen pemeriksaan fisik terkait gizi
- 4.2 Integritas dalam menjaga informasi data hasil pemeriksaan fisik terkait gizi pada klien
- 4.3 Teliti dalam menganalisis hasil pemeriksaan fisik terkait gizi

5. Aspek kritis

- 5.1 Hasil analisa data fisik terkait gizi disimpulkan kemungkinan adanya masalah, etiologi dan tanda/gejala terkait gizi

KODE UNIT : Q.86RDN00.007.1

JUDUL UNIT : Melakukan Asesmen Data Riwayat Gizi dan Makanan Pasien/Klien

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan mengumpulkan data, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengkaji data riwayat gizi dan makanan pasien/klien terkait masalah gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pengumpulan data riwayat gizi dan makanan	1.1 Formulir dan peralatan data riwayat gizi dan makanan disiapkan sesuai kebutuhan. 1.2 Metode asesmen data riwayat gizi dan makan dipilih dan ditetapkan sesuai prosedur. 1.3 Indikator data riwayat gizi dan makanan ditetapkan sesuai kondisi pasien/klien.
2. Melakukan pengumpulan data riwayat gizi dan makanan	2.1 Data riwayat gizi dan makanan dikumpulkan sesuai prosedur. 2.2 Data riwayat gizi dan makanan dicatat sesuai format Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT).
3. Melakukan interpretasi data riwayat gizi dan makanan	3.1 Kebutuhan gizi dihitung sesuai kondisi klien. 3.2 Perbandingan data riwayat gizi dan makanan disimpulkan berdasarkan standar rujukan atau indikator yang digunakan. 3.3 Kemungkinan masalah, etiologi dan tanda/gejala disimpulkan berdasarkan data riwayat gizi dan makanan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Data riwayat gizi dan makanan pada pasien/klien meliputi
 - 1.1.1 Asupan makanan dan zat gizi.
 - 1.1.2 Cara pemberian makanan dan zat gizi.
 - 1.1.3 Penggunaan obat dan pengobatan alternatif.

- 1.1.4 Pengetahuan, sikap dan kepercayaan terhadap makanan dan zat gizi.
- 1.1.5 Perilaku terkait gizi.
- 1.1.6 Faktor yang mempengaruhi akses terhadap makanan.
- 1.2 Metode pengumpulan data riwayat gizi dan makanan meliputi:
 - 1.2.1 *Dietary history*.
 - 1.2.2 *Food recall*.
 - 1.2.3 *Food record*.
 - 1.2.4 *Food frequency questionnaire*.
 - 1.2.5 *Food weighing*.
 - 1.2.6 *Anamnesa* atau wawancara.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir *dietary history*
- 2.1.2 Formulir *food recall*
- 2.1.3 Formulir *food record*
- 2.1.4 Formulir *food frequency*
- 2.1.5 Formulir *food weighing*
- 2.1.6 Formulir asuhan gizi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Prosedur asesmen data riwayat gizi dan makanan pasien/klien yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan proses asesmen data riwayat gizi dan makanan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan asesmen data riwayat gizi dan makanan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi

2.2 Q.86RDN00.002.1 : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Teori asesmen gizi khususnya riwayat gizi dan makanan

3.1.2 Indikator riwayat gizi dan makanan sesuai kondisi penyakit pasien/klien

3.1.3 Teori tentang interaksi obat dan makanan

3.1.4 Teori tentang perubahan perilaku makan

3.1.5 Teori gizi dan dietetik

- 3.1.6 Teori gizi kuliner
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan perangkat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan melakukan pengumpulan data riwayat gizi dan makanan sesuai metodenya
 - 3.2.3 Mendokumentasikan hasil
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam mengikuti prosedur asesmen data riwayat gizi dan makanan
 - 4.2 Integritas dalam menjaga informasi data riwayat gizi dan makanan pada klien
 - 4.3 Teliti dalam wawancara guna mengumpulkan data riwayat gizi dan makanan pada klien
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan menyimpulkan hasil analisa data riwayat gizi dan makanan pasien/klien kemungkinan adanya masalah, etiologi dan tanda/gejala terkait gizi

KODE UNIT : Q.86RDN00.008.1

JUDUL UNIT : Mengidentifikasi *Problem/Masalah Gizi, Etiology/Penyebab, serta Sign and Symptom/Tanda dan Gejala*

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengenali masalah gizi, etiologi serta tanda dan sesuai kondisi pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi masalah gizi	1.1 Masalah gizi dari data riwayat pasien/klien diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Masalah gizi dari data antropometri diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.3 Masalah gizi dari data biokimia, tes dan prosedur medis diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.4 Masalah gizi dari data pemeriksaan fisik/klinis diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.5 Masalah gizi dari data riwayat gizi dan makanan diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Mengidentifikasi etiologi/penyebab	2.1 Data riwayat pasien/klien sebagai etiologi (faktor risiko) masalah gizi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.2 Data riwayat terkait gizi dan makanan sebagai etiologi masalah gizi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.3 Data antropometri sebagai etiologi masalah gizi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.4 Data biokimia/tes prosedur medis sebagai etiologi masalah gizi diidentifikasi prosedur. 2.5 Data pemeriksaan fisik/klinis sebagai etiologi masalah gizi diidentifikasi prosedur.
3. Mengidentifikasi tanda dan gejala	3.1 Data riwayat klien sebagai tanda dan gejala masalah gizi diidentifikasi prosedur. 3.2 Data riwayat terkait gizi dan makanan sebagai tanda dan gejala masalah gizi diidentifikasi prosedur. 3.3 Data antropometri sebagai tanda dan gejala masalah gizi diidentifikasi prosedur. 3.4 Data biokimia/tes prosedur medis sebagai tanda dan gejala masalah gizi diidentifikasi

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	prosedur. 3.5 Data pemeriksaan fisik/klinis sebagai tanda/gejala masalah gizi diidentifikasi prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Terminologi diagnosis gizi mengacu pada *International Dietetics and Nutrition Terminology* (IDNT), dikategorikan dalam 4 domain:
 - 1.1.1 Domain asupan.
 - 1.1.2 Domain klinis.
 - 1.1.3 Domain perilaku dan lingkungan.
 - 1.1.4 Tidak ada diagnosis gizi saat ini.
 - 1.2 Format penulisan diagnosis gizi: problem berkaitan dengan etiologi ditandai dengan tanda/gejala.
 - 1.3 Tujuan menentukan prioritas diagnosis gizi: untuk dilakukan intervensi gizi, mempunyai dampak terhadap kondisi kesehatan dan status gizi klien dan sesuai dengan domain asupan/klinis/perilaku atau lingkungan ditetapkan.
 - 1.4 *Terminology* diagnosis gizi mengacu pada IDNT (*International Dietetics and Nutrition Terminology*).
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Dokumen medik
 - 2.1.3 Formulir catatan perkembangan pasien terintegrasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
 - 4.2.3 Panduan atau prosedur yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan proses identifikasi problem, etiologi, dan tanda/gejala, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.003.1 : Melakukan Asesmen Data Riwayat Klien
 - 2.2 Q.86RDN00.004.1 : Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien
 - 2.3 Q.86RDN00.005.1 : Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pasien/Klien

- 2.4 Q.86RDN00.006.1: Melakukan Asesmen Hasil Pemeriksaan Fisik
Terkait Gizi Pasien/Klien
- 2.5 Q.86RDN00.007.1 : Melakukan Asesmen Data Riwayat Gizi dan
Makanan Pasien/Klien
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.2 Teori Faktor yang berkontribusi terhadap masalah gizi
 - 3.1.3 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan melakukan analisa masalah gizi, etiologi dan tanda/gejala masalah gizi
 - 3.2.3 Keterampilan menyatakan diagnosa gizi
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam menentukan masalah, penyebab dan tanda/gejala
 - 4.2 Teliti dalam mengidentifikasi masalah, penyebab dan tanda/gejala
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Pengidentifikasian kemungkinan masalah, etiologi, tanda dan gejala dari data asesmen gizi mengacu pada IDNT (*International Dietetics and Nutrition Terminology*)

KODE UNIT : Q.86RDN00.009.1

JUDUL UNIT : Menetapkan Diagnosis Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memberi nama/label pada masalah gizi pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan prioritas masalah gizi, penyebab dan tanda/gejala masalah gizi	1.1 Masalah gizi yang menjadi prioritas ditentukan sesuai dengan prosedur. 1.2 Penyebab dari masalah gizi yang menunjukkan akar masalah gizi ditetapkan sesuai dengan prosedur. 1.3 Tanda/gejala dari masalah gizi ditetapkan sesuai dengan prosedur.
2. Menetapkan nama/label diagnosis gizi	2.1 Diagnosis gizi ditetapkan sesuai dengan standar terminologi gizi <i>International Dietetics and Nutrition Terminology</i> (IDNT). 2.2 Diagnosis gizi ditulis sesuai format PES (<i>Problem-Etiology-Sign/Symptoms</i>).

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Terminologi diagnosis gizi mengacu pada *International Dietetics and Nutrition Terminology* (IDNT), dikatagorikan dalam 4 domain:
 - 1.1.1 Domain asupan.
 - 1.1.2 Domain klinis.
 - 1.1.3 Domain perilaku dan lingkungan.
 - 1.1.4 Tidak ada diagnosis gizi saat ini.
 - 1.2 Format penulisan diagnosis gizi: problem berkaitan dengan etiologi ditandai dengan tanda/gejala.
 - 1.3 Tujuan menentukan prioritas diagnosis gizi adalah untuk dilakukan intervensi gizi, mempunyai dampak terhadap kondisi kesehatan dan status gizi klien dan sesuai dengan domain asupan/klinis/perilaku atau lingkungan ditetapkan.
 - 1.4 *Terminology* diagnosis gizi mengacu pada *International Dietetics and Nutrition Terminology* (IDNT).

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir asuhan gizi

2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Terintegrasi Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.2 Dokumen medik Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Panduan atau Prosedur Penetapan Diagnosa Gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan tentang tujuan dan proses menetapkan diagnosa gizi, keterampilan dan sikap kerja dalam menetapkan diagnosa gizi.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.003.1 : Melakukan Asesmen Data Riwayat Klien
 - 2.2 Q.86RDN00.004.1 : Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien
 - 2.3 Q.86RDN00.005.1 : Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pasien/Klien
 - 2.4 Q.86RDN00.006.1 : Melakukan Asesmen Hasil Pemeriksaan Fisik Terkait Gizi Pasien/Klien
 - 2.5 Q.86RDN00.007.1 : Melakukan Asesmen Data Riwayat Gizi dan Makanan Pasien/Klien
 - 2.6 Q.86RDN00.008.1 : Mengidentifikasi *Problem*/Masalah Gizi, *Etiology*/Penyebab, serta *Sign and Symptoms*/Tanda dan Gejala
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Teori proses menetapkan diagnosis gizi
 - 3.1.2 Teori Proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.3 Terminologi diagnosis gizi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Keterampilan melakukan analisa masalah gizi, etiologi dan tanda/gejala masalah gizi
 - 3.2.2 Keterampilan menyatakan diagnosa gizi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti menentukan prioritas masalah, penyebab dan tanda gejala masalah gizi
 - 4.2 Berfikir kritis dalam menentukan nama/label diagnosa gizi

5. Aspek kritis

- 5.1 Menetapkan diagnosis gizi sesuai dengan standar terminologi gizi
International Dietetics and Nutrition Terminology (IDNT)

KODE UNIT : **Q.86RDN00.010.1**

JUDUL UNIT : **Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk merancang tujuan dan strategi intervensi gizi berdasarkan diagnosa gizi pada pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merumuskan tujuan intervensi gizi	1.1 Rumusan diagnosis gizi diinventaris sesuai <i>International Dietetics and Nutrition Terminology</i> (IDNT) atau proses asuhan gizi terstandar. 1.2 Tujuan intervensi gizi ditetapkan sesuai dengan masalah gizi pada diagnosis gizi.
2. Menetapkan strategi intervensi gizi	2.1 Strategi intervensi gizi dipilih berdasarkan etiologi/penyebab masalah atau tanda dan gejala pada diagnosis gizi. 2.2 Pilihan tujuan dan strategi intervensi gizi dicatat sesuai format Proses asuhan gizi terstandar.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Strategi intervensi gizi yang dapat dipilih meliputi:
 - 1.1.1 Pemberian makanan dan zat gizi
 - 1.1.2 Edukasi gizi
 - 1.1.3 Konseling gizi
 - 1.1.4 Koordinasi asuhan gizi
 - 1.2 Perencanaan intervensi gizi sering kali disebut *care plan*
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
 - 2.1.3 Dokumen medik

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pegolah data
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
 - 3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
 - 4.2.3 Panduan atau prosedur Intervensi Gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.2 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Keterampilan menetapkan strategi intervensi gizi berdasarkan etiologi pada diagnosis gizi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Berfikir kritis dalam menentukan tujuan dan strategi perencanaan intervensi gizi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Pemilihan tujuan dan strategi intervensi gizi berdasarkan diagnosis gizi pasien/klien dan prosedur yang berlaku di institusi

KODE UNIT : Q.86RDN00.011.1

JUDUL UNIT : Menyusun Preskripsi Diet

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam perencanaan intervensi gizi berupa penyusunan kebutuhan gizi, jumlah zat gizi, jenis diet, bentuk makanan, frekuensi makan, dan rute pemberian makan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan penyusunan preskripsi diet	1.1 Data penyusunan preskripsi diet pasien/klien diidentifikasi sesuai kebutuhan dan tujuan intervensi gizi. 1.2 Pedoman penyusunan preskripsi diet dipahami dengan baik dan preskripsi diet disiapkan.
2. Menetapkan preskripsi diet	2.1 Kebutuhan energi dan zat gizi (mikro, makro dan cairan) dihitung sesuai dengan persyaratan diet dan kondisi pasien/klien. 2.2 Jenis diet ditentukan sesuai penatalaksanaan diet dan kondisi pasien/klien. 2.3 Bentuk makanan ditentukan sesuai penatalaksanaan diet dan kondisi pasien/klien. 2.4 Frekuensi pemberian makan ditentukan sesuai penatalaksanaan diet dan kondisi pasien/klien. 2.5 Rute pemberian makanan ditentukan sesuai penatalaksanaan diet dan kondisi pasien/klien. 2.6 Preskripsi diet ditetapkan secara lengkap dan benar.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Pedoman penyusunan preskripsi diet yang dimaksud adalah
 - 1.1.1 *International Dietetic and Nutrition Terminology* (IDNT) untuk tata cara penulisan preskripsi diet.

- 1.1.2 *Medical nutrition therapy* sebagai panduan dalam menentukan jenis diet, bentuk makanan, frekuensi makan, dan rute pemberian.
 - 1.1.3 Penuntun diet Tahun 2002.
 - 1.2 Unit kompetensi ini digunakan untuk memverifikasi pemesanan diet awal dari Dokter Penanggung Jawab Pelayanan (DPJP).
 - 1.3 Preskripsi diet *definitive* ditetapkan oleh dietisien setelah berkoordinasi dengan Dokter Penanggung Jawab Pelayanan (DPJP).
 - 1.4 Preskripsi diet terdiri dari jenis diet dan kandungan gizi, bentuk makanan, serta rute dan frekuensi pemberian makanan.
2. Peralatan dan perlengkapan
- 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Formulir catatan perkembangan pasien terintegrasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
- 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Panduan atau kebijakan atau prosedur Penyusunan Preskripsi Diet yang berlaku di institusi
 - 4.2.3 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
- 3.1.2 Teori proses intervensi gizi
- 3.1.3 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Keterampilan menghitung kebutuhan gizi
- 3.2.3 Keterampilan menentukan jenis diet, bentuk makanan, frekuensi dan rute pemberian makan sesuai diagnosis gizi serta penyakit pasien/klien dengan tepat

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Berfikir mandiri dan bertanggung jawab dalam penentuan preskripsi diet

5. Aspek kritis

- 5.1 Penetapan preskripsi diet sesuai ketentuan dalam *International Dietetics and Nutrition Terminology* (IDNT) dan *medical nutrition therapy* secara lengkap dan benar

KODE UNIT : Q.86RDN00.012.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Pemberian Makanan Utama dan Makanan Selingan/ *Snack*

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan kegiatan intervensi gizi berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan gizi dengan memodifikasi makanan utama dan makanan selingan sesuai dengan preskripsi diet.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pemesanan makanan utama dan makanan selingan	1.1 Identitas pasien/klien, jenis diet, bentuk makanan, waktu pemberian dicatat dalam formulir pemesanan makanan sesuai prosedur. 1.2 Makanan utama dan makanan selingan dimodifikasi sesuai kondisi dan kebutuhan pasien di susun dalam bentuk preskripsi diet. 1.3 Pemesanan makanan sesuai preskripsi diet dijelaskan kepada penyaji makanan/pramusaji.
2. Menjelaskan intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan kepada pasien	2.1 Tujuan pemberian makanan utama dan makanan selingan dijelaskan kepada pasien/klien. 2.2 Modifikasi pemberian makanan utama dan Makanan Selingan dijelaskan kepada pasien/klien. 2.3 Penjelasan intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan dicatat sesuai format.
3. Mengimplementasikan intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan	3.1 Intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan dikomunikasikan kepada petugas kesehatan yang terlibat dalam asuhan gizi. 3.2 Intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan dipastikan pelaksanaannya sesuai preskripsi diet. 3.3 Hasil implementasi dicatat sesuai format yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi ini juga bisa digunakan untuk melaksanakan asuhan gizi pada klien secara individu di fasilitas layanan kesehatan.
- 1.2 Hasil implementasi pemberian makanan utama dan makanan selingan kemudian akan dijadikan pedoman dalam memonitor dan mengevaluasi intervensi gizi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir asuhan gizi
- 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat elektronik
- 2.2.2 Alat tulis
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 3.3 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Ahli Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
- 4.2.2 Panduan atau kebijakan atau prosedur Pemberian Makanan Pasien/Klien yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
- 3.1.2 *Medical nutrition therapy* pada berbagai kondisi penyakit termasuk malnutrisi
- 3.1.3 Sistem penyelenggaraan makanan pasien/klien
- 3.1.4 Gizi kuliner

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Komunikasi efektif
- 3.2.2 Dokumentasi asuhan gizi

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Percaya diri dalam mengkomunikasikan implementasi intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan
- 4.2 Tanggung jawab, memiliki otoritas dan bersedia mengambil risiko terhadap implementasi intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan memastikan intervensi pemberian makanan utama dan makanan selingan pelaksanaannya sesuai preskripsi diet dengan akurat, lengkap, spesifik dalam penentuan pemesanan makanan utama dan makanan selingan sesuai dengan teori yang mendasarinya

KODE UNIT : Q.86RDN00.013.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi dalam Bentuk Enteral

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk menjamin pemenuhan gizi pasien/klien melalui strategi pemberian makan dan/zat gizi dalam bentuk enteral.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pemesanan makanan enteral	1.1 Identitas pasien/klien, jenis diet, bentuk makanan, waktu pemberian dicatat dalam <i>form</i> pemesanan makanan sesuai prosedur. 1.2 Makanan enteral diformulasi dan atau dimodifikasi sesuai kondisi dan kebutuhan pasien di susun dalam bentuk preskripsi diet. 1.3 Pemesanan makanan sesuai preskripsi diet dijelaskan kepada penyaji makanan.
2. Menjelaskan intervensi pemberian makanan enteral	2.1 Tujuan dan modifikasi pemberian makanan enteral dan/atau parenteral dijelaskan kepada pasien/klien atau keluarganya. 2.2 Penjelasan intervensi pemberian makanan enteral dan/atau parenteral dicatat sesuai format.
3. Mengimplementasikan intervensi pemberian makanan enteral	3.1 Intervensi pemberian makanan enteral dikomunikasikan kepada petugas yang terlibat dalam asuhan gizi. 3.2 Intervensi pemberian makanan enteral dan parenteral dimonitor pelaksanaannya sesuai preskripsi diet. 3.3 Hasil implementasi dicatat sesuai format yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Intervensi pemberian enteral adalah pemberian zat gizi melalui saluran cerna berupa pemberian makanan lewat oral, pipa dan stoma dengan pilihan diagnosis gizi.

1.1.1 Pada problem meliputi:

- 1.1.1.1 Kesulitan menelan.
- 1.1.1.2 Perubahan fungsi *gastrointestinal*.
- 1.1.1.3 Asupan makanan per oral tidak adekuat.
- 1.1.1.4 Peningkatan kebutuhan zat gizi.
- 1.1.1.5 Asupan energi dan protein tidak adekuat.
- 1.1.1.6 Asupan protein tidak adekuat.
- 1.1.1.7 Asupan enteral tidak adekuat.

1.1.2 Pada etiologi meliputi:

- 1.1.2.1 Perubahan fungsi saluran cerna, ketidakmampuan penyerapan zat-zat gizi.
- 1.1.2.2 Gangguan mengunyah/menelan.
- 1.1.2.3 Penurunan kemampuan untuk mengkonsumsi kecukupan energi, karena peningkatan kebutuhan zat-zat gizi akibat penyakit katabolik.
- 1.1.2.4 Kondisi kritis atau gangguan respiratori yang memerlukan ventilator mekanis.
- 1.1.2.5 Proses penyakit dan komplikasi terapi yang mengakibatkan retensi atau kehilangan cairan yang berlebihan misalnya pada penyakit jantung kongestif, gagal hati, gagal ginjal.

1.1.3 Tanda dan gejala:

- 1.1.3.1 Penurunan berat badan.
- 1.1.3.2 Gagal tumbuh.
- 1.1.3.3 Peningkatan berat badan pada ibu hamil yang tidak mencukupi.
- 1.1.3.4 *Wasting* otot dan/atau lemak.
- 1.1.3.5 Turgor otot.
- 1.1.3.6 Edema.

- 1.1.3.7 Asupan kurang 75% dari kebutuhan.
- 1.1.3.8 Asupan makanan tidak adekuat selama 7 sampai dengan 14 hari.
- 1.1.3.9 Riwayat aspirasi.
- 1.1.3.10 Kondisi koma.
- 1.2 Intervensi pemberian parenteral adalah pemberian zat gizi dan cairan melalui intravena baik secara sentral maupun peripheral dengan pilihan diagnosis gizi sebagai berikut:
 - 1.2.1 Pilihan problem:
 - 1.2.1.1 Perubahan fungsi saluran cerna.
 - 1.2.1.2 Pemberian nutrisi parenteral tidak adekuat.
 - 1.2.1.3 Gangguan utilisasi zat gizi.
 - 1.2.2 Pilihan etiologi:
 - 1.2.2.1 Perubahan fungsi saluran cerna, ketidakmampuan penyerapan zat gizi atau kehilangan zat gizi berlebihan
 - 1.2.2.2 Penurunan fungsi saluran cerna
 - 1.2.2.3 Obstruksi saluran cerna
 - 1.2.3 Tanda dan gejala
 - 1.2.3.1 Kehilangan berat badan yang tidak dikehendaki
 - 1.2.3.2 Gagal tumbuh
 - 1.2.3.3 Peningkatan berat badan pada ibu hamil yang tidak mencukupi
 - 1.2.3.4 *Wasting* otot dan/atau lemak
 - 1.2.3.5 Turgor otot
 - 1.2.3.6 Edema
 - 1.2.3.7 Diare
 - 1.2.3.8 Mual dan muntah
 - 1.2.3.9 Asupan kurang dari kebutuhan
 - 1.2.3.10 Asupan saat ini maupun yang diprediksi tidak adekuat selama 7 sampai 14 hari.
 - 1.2.3.11 Malabsorpsi
 - 1.2.3.12 Maldigesti
 - 1.2.3.13 Emesis

1.2.3.14 Peritonitis, obstruksi usus, ileus paralitik, ischemia saluran cerna, perforasi, *shor-bowel* sindrom

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir asuhan gizi

2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.1.3 Formulir pemesanan makanan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat elektronik

2.2.2 Alat tulis

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Ahli Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Panduan atau kebijakan atau prosedur makanan *enteral/parenteral* yang berlaku di institusi

4.2.3 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
- 3.1.2 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
- 3.1.3 Teori tentang pemberian nutrisi *enteral* dan *parenteral*
- 3.1.4 Produk *enteral* dan *parenteral*

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Keterampilan menyusun pemberian makanan *enteral/parenteral* meliputi komposisi, konsentrasi, kecepatan, *rate/kecepatan*, jadwal, volume, aliran dalam selang
- 3.2.3 Melakukan komunikasi efektif, advokasi dan kolaborasi ke tenaga profesional kesehatan lainnya

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Percaya diri dan berfikir mandiri dalam penentuan intervensi pemberian makanan *enteral/parenteral*
 - 4.2 Tanggung jawab dan memiliki otoritas dalam penentuan pemberian makanan *enteral/parenteral*
 - 4.3 Bersedia mengambil risiko dan disiplin dalam pemberian makanan *enteral/parenteral*
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan memastikan intervensi pemberian makanan enteral dan parenteral pelaksanaannya sesuai preskripsi diet (akurat, cukup, jelas dan lengkap, signifikan dan spesifik dalam penentuan pemesanan makanan *enteral/parenteral*, logis dan relevan dengan teori yang mendasari, konsisten dan jujur dalam pelaksanaan pemberian makanan *enteral/parenteral*)

KODE UNIT : Q.86RDN00.014.1

JUDUL UNIT : **Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makanan dan/atau Zat Gizi pada Suplemen Zat Gizi**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pemenuhan kebutuhan zat gizi melalui pemberian makanan suplemen yang mengandung energi, karbohidrat, protein, lemak, serat dan cairan serta pemberian suplemen vitamin dan mineral.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pemesanan pemberian suplemen zat gizi	1.1 Identitas pasien/klien, jenis diet, bentuk makanan, waktu pemberian dicatat dalam form pemesanan makanan sesuai prosedur. 1.2 Makanan dalam bentuk suplemen zat gizi diformulasi dan dimodifikasi sesuai kondisi dan kebutuhan pasien disusun dalam bentuk preskripsi diet. 1.3 Pemesanan makanan sesuai preskripsi diet dijelaskan kepada petugas produksi makanan.
2. Menjelaskan intervensi pemberian makanan dan/atau zat gizi pada suplemen zat gizi	2.1 Tujuan dan modifikasi pemberian makanan dan/atau zat gizi pada suplemen zat gizi dijelaskan kepada pasien/klien sesuai kondisinya. 2.2 Penjelasan intervensi pemberian makanan dan/atau zat gizi pada suplemen zat gizi dicatat sesuai format.
3. Mengimplementasikan pemberian makanan dan/atau zat gizi pada suplemen zat gizi	3.1 Rencana modifikasi pemberian makanan suplemen atau zat gizi pada suplemen zat gizi disusun berdasarkan preskripsi diet. 3.2 Modifikasi pemberian makanan suplemen atau suplemen zat gizi dilaksanakan sesuai prosedur. 3.3 Hasil implementasi dicatat sesuai format yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Intervensi pemberian makanan suplemen adalah pemberian produk makanan atau minuman berupa formula rumah sakit atau komersial dengan berfokus kepada penambahan asupan energi, protein, karbohidrat, serat, lemak, vitamin dan mineral.
- 1.2 Pilihan intervensi pemberian makanan suplemen:
 - 1.2.1 Suplemen minuman formula rumah sakit
 - 1.2.2 Suplemen makanan formula rumah sakit
 - 1.2.3 Suplemen minuman komersial
 - 1.2.4 Suplemen makanan komersial
 - 1.2.5 Suplemen zat gizi (*oral nutrition supplement*, *enteral* dan *parenteral*)
- 1.3 Diagnosis gizi terkait pemberian makanan suplemen:
 - 1.3.1 Pada problem meliputi:
 - 1.3.1.1 Asupan makanan per oral tidak adekuat
 - 1.3.1.2 Asupan cairan tidak adekuat
 - 1.3.1.3 Peningkatan kebutuhan zat gizi
 - 1.3.1.4 Malnutrisi
 - 1.3.1.5 Gagal tumbuh
 - 1.3.2 Pilihan etiologi:
 - 1.3.2.1 Penyakit stroke
 - 1.3.2.2 Kesulitan mengunyah dan menelan
 - 1.3.2.3 Alergi atau intoleransi makanan
 - 1.3.2.4 Fungsi saluran cerna terganggu
 - 1.3.2.5 Penyakit atau pengobatan terkait anoreksia (misalnya kanker, infeksi, efek samping pengobatan)
 - 1.3.2.6 Kehamilan usia muda, restriksi pertumbuhan intrauterine, kurangnya kenaikan berat badan yang signifikan, *hyperemesis gravidarum*.
 - 1.3.2.7 *Inborn errors of metabolism*
 - 1.3.3 Pilihan Tanda dan gejala
 - 1.3.3.1 Pertumbuhan terhambat.
 - 1.3.3.2 Kehilangan berat badan yang tidak diharapkan.

- 1.3.3.3 *Wasting* otot atau lemak.
- 1.3.3.4 Turgor kulit.
- 1.3.3.5 Asupan makanan yang tidak adekuat.
- 1.3.3.6 Asupan zat gizi makro dan zat gizi mikro yang tidak mencukupi.
- 1.3.3.7 Diagnosis medis yang berkaitan dengan peningkatan kebutuhan zat gizi tertentu.
- 1.3.3.8 Trauma wajah dan mulut.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir asuhan gizi
- 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat elektronik
- 2.2.2 Alat tulis
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Tenaga Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
- 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
- 4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur pemberian suplemen zat gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis, wawancara dan demonstrasi/praktik, demonstrasi, simulasi, verifikasi portofolio.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
- 3.1.2 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
- 3.1.3 Produk dan keamanan konsumsi produk suplemen gizi

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Menilai ketepatan dalam pemberian terapi pendukung (suplemen gizi) yaitu komposisi, jadwal, jumlah konsumsi aman
- 3.2.3 Melakukan komunikasi efektif, advokasi dan kolaborasi ke tenaga profesional kesehatan lainnya

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti dalam menganalisis asupan zat gizi dari suplementasi gizi

4.2 Disiplin dan cermat dalam mengikuti prosedur

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan memastikan intervensi pemberian suplemen zat gizi pelaksanaannya sesuai preskripsi diet yaitu komposisi, jadwal, jumlah yang aman dikonsumsi

KODE UNIT : Q.86RDN00.015.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi pada Bantuan Makan (*Feeding Assistance*)

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam salah satu strategi pemberian makan yaitu akomodasi atau bantuan dalam makan yang dirancang untuk mengembalikan kemampuan pasien/klien/untuk makan secara mandiri, mendukung asupan gizi yang adekuat serta mencegah terjadinya penurunan berat badan dan dehidrasi yang tidak diharapkan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kondisi pasien/klien yang membutuhkan bantuan makan	1.1 Kriteria pasien/klien yang membutuhkan bantuan makan diidentifikasi berdasarkan data asesmen. 1.2 Kebutuhan jenis bantuan makan, diidentifikasi sesuai data asesmen. 1.3 Rekomendasi prosedur atau alat atau jenis menu atau ruangan dipilih sesuai kebutuhan.
2. Mengimplementasikan rancangan program bantuan makan (<i>feeding asisstance</i>)	2.1 Penentuan pilihan rancangan dan prosedur bantuan makan (<i>feeding asisstance</i>) kepada pasien/klien dikoordinasikan dengan petugas terkait. 2.2 Program bantuan makan (<i>feeding asisstance</i>) diimplementasikan sesuai rancangan dan prosedur. 2.3 Hasil implementasi dicatat sesuai format yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Jenis bantuan makan (*feeding asisstance*) yang dapat dipilih adalah:

- 1.1.1 Peralatan makan yang adaptif peralatan makan yang adaptif, posisi makan, isyarat makan dan perawatan mulut yang membutuhkan alat makan yang spesifik.
 - 1.1.2 Posisi makan, contoh khusus *enteral feeding* tidur dengan posisi 45 derajat.
 - 1.1.3 Tindakan merancang makanan khusus yang memudahkan akses makan.
 - 1.1.4 Bantuan pemilihan menu makanan/desain menu yang mendorong dan meningkatkan kemampuan makan mandiri.
 - 1.1.5 Program latihan bantuan makan.
 - 1.2 Instrumen rencana kegiatan adalah formulir Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) atau *Nutrition Care Process* (NCP) dan proposal usulan program termasuk kebutuhan prosedur, peralatan, menu dan renovasi.
 - 1.3 Pilihan problem/masalah gizi antara lain:
 - 1.3.1 Asupan energi yang tidak mencukupi kebutuhan
 - 1.3.2 Asupan oral yang tidak mencukupi kebutuhan
 - 1.3.3 Pemberian makanan enteral yang tidak mencukupi kebutuhan
 - 1.3.4 Penurunan berat badan yang tidak diinginkan
 - 1.3.5 Kesulitan makan mandiri
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur pemberian bantuan makan (*feeding assistance*) yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan /atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi

2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang kulineri

3.1.2 Pengetahuan tentang dietetik

- 3.1.3 Pengetahuan tentang patofisiologi penyakit
- 3.1.4 Pengetahuan metabolisme zat gizi
- 3.1.5 Pengetahuan tentang psikologis klien
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kebutuhan bantuan makan pada asesmen gizi
 - 3.2.2 Menentukan diagnosis gizi (*problem, etiology* dan *sign/symptom*) mengarah pada kebutuhan bantuan makan
 - 3.2.3 Merancang program/alat/prosedur/menu
 - 3.2.4 Melakukan koordinasi asuhan gizi dengan tim kesehatan lain di fasyankes
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Kreatif dalam hal mengembangkan pola bantuan pada klien
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Program bantuan makan (*feeding asisstance*) diimplementasikan sesuai rancangan dan prosedur untuk mencapai peningkatan asupan makan pasien/klien

KODE UNIT : Q.86RDN00.016.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi pada Pengelolaan Lingkungan dan/atau Suasana Makan (*Manage Feeding Environment*)

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pengelolaan lingkungan atau suasana makan pasien/klien dengan tujuan berdampak pada asupan makan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan pengelolaan lingkungan atau suasana makan yang berdampak pada asupan makan	1.1 Kriteria pasien/klien yang membutuhkan pengelolaan lingkungan dan/atau suasana makan diidentifikasi berdasarkan data <i>assessment</i> . 1.2 Kebutuhan jenis pengeloaan lingkungan dan/atau suasana makan diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.3 Rekomendasi prosedur atau alat atau jenis menu atau ruangan dipilih sesuai kebutuhan.
2. Mengimplementasikan rancangan program bantuan makan (<i>feeding asisstance</i>)	2.1 Penentuan pilihan rancangan dan prosedur pengelolaan lingkungan dan/atau suasana makan pasien/klien dikoordinasikan dengan petugas terkait. 2.2 Program pegelolaan lingkungan dan/atau suasana makan diimplementasikan sesuai rancangan dan prosedur. 2.3 Hasil implementasi dicatat sesuai format yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Lingkungan atau suasana makan dalam asesmen gizi: tinggi meja, penataan meja dan alat makan, suhu ruangan, pelayanan makanan, lokasi ruang makan terkait lingkungan fisik seperti lampu kurang terang, ruangan berbau, gangguan dari pasien/klien

lain (berisik, muntah-muntah), suhu ruangan yang panas, peralatan makan dan *trolley* yang kurang bersih atau tidak menarik.

1.2 Pilihan diagnosis gizi adalah

1.2.1 Pilihan problem/masalah:

1.2.1.1 Asupan oral tidak adekuat.

1.2.1.2 kesulitan makan secara mandiri.

1.2.1.3 gangguan pola makan.

1.2.2 Pilihan *etiology*/penyebab:

1.2.2.1 Dimensia.

1.2.2.2 Ketidakmampuan menoleransi gangguan (mudah terganggu).

1.2.2.3 Menghindari aroma makanan yang terlalu kuat.

1.2.2.4 Kurang kesiapan mental untuk mengelola tanggung jawab secara mandiri.

1.2.3 Pilihan *sign and symptom*/tanda dan gejala

1.2.3.1 Perubahan selera makan dikaitkan dengan perubahan waktu makan.

1.2.3.2 Mudah terganggu saat makan.

1.2.3.3 Isu kebersihan dan keamanan makanan.

1.2.3.4 Makanan yang tersedia bukan pilihan pasien/klien

1.2.3.5 Menurunnya kemampuan makan pasien/klien secara mandiri.

1.2.3.6 Menghindari kegiatan sosial yang menyediakan makanan.

1.3 Intervensi gizi terkait pengelolaan lingkungan/suasana makan (*manage feeding environment*) meliputi penyesuaian lingkungan fisik, suhu, kenyamanan, dan area/ruang makan yang menarik.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir dan instrumen asuhan gizi terstandar

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur pengelolaan lingkungan/atau suasana makan (*manage feeding environment*) yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi atau praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi

2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Gizi kuliner
 - 3.1.2 Pengetahuan tentang dietetik
 - 3.1.3 Teori Perilaku Makan
 - 3.1.4 Psikologi klien
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kebutuhan pengelolaan lingkungan atau suasana makan pada asesmen gizi
 - 3.2.2 Menentukan diagnosis gizi (*etiology, sign* dan *symptom*) mengarah pada kebutuhan pengelolaan lingkungan atau suasana makan
 - 3.2.3 Merancang program, ruangan, alat, prosedur terkait pengelolaan lingkungan dan suasana makan klien
 - 3.2.4 Melakukan koordinasi asuhan gizi dengan tim kesehatan lain di institusi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan kreatif dalam memnentukan dan menyusun rencana pengelolaan lingkungan dan suasana makan pasien/klien
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melaksanakan strategi intervensi dengan pengelolaan lingkungan atau suasana makan pasien/klien agar tujuan intervensi tercapai

KODE UNIT : Q.86RDN00.017.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Pemberian Makan dan/atau Zat Gizi Terkait dengan Pemberian Obat

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam upaya modifikasi makanan dan/atau zat gizi terkait pemberian obat dan/atau herbal untuk mengoptimalkan status gizi atau kesehatan pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan pengelolaan zat gizi atau makanan terkait obat	1.1 Kriteria pasien/klien diidentifikasi terkait penggunaan obat resep, non resep dan atau herbal. 1.2 Kebutuhan jenis modifikasi makanan dengan penggunaan obat diidentifikasi sesuai kebutuhan.
2. Mengimplementasikan pengelolaan zat gizi atau makanan terkait obat	2.1 Rencana modifikasi pemberian makan/zat gizi terkait pengobatan disusun berdasarkan dosis, bentuk, jadwal, rute. 2.2 Koordinasi asuhan gizi terkait modifikasi makanan dan pengelolaan pengobatan dilaksanakan kepada petugas terkait. 2.3 Modifikasi pemberian makan/zat gizi terkait pengobatan dilaksanakan sesuai kebutuhan pasien/klien.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Pilihan problem/masalah:
 - 1.1.1 Perubahan fungsi saluran cerna;
 - 1.1.2 Kegagalan utilisasi zat gizi;
 - 1.1.3 Perubahan nilai laboratorium terkait zat gizi;
 - 1.1.4 Interaksi makanan-obat;
 - 1.1.5 Prediksi interaksi makanan-obat.

1.2 Pilihan *etiology*/penyebab:

- 1.2.1 Nafsu makan kurang yang berdampak asupan gizi tidak adekuat;
- 1.2.2 Sering terjadi hipo atau hiperglikemia;
- 1.2.3 Enzim pankreatik tidak mencukupi, malabsorpsi (lemak, protein, laktosa atau karbohidrat lain);
- 1.2.4 Penyalahgunaan obat (jumlah atau jenis);
- 1.2.5 Kombinasi pemberian obat dan makanan yang menyebabkan interaksi yang tidak diharapkan;
- 1.2.6 Adanya laporan salah atau kurangnya penggunaan obat.

1.3 Pilihan *sign dan symptom*/tanda dan gejala:

- 1.3.1 Sering terjadi hipo/hiperglikemia;
- 1.3.2 Perubahan ukuran antropometri sebagai efek pengobatan dan kondisi pasien (contoh : BB naik dan kortikosteroid);
- 1.3.3 Terlihat kurus, diare;
- 1.3.4 Laporan penggunaan obat alternatif/suplemen terkait gizi/makanan;
- 1.3.5 Kondisi DM yang tidak terkontrol;
- 1.3.6 Diagnosa medis kanker, human *immunodeficiency* virus.

1.4 Pengelolaan makan/zat gizi terkait obat:

- 1.4.1 Resep obat: insulin, stimulan nafsu makan, enzim pencernaan.
- 1.4.2 Obat bebas : antasida, aspirin, laksatif
- 1.4.3 Obat atau gizi terkait pengobatan alternatif atau suplemen: minyak *peppermint*, minyak zaitun, *virgin coconut oils*, probiotik, prebiotik.

1.5 Petugas terkait yang dimaksud antara lain apoteker, perawat dan pramusaji.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir dan instrumen asuhan gizi terstandar

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis

- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
- 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
 - 4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur modifikasi makanan terkait pengelolaan obat yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang kuliner
- 3.1.2 Pengetahuan tentang dietetik
- 3.1.3 Pengetahuan tentang patofisiologi penyakit
- 3.1.4 Pengetahuan metabolisme zat gizi
- 3.1.5 Pengetahuan interaksi obat dan makanan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengidentifikasi kebutuhan bantuan makan pada asesmen gizi
- 3.2.2 Menentukan diagnosis gizi (*problem*, *etiology* dan *sign/symptom*) mengarah pada kebutuhan pengelolaan/modifikasi makanan/zat gizi terkait pengobatan pasien/klien
- 3.2.3 Melakukan koordinasi asuhan gizi dengan tim kesehatan lain di institusi

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti dan kreatif dalam menentukan dan menyusun modifikasi makanan terkait pengelolaan obat pasien/klien

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menetapkan strategi intervensi berupa pemberian makan sesuai kebutuhan pengelolaan/modifikasi makanan/zat gizi terkait pengobatan pasien/klien

KODE UNIT : Q.86RDN00.018.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Edukasi Gizi untuk Meningkatkan Pengetahuan (Konten Materi)

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam pemberian instruksi atau pelatihan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan klien terkait gizi dan dietetik.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan pasien terkait edukasi gizi konten materi	1.1 Kriteria pasien/klien diidentifikasi terkait kebutuhan edukasi gizi konten materi. 1.2 Kebutuhan edukasi gizi konten materi diidentifikasi sesuai presskripsi diet dan kondisi pasien.
2. Merencanakan edukasi gizi konten materi	2.1 Materi dan metode edukasi gizi konten materi disiapkan berdasarkan kebutuhan pasien/klien yang mengacu kepada etiologi, riwayat kesehatan dan perilaku klien. 2.2 Media edukasi konten materi disiapkan sesuai dengan kondisi pasien/klien dan/atau keluarga serta sumber daya yang tersedia..
3. Mengimplementasikan edukasi gizi konten materi	3.1 Tujuan dan materi edukasi gizi konten materi dijelaskan dan disampaikan kepada pasien/klien dan/atau keluarganya. 3.2 Pemahaman pasien dan keluarga dicatat sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Pilihan problem/masalah:

- 1.1.1 Prediksi interaksi obat-obat dengan makanan;
- 1.1.2 Berat badan kurang;
- 1.1.3 Kegemukan/obesitas;
- 1.1.4 Defisit pengetahuan terkait makanan dan gizi;
- 1.1.5 Keyakinan/sikap yang tidak didukung tentang makanan atau zat gizi terkait;

- 1.1.6 Kurangnya pemantauan mandiri;
- 1.1.7 Pola makan tidak teratur;
- 1.1.8 Aktivitas fisik kurang;
- 1.1.9 Perubahan nilai-nilai laboratorium terkait gizi;
- 1.1.10 Diagnosa apa pun yang terkait dengan asupan tidak memadai, berlebihan, atau asupan tidak konsisten.
- 1.2 Pilihan *etiology*/penyebab
 - 1.2.1 Kurangnya pengetahuan terkait dengan kondisi medis yang baru didiagnosis dan/atau masalah nutrisi;
 - 1.2.2 Prosedur medis atau pembedahan yang membutuhkan diet modifikasi;
 - 1.2.3 Paparan sebelumnya untuk informasi yang salah.
- 1.3 Pilihan *sign and symptom*/tanda dan gejala
 - 1.3.1 Tidak dapat menjelaskan tujuan preskripsi diet atau alasan dalam hubungan dengan penyakit/kesehatan;
 - 1.3.2 Mengungkapkan kebutuhan akan informasi tambahan atau klarifikasi pendidikan atau waktu tambahan untuk mempelajari informasi;
 - 1.3.3 Tidak dapat memilih makanan atau suplemen yang tepat,
 - 1.3.4 Tidak dapat memilih waktu, volume, atau persiapan/penanganan makanan;
 - 1.3.5 Ketidakpastian aktivitas fisik, jenis dan frekuensi;
 - 1.3.6 Tidak dapat membedakan informasi yang benar dari informasi salah;
 - 1.3.7 Data laboratorium menunjukkan edukasi gizi belum pernah diterima klien.
- 1.4 Materi edukasi gizi (konten materi) dengan topik antara lain
 - 1.4.1 Tujuan edukasi, misalnya, pencegahan, manajemen penyakit) dari edukasi gizi.
 - 1.4.2 Modifikasi prioritas, misalnya masalah yang paling membahayakan kesehatan dan kesejahteraan pasien/klien.
 - 1.4.3 Informasi kelangsungan hidup yaitu modifikasi nutrisi yang diperlukan minimum sampai pasien/klien dapat kembali untuk edukasi lebih lanjut.

- 1.4.4 Hubungan gizi dan aktivitas fisik dengan kesehatan/penyakit;
- 1.4.5 Modifikasi yang disarankan, misalnya menjelaskan beberapa rekomendasi preskripsi gizi;
- 1.4.6 Topik lain atau terkait contohnya asupan asam lemak jenuh dan trans dibandingkan asupan lemak total, menu perencanaan, pembelian makanan, rekomendasi aktivitas fisik.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir asuhan gizi
- 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
- 2.1.3 Formulir Informasi dan Edukasi Pasien dan Keluarga Terintegrasi
- 2.1.4 Media Edukasi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

2. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

3. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

- 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
- 4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur edukasi gizi konten materi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan /atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 1.4 Unit kompetensi akan diuji di tempat kerja atau simulasi lingkungan tempat kerja/tempat uji kompetensi.
- 1.5 Unit kompetensi dinilai dengan unit yang berkaitan dengan kemampuan menyusun rencana kegiatan, mengimplementasikan dan mendokumentasikan.

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang dietetik
- 3.1.2 *Medical nutrition therapy* pada *gastrointestinal*, endokrin, jantung, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, human *immunodeficiency* virus, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
- 3.1.3 Metode, alat dan instrumen edukasi gizi
- 3.1.4 Pengetahuan tentang psikologis pasien/klien

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menentukan diagnosis gizi (*problem*, *etiology* dan *sign/symptom*) mengarah pada kebutuhan edukasi pasien/klien
- 3.2.2 Melakukan edukasi sesuai diagnosis gizi meliputi metode dan media edukasi
- 3.2.3 Keterampilan komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Empati dan komunikatif dalam melaksanakan proses edukasi gizi mulai dari asesmen gizi, menetapkan diagnosis gizi, melaksanakan intervensi gizi, kegiatan *monitoring* dan evaluasi

5. Aspek kritis

- 5.1 Kecermatan memberikan pemahaman pasien tentang edukasi gizi konten materi sesuai kebutuhan dan kondisi pasien/klien dan/atau keluarganya

KODE UNIT : Q.86RDN00.019.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Intervensi Gizi pada Strategi Edukasi Gizi (Aplikasi)

Deskripsi Unit : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam edukasi gizi yaitu merancang keterampilan aplikasi diet dan keterampilan dalam interpretasi hasil pemeriksaan terkait gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan pasien terkait edukasi gizi (aplikasi)	1.1 Kriteria pasien/klien diidentifikasi terkait kebutuhan edukasi gizi aplikasi. 1.2 Kebutuhan edukasi gizi aplikasi diidentifikasi sesuai preskripsi diet dan kondisi pasien.
2. Merencanakan edukasi gizi konten (materi)	2.1 Materi dan metode edukasi gizi aplikasi disiapkan berdasarkan kebutuhan pasien klien yang mengacu kepada etiologi, riwayat kesehatan dan perilaku klien. 2.2 Media edukasi gizi aplikasi disiapkan sesuai dengan kondisi pasien/klien dan/atau keluarga serta sumber daya yang tersedia.
3. Mengimplementasikan edukasi gizi aplikasi	3.1 Tujuan dan materi edukasi gizi aplikasi dijelaskan dan disampaikan kepada pasien/klien dan/atau keluarganya. 3.2 Pemahaman pasien dan keluarga dicatat sesuai tujuan intervensi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Edukasi merupakan proses interaksi antara dietisien dan pasien atau klien dan/atau klien atau partisipan yang dirancang guna menginspirasi perubahan positif dalam diet dan/atau aktivitas fisik, untuk meningkatkan derajat kesehatan.
 - 1.2 Sistem pengarsipan disesuaikan dengan kebijakan manajemen di tempat kerja dan dibuat dalam standar operasional prosedur. Pendokumentasian implementasi edukasi gizi termasuk angket/kuesioner dan hasil analisisnya atau laporannya.

- 1.3 Instrumen rencana kegiatan adalah formulir asuhan gizi dan proposal usulan program edukasi termasuk kebutuhan prosedur, peralatan, perlengkapan dan ruangan praktik.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Formulir catatan perkembangan pasien terintegrasi
 - 2.1.3 Formulir informasi dan edukasi pasien dan keluarga terintegrasi
 - 2.1.4 Media edukasi
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
 - 3.2 Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit dalam Peraturan Menteri Kesehatan 78 Tahun 2013
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Etika Profesi Gizi
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
 - 4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur edukasi gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan observasi, tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
- 1.4 Unit kompetensi akan diuji di tempat kerja atau simulasi lingkungan tempat kerja/tempat uji kompetensi.
- 1.5 Unit kompetensi dinilai dengan unit yang berkaitan dengan kemampuan menyusun rencana kegiatan, mengimplementasikan dan mendokumentasikan.

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang Proses asuhan gizi terstandar
- 3.1.2 Pengetahuan tentang dietetik
- 3.1.3 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
- 3.1.4 Pengetahuan tentang edukasi gizi dan media gizi
- 3.1.5 Pengetahuan tentang psikologis pasien

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menentukan diagnosis gizi (*problem*, *etiology* dan *sign/symptom*) mengarah pada kebutuhan edukasi pasien/klien
- 3.2.2 Melakukan edukasi sesuai diagnosis gizi meliputi metode dan media edukasi
- 3.2.3 Keterampilan komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Empati dan komunikatif dalam melaksanakan proses edukasi gizi mulai dari menggali data asesmen gizi, menetapkan diagnosis gizi, melaksanakan edukasi gizi sampai dengan mengedukasi kegiatan *monitoring* dan edukasi

5. Aspek kritis

- 5.1 Pemberikan pemahaman pada pasien tentang edukasi gizi aplikasi sesuai kebutuhan dan kondisi pasien/klien dan/atau keluarganya

KODE UNIT : **Q.86RDN00.020.1**

JUDUL UNIT : **Melaksanakan Konseling Gizi dengan Pendekatan atau Berbasis Teori Perubahan Perilaku**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam proses kolaboratif antara dietisien dengan pasien/klien untuk menetapkan prioritas perubahan perilaku terkait makanan/gizi dan aktivitas fisik dengan menggunakan pendekatan empat teori perubahan perilaku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan perubahan perilaku klien pada konseling gizi	1.1 Kriteria pasien/klien diidentifikasi terkait kebutuhan konseling gizi pendekatan empat teori perubahan. 1.2 Kebutuhan konseling gizi pendekatan empat teori perubahan perilaku diidentifikasi sesuai preskripsi diet dan kondisi pasien.
2. Merencanakan konseling gizi terkait teori perubahan perilaku	2.1 Tujuan perubahan perilaku ditetapkan sesuai etiologi dalam diagnosis gizi. 2.2 Materi dan metode konseling disiapkan berdasarkan kebutuhan klien yang mengacu kepada etiologi, riwayat kesehatan dan perilaku klien. 2.3 Teknik konseling disiapkan sesuai dengan sasaran perubahan perilaku yang telah ditetapkan.
3. Mengimplementasikan konseling gizi	3.1 Konseling gizi dilaksanakan sesuai tujuan, materi dan tehnik yang telah disiapkan. 3.2 Pemahaman dan komitmen klien terhadap masalah perilaku dicatat sesuai pendekatan satu atau lebih teori perubahan perilaku.

BATASAN VARIABEL

- 1. Konteks variabel
 - 1.1 Pilihan problem/masalah:
 - 1.1.1 Obesitas.

- 1.1.2 Kepercayaan/perilaku yang tidak mendukung terkait gizi dan makanan.
- 1.1.3 Tidak siap untuk perubahan diet atau gaya hidup.
- 1.1.4 Kurangnya monitor terhadap diri sendiri.
- 1.1.5 Pola makan yang terganggu.
- 1.1.6 Kurangnya aktivitas fisik.
- 1.1.7 Aktivitas fisik berlebih.
- 1.1.8 Ketidakmampuan atau kurangnya keinginan untuk mengelola diri sendiri.
- 1.1.9 Kualitas hidup yang buruk terkait gizi dan kesehatan.
- 1.2 Pilihan *etiology* penyebab:
 - 1.2.1 Diagnosis medis yang baru.
 - 1.2.2 Perilaku/kepercayaan yang tidak mendukung terkait makanan dan gizi.
 - 1.2.3 Kurangnya nilai untuk perubahan perilaku (terkait nilai standar).
 - 1.2.4 Praktik agama/budaya yang mengintervensi pelaksanaan preskripsi gizi.
 - 1.2.5 Kurangnya keyakinan untuk membuat perubahan atau adanya penghalang untuk berubah.
 - 1.2.6 Kurang fokus untuk rincian, kesulitan dengan manajemen waktu dan organisasi.
 - 1.2.7 Persepsi bahwa hambatan waktu, interpersonal atau keuangan menghambat terjadinya perubahan.
 - 1.2.8 Pasien lebih percaya pada informasi yang salah sehingga tidak siap merubah diet atau gaya hidup.
 - 1.2.9 Kurangnya dukungan keluarga atau sosial untuk melaksanakan perubahan.
 - 1.2.10 *Fatigue* atau efek samping lain dari kondisi pengobatan
- 1.3 Pilihan *sign and symptom*/tanda dan gejala:
 - 1.3.1 Pasien frustrasi dengan rekomendasi anjuran diet/*Medical Nutrition Therapy* (MNT).
 - 1.3.2 Kegagalan yang terjadi untuk mencapai target perubahan perilaku secara efektif.

- 1.3.3 Kurangnya kepekaan untuk mengontrol kebiasaan makan.
- 1.3.4 Ketidakmampuan untuk menerapkan petunjuk/informasi terkait gizi dan makanan.
- 1.3.5 Ketidakmampuan dalam merubah perilaku terkait gizi dan makanan.
- 1.3.6 Tidak adanya atau kurang lengkapnya catatan *self-monitoring*.
- 1.3.7 Ketidakmampuan dalam memecahkan masalah atau mengelola diri sendiri
- 1.3.8 Pemikiran yang irasional tentang diri sendiri dan efeknya terhadap asupan makanan.
- 1.3.9 Pemilihan makanan yang tidak *flexible*.
- 1.3.10 Peristiwa/kenyataan bahwa terjadi asupan yang berlebihan/tidak adekuat/kurang optimal atau tidak konsisten dibandingkan kebutuhan nutrisinya.
- 1.4 Materi konseling sesuai tujuan intervensi dan preskripsi diet yang ditetapkan.
- 1.5 Protokol konseling gizi mengacu pada:
 - 1.5.1 Informasi apa yang dibutuhkan pasien/klien pada titik yang berbeda dalam proses perubahan perilaku.
 - 1.5.2 Alat dan strategi apa yang mungkin paling baik diterapkan untuk memfasilitasi perubahan perilaku.
 - 1.5.3 Ukuran hasil untuk menilai efektivitas intervensi.
- 1.6 Metode konseling gizi menggunakan teori perubahan perilaku yang sesuai dengan kondisi pasien/klien yaitu:
 - 1.6.1 *Cognitive-behavioral tahuneory*.
 - 1.6.2 *Health belief model*.
 - 1.6.3 *Sosial learning tahuneory*.
 - 1.6.4 *Transtahuneoretical model/stages of change*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir asuhan gizi
- 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

- 2.1.3 Media konseling
 - 2.1.4 Formulir informasi dan edukasi pasien dan keluarga terintegrasi
- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
 - 3.2 Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit dalam Peraturan Menteri Kesehatan 78 Tahun 2013
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode etik ahli gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
 - 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
 - 4.2.3 Panduan atau kebijakan atau prosedur konseling gizi yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan /atau simulasi.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
 - 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
 - 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan tentang kuliner
 - 3.1.2 Pengetahuan tentang dietetik
 - 3.1.3 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
 - 3.1.4 Pengetahuan tentang psikologis pasien/klien
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menentukan diagnosis gizi (*problem*, *etiology* dan *sign/symptom*) mengarah pada kebutuhan konseling gizi berbasis teori perubahan perilaku)
 - 3.2.2 Melakukan konseling gizi sesuai tujuan dan target perubahan perilaku
 - 3.2.3 Keterampilan komunikasi

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Empati dengan kondisi/masalah klien
 - 4.2 Komunikatif dalam mengkaji masalah dan memberikan informasi gizi kepada klien

5. Aspek kritis
 - 5.1 Pasien memahami dan berkomitmen untuk melakukan perubahan perilaku sesuai kebutuhan dan kondisi pasien/klien dan/atau keluarganya

KODE UNIT : Q.86RDN00.021.1

JUDUL UNIT : Melaksanakan Konseling Gizi dengan Pendekatan/Berbasis Strategi Perubahan Perilaku

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam proses kolaboratif dietisien-pasien/klien untuk menetapkan prioritas perubahan perilaku terkait makanan/gizi dan aktivitas fisik dengan menggunakan pendekatan strategi perubahan perilaku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan perubahan perilaku klien pada konseling gizi	1.1 Kriteria pasien/klien diidentifikasi terkait kebutuhan konseling gizi pendekatan strategi perubahan perilaku. 1.2 Kebutuhan konseling gizi pendekatan startegi perubahan perilaku diidentifikasi sesuai preskripsi diet dan diagnosis gizi.
2. Merencanakan konseling gizi terkait teori perubahan perilaku	2.1 Tujuan perubahan perilaku ditetapkan sesuai etiologi dalam diagnosis gizi. 2.2 Materi dan metode konseling disiapkan berdasarkan kebutuhan klien yang mengacu kepada etiologi, riwayat kesehatan dan perilaku klien. 2.3 Teknik konseling disiapkan sesuai dengan sasaran startegi perubahan perilaku yang telah ditetapkan.
3. Mengimplementasikan konseling gizi	3.1 Konseling gizi dilaksanakan sesuai tujuan, materi dan tehnik yang telah disiapkan. 3.2 Pemahaman Klien terhadap masalah perilaku diidentifikasi sesuai pendekatan satu atau lebih strategi perubahan perilaku. 3.3 Komitmen klien dicatat sesuai alternatif perubahan perilaku klien.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Pilihan problem/masalah:
 - 1.1.1 Kelebihan berat badan/obesitas,

- 1.1.2 Kepercayaan/perilaku yang tidak mendukung terkait gizi dan makanan,
- 1.1.3 Tidak siap untuk perubahan diet atau gaya hidup,
- 1.1.4 Kurangnya monitor terhadap diri sendiri,
- 1.1.5 Pola makan yang terganggu,
- 1.1.6 Pemilihan makanan yang tidak diharapkan,
- 1.1.7 Kurangnya aktivitas fisik,
- 1.1.8 Aktivitas fisik berlebih,
- 1.1.9 Ketidakmampuan atau kurangnya keinginan untuk mengelola diri sendiri,
- 1.1.10 Kualitas hidup yang buruk terkait gizi dan kesehatan.
- 1.2 Pilihan *etiology*/penyebab:
 - 1.2.1 Diagnosis medis yang baru,
 - 1.2.2 Perilaku dan/atau kepercayaan yang tidak mendukung terkait makanan dan gizi,
 - 1.2.3 Kurangnya nilai untuk perubahan perilaku (terkait nilai standar),
 - 1.2.4 Praktik agama atau budaya yang mengintervensi pelaksanaan preskripsi gizi,
 - 1.2.5 Kurangnya keyakinan untuk membuat perubahan atau adanya penghalang untuk berubah,
 - 1.2.6 Kurang fokus atau atensi untuk rincian, kesulitan dengan manajemen waktu dan organisasi,
 - 1.2.7 Persepsi bahwa hambatan waktu, interpersonal atau keuangan mencegah terjadinya perubahan,
 - 1.2.8 Menekankan keutamaan informasi yang salah atau tidak tepat, tidak siap merubah diet atau gaya hidup,
 - 1.2.9 Kurangnya dukungan keluarga atau sosial untuk melaksanakan perubahan,
 - 1.2.10 Kelelahan tingkat tinggi atau efek samping lain dari kondisi pengobatan.
- 1.3 Pilihan *sign* dan *symptom* (tanda dan gejala):
 - 1.3.1 Frustrasi dengan rekomendasi *medical nutrition therapy*,

- 1.3.2 Kegagalan yang terjadi untuk mencapai target perubahan perilaku secara efektif,
- 1.3.3 Kurangnya kepekaan untuk mengontrol kebiasaan makan,
- 1.3.4 Ketidakmampuan untuk menerapkan petunjuk/informasi terkait gizi dan makanan,
- 1.3.5 Ketidakmampuan dalam merubah perilaku terkait gizi dan makanan,
- 1.3.6 Tidak adanya atau kurang lengkapnya catatan *self-monitoring*,
- 1.3.7 Ketidakmampuan dalam memecahkan masalah atau mengelola diri sendiri,
- 1.3.8 Pemikiran yang irasional tentang diri sendiri dan efeknya terhadap asupan makanan,
- 1.3.9 Pemilihan makanan yang tidak *flexible*,
- 1.3.10 Peristiwa/kenyataan bahwa terjadi asupan yang berlebihan atau tidak adekuat atau kurang optimal atau tidak konsisten dibandingkan kebutuhan nutrisinya.
- 1.4 Materi konseling sesuai preskripsi diet yang ditetapkan.
- 1.5 Metode konseling gizi yang dipilih sesuai tujuan intervensi gizi dengan memperhatikan kondisi pasien/klien yaitu menggunakan strategi perubahan perilaku seperti misalnya:
 - 1.5.1 *Motivational interviewing*,
 - 1.5.2 *Goal setting*,
 - 1.5.3 *Self-monitoring*,
 - 1.5.4 *Problem solving*,
 - 1.5.5 *Sosial support*,
 - 1.5.6 *Stress management*,
 - 1.5.7 *Stimulus control*,
 - 1.5.8 *Cognitive restructuring*,
 - 1.5.9 *Relapse prevention*,
 - 1.5.10 *Rewards/contingency management*.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir asuhan gizi

2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.1.3 Media edukasi/konseling

2.1.4 Formulir informasi dan edukasi pasien dan keluarga terintegrasi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2012 tentang Akreditasi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS)

4.2.3 Standar Operasional Prosedur tentang asuhan gizi pasien/klien yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi atau praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
 - 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
 - 2.3 Q.86RDN00.011.1 : Menyusun Preskripsi Diet
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan tentang gizi kuliner
 - 3.1.2 Pengetahuan tentang dietetik
 - 3.1.3 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi
 - 3.1.4 Metode, alat dan instrumen konseling gizi
 - 3.1.5 Pengetahuan tentang psikologis pasien/klien
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menentukan diagnosis gizi (*problem*, *etiology* dan *sign/symptom* mengarah pada kebutuhan konseling gizi khususnya strategi perubahan perilaku
 - 3.2.2 Keterampilan komunikasi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Empati, komunikatif dan kreatif dalam proses konseling gizi mulai dari menggali data asesmen gizi, menetapkan diagnosis gizi, merencanakan intervensi gizi serta menjelaskan *monitoring* dan evaluasi gizi pada pasien

5. Aspek kritis

- 5.1 Pemahaman dan komitmen klien sesuai alternatif perubahan perilaku yang diharapkan

KODE UNIT : Q.86RDN00.022.1

JUDUL UNIT : Mengimplementasikan Strategi Koordinasi Asuhan Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan intervensi gizi berupa strategi koordinasi asuhan gizi serta kolaborasi dengan tenaga kesehatan atau tenaga lainnya.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan data kebutuhan koordinasi asuhan gizi	1.1 Data kebutuhan koordinasi asuhan gizi dengan tenaga kesehatan diidentifikasi sesuai asesmen gizi. 1.2 Data kebutuhan koordinasi asuhan gizi dengan tenaga lain diidentifikasi sesuai asesmen gizi.
2. Mengimplementasikan koordinasi asuhan gizi	2.1 Tujuan, sasaran dan bentuk koordinasi dan kolaborasi ditetapkan sesuai dengan diagnosis gizi. 2.2 Tujuan, sasaran dan bentuk koordinasi dan kolaborasi yang ditetapkan dilaksanakan sesuai prosedur. 2.3 Pelaksanaan koordinasi dan kolaborasi Asuhan Gizi dicatat sesuai prosedur institusi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Koordinasi dan kolaborasi asuhan gizi adalah proses konsultasi, proses merujuk dan proses koordinasi asuhan gizi dengan tenaga gizi dan tenaga kesehatan yang lebih ahli, institusi maupun perwakilan pasien/klien sebagai upaya untuk membantu mengatasi permasalahan gizi yang dihadapi.
 - 1.2 Bentuk koordinasi dan kolaborasi asuhan gizi, antara lain:
 - 1.2.1 Pertemuan tim (menyelenggarakan pertemuan tim untuk mengembangkan rencana perawatan yang komprehensif).

- 1.2.2 Rujukan atau kolaborasi ke dietisien dengan keahlian yang berbeda (rujukan untuk perawatan oleh dietisien yang memiliki keahlian yang berbeda).
- 1.2.3 Rujukan atau kolaborasi dengan tenaga kesehatan lain (Kolaborasi dengan orang lain seperti dokter, dokter gigi, ahli terapi fisik, pekerja sosial, ahli terapi okupasi, ahli terapi wicara, perawat, apoteker, atau dietisien spesialis lain).
- 1.2.4 Rujukan ke lembaga atau program masyarakat yaitu rujukan ke program yang sesuai (misalnya, makanan yang diantar ke rumah), program bantuan untuk wanita, bayi dan anak-anak, program bantuan makanan misalnya, *catering diet*, dapur umum, bantuan perumahan, tempat penampungan, rehabilitasi, program cacat fisik dan mental, pelatihan pendidikan, dan program kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir asuhan gizi
- 2.1.2 Formulir catatan perkembangan pasien terintegrasi
- 2.1.3 Formulir rujukan gizi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2012 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi

2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar

3.1.2 *Medical nutrition therapy* pada kelainan/masalah *gastrointestinal*, endokrin, jantung dan pembuluh darah, ginjal, paru, hati, saraf, bedah, anak, *human immunodeficiency virus*, kanker, luka bakar, penyakit kritis, malnutrisi

3.1.3 Sistem rujukan

3.1.4 Kewenangan tenaga gizi dan tenaga kesehatan lain

3.2 Keterampilan

3.2.1 Keterampilan mengkomunikasikan intervensi gizi harus konsultasikan atau dikoordinasikan/dikolaborasikan atau dirujuk kepada tenaga gizi atau tenaga pelayanan kesehatan lain

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Komunikatif, kerjasama tim dan kreatif dalam menetapkan dan melaksanakan koordinasi dan kolaborasi dengan tenaga kesehatan dan/atau tenaga lainnya.

5. Aspek kritis

5.1 Tujuan, sasaran dan bentuk koordinasi dan kolaborasi direncanakan dan dilaksanakan oleh dietisien dan tenaga kesehatan dan/atau tenaga lainnya

- KODE UNIT** : Q.86RDN00.023.1
- JUDUL UNIT** : **Mengimplementasikan *Discharge* dan Rujukan pada Fasilitas Pelayanan Kesehatan atau Instansi Lain**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam salah satu strategi intervensi gizi yaitu koordinasi gizi dengan cara *discharge* dan rujukan pada fasilitas pelayanan kesehatan lain dan rujukan ke institusi/program masyarakat.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi discharge dan/atau rujukan koordinasi gizi	1.1 Tujuan dan strategi intervensi gizi diidentifikasi berdasarkan kegiatan koordinasi gizi. 1.2 Rencana <i>discharge</i> dan rujukan pada fasyankes lain diidentifikasi sesuai prosedur.
2. Melakukan kolaborasi/rujukan ke <i>provider</i> lain	2.1 Informasi fasilitas pelayanan gizi <i>provider</i> lain (lokasi, tenaga ahli, waktu dan tarif serta fasilitas pelayanan) diidentifikasi sesuai kebutuhan. 2.2 <i>Provider</i> yang sesuai dengan kebutuhan dan strategi intervensi dipilih dan ditentukan sesuai prosedur. 2.3 Kebutuhan <i>discharge</i> dan rujukan pada fasyankes lain serta ketersediaan fasilitas <i>provider</i> lain dikomunikasikan kepada pasien. 2.4 Informasi dan perjanjian (<i>appointment</i>) <i>provider</i> disusun sesuai prosedur. 2.5 Rekomendasi yang dibutuhkan, disusun sebagai tindak lanjut intervensi pada <i>provider</i> lain. 2.6 Parameter pengukuran hasil intervensi (<i>feedback</i>) yang dilakukan <i>provider</i> lain dicatat sesuai format.
3. Melakukan rujukan ke <i>institusi</i> /program masyarakat	3.1 Program dan institusi yang sesuai dengan kebutuhan dan strategi intervensi dipilih dan ditentukan. 3.2 Kebutuhan rujukan ke institusi lain serta ketersediaan fasilitas dikomunikasikan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
	kepada pasien. 3.3 Informasi kontak institusi dicatat, dihubungi dan perjanjian dibuat sesuai prosedur. 3.4 Rekomendasi yang dibutuhkan untuk tindak lanjut intervensi pada institusi/program masyarakat, disusun. 3.5 Pengukuran hasil intervensi (<i>feedback</i>) yang dilakukan institusi/program masyarakat didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Kegiatan koordinasi gizi yaitu *discharge* dan rujukan pada fasilitas pelayanan kesehatan lain adalah pemulangan pasien/klien dan merujuk atau transfer pasien/klien ke unit/institusi baru atau ke dietisien lain.
- 1.2 Kegiatan kolaborasi atau rujukan ke provider lain dan rujukan ke institusi atau program masyarakat dapat dilakukan untuk meningkatkan implementasi intervensi edukasi.
- 1.3 Sistem rujukan disesuaikan dengan kebijakan manajemen dan prosedur yang berlaku di tempat kerja.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir asuhan gizi di institusi
- 2.1.2 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
- 2.1.3 Formulir rujukan gizi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 01 Tahun 2012 tentang Sistem Rujukan Pelayanan Kesehatan Perorangan
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2012 tentang Akreditasi Rumah Sakit
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017
- 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017
- 4.2.3 Standar Operasional Prosedur tentang rujukan asuhan gizi pasien/klien yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan observasi, tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan tentang proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.2 Pengetahuan tentang sistem rujukan pelayanan kesehatan
 - 3.1.3 Pengetahuan tentang kebijakan dan prosedur sistem pemulangan pasien
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memilih metode dan menentukan tempat rujukan yang tepat sesuai sasaran
 - 3.2.2 Melakukan kegiatan koordinasi gizi sesuai rancangan
 - 3.2.3 Merancang formulir rujukan gizi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan percaya diri dalam memutuskan penghentian asuhan gizi (*discharge*) atau pemulangan pasien dan/atau merujuk ke fasilitas pelayanan kesehatan lain
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan memutuskan dan menerapkan penghentian asuhan gizi (*discharge*) pasien dan/atau merujuk ke fasilitas pelayanan kesehatan lain

KODE UNIT : Q.86RDN00.024.1

JUDUL UNIT : Mengukur dan Memonitor Indikator Gizi dan Outcome Asuhan Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan mengumpulkan data dan menilai hasil analisa data dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengukur dan memonitor indikator gizi sebagai respon pasien/klien terhadap intervensi gizi yang diberikan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi indikator dan <i>outcome</i> asuhan gizi	1.1 Indikator Gizi diidentifikasi berdasarkan <i>sign/symptoms</i> dalam diagnosis gizi dan intervensi gizi. 1.2 <i>Outcome</i> asuhan gizi diidentifikasi berdasarkan diagnosis gizi dan intervensi gizi.
2. Melakukan <i>monitoring</i> perkembangan indikator gizi dan <i>outcome</i> asuhan gizi	2.1 Perubahan pemahaman dan kepatuhan pasien/klien terhadap intervensi gizi diidentifikasi sesuai format. 2.2 Asupan makan diukur sesuai prosedur. 2.3 Hasil pemeriksaan biokimia terbaru diidentifikasi sesuai prosedur. 2.4 Pemeriksaan fisik terkait gizi diidentifikasi sesuai prosedur. 2.5 Antropometri diukur sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Dietisien harus memilih indikator asuhan gizi yang akan mencerminkan perubahan sebagai akibat dari asuhan gizi.
 - Fase pemantauan dan evaluasi harus dipertimbangkan selama fase penilaian, sambil menentukan diagnosis gizi dan intervensi gizi.
 - Faktor tambahan yang perlu dipertimbangkan adalah diagnosis medis, tujuan hasil perawatan kesehatan, sasaran manajemen mutu gizi, pengaturan praktik, populasi pasien/klien, dan status penyakit dan/atau keparahan.

- 1.4 Langkah ini terdiri dari tiga komponen yakni pemantauan, mengukur, dan mengevaluasi perubahan dalam indikator perawatan gizi. Dietisien memantau dengan memberikan bukti bahwa intervensi gizi mampu atau tidak mengubah perilaku atau status pasien/klien. Mereka mengukur hasil dengan mengumpulkan data pada indikator *outcome* gizi yang tepat. Dietisien membandingkan temuan saat ini dengan status sebelumnya, sasaran intervensi gizi, dan/atau standar rujukan (kriteria) dan mengevaluasi dampak keseluruhan dari intervensi gizi pada hasil kesehatan pasien/klien.
 - 1.5 Penggunaan kriteria dan indikator yang terstandar akan meningkatkan validitas dan reliabilitas data hasil yang dikumpulkan. Semua prosedur ini memfasilitasi diagram elektronik dalam menampilkan agregasi data untuk melaporkan hasil intervensi asuhan pasien/klien secara profesional.
2. Peralatan dan Perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Formulir asupan makan
 - 2.1.3 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2012 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Standar Operasional Prosedur tentang *monitoring* dan evaluasi pasien/klien yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Q.86RDN00.004.1 : Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien

2.2 Q.86RDN00.005.1 : Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pasien/Klien

2.3 Q.86RDN00.006.1 : Melakukan Asesmen Hasil Pemeriksaan Fisik Terkait Gizi Pasien/Klien

2.4 Q.86RDN00.007.1 : Melakukan Asesmen Data Riwayat Gizi dan Makanan Pasien/Klien

2.5 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi

2.6 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.2 Proses *monitoring* dan evaluasi gizi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan menetapkan dan mengukur indikator gizi dan *outcome* asuhan gizi yang sesuai dengan diagnosis gizi yang ditetapkan dan intervensi gizi diimplementasikan
 - 3.2.3 Mendokumentasikan hasil *monitoring* gizi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan konsisten dalam menetapkan dan mengukur indikator dan *outcome* asuhan gizi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Menetapkan dan *monitoring* perkembangan indikator gizi dan *outcome* asuhan gizi

KODE UNIT : Q.86RDN00.025.1

JUDUL UNIT : Mengevaluasi Pencapaian Indikator Gizi dan Outcome Asuhan Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan mengevaluasi pencapaian indikator gizi, menilai hasil asuhan gizi, menentukan tindak lanjut dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengevaluasi pencapaian indikator gizi dan *outcome* asuhan gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menilai dampak/ <i>outcome</i> asuhan gizi	1.1 Data indikator gizi yang dimonitor dibandingkan dengan tujuan intervensi gizi atau standar rujukan. 1.2 Dampak/<i>outcome</i> intervensi gizi terhadap kesehatan pasien/klien secara menyeluruh disimpulkan dan dievaluasi.
2. Menentukan tindak lanjut asuhan gizi	2.1 Dampak/<i>outcome</i> asuhan gizi yang tidak sesuai dikaji ulang. 2.2 Data <i>reassessmen</i> gizi dikumpulkan sesuai kebutuhan. 2.3 Data <i>reassessmen</i> dianalisis berdasarkan standar pembanding yang berlaku. 2.4 Prioritas masalah/diagnosa gizi ditentukan sesuai dengan prosedur. 2.5 Intervensi gizi berdasarkan diagnosa gizi disusun sesuai standar yang berlaku. 2.6 Rumusan tindak lanjut asuhan gizi disusun sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi melakukan penilaian *outcome* dan menentukan tindak lanjut asuhan gizi.
 - Unit kompetensi ini bisa digunakan untuk melakukan penilaian dampak/*outcome* asuhan gizi pada klien secara individu di fasilitas layanan kesehatan rawat jalan maupun rawat inap.
 - Hasil dari penentuan tindak lanjut digunakan untuk memperbaiki capaian *outcome* yang tidak sesuai.

2. Peralatan dan Perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir asuhan gizi

2.1.2 Formulir asupan makan

2.1.3 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2017

4.2.3 Panduan atau prosedur penyusunan Preskripsi Diet yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
 - 2.1 Q.86RDN00.004.1 : Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien
 - 2.2 Q.86RDN00.005.1 : Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pedoman Proses Asuhan Gizi di Rumah Sakit Kementerian Kesehatan Tahun 2017Memonitor Indikator Gizi dan *Outcome* Asuhan Gizi
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
 - 3.1.2 Proses asesmen gizi
 - 3.1.3 Proses *monitoring* dan evaluasi gizi
 - 3.1.4 Proses perjalanan penyakit
 - 3.1.5 Proses perubahan perilaku
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
 - 3.2.2 Keterampilan melakukan pengukuran dan interpretasi hasil *monitoring* gizi
 - 3.2.3 Mengevaluasi hasil *monitoring* gizi
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dan berfikir kritis dalam mengevaluasi hasil pencapaian indikator dan *outcome* asuhan gizi
5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menganalisis dan menginterpretasi pencapaian indikator dan *outcome* asuhan gizi serta rumusan rencana tindak lanjut

KODE UNIT : Q.86RDN00.026.1

JUDUL UNIT : Mendokumentasikan Asuhan Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, sikap kerja dalam mendokumentasikan asuhan gizi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan analisa data asuhan gizi	1.1 Formulir pencatatan asuhan gizi disiapkan. 1.2 Data-data dikelompokkan sesuai dengan kategorinya.
2. Mencatat hasil asuhan gizi	2.1 Data klien dituliskan sesuai dengan daftar isian dalam formulir. 2.2 Tanggal dan waktu pencatatan asuhan gizi dituliskan sesuai ketentuan. 2.3 Data-data asuhan gizi yang telah dikelompokkan dituliskan sesuai dengan format yang berlaku. 2.4 Identitas dietisien dilengkapi dan disahkan sesuai ketentuan yang berlaku. 2.5 Asuhan gizi didokumentasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi melakukan pendokumentasian data asuhan gizi pada klien. Data dikelompokkan sesuai dengan langkah asuhan gizi, meliputi:
 - 1.1.1 Asesmen gizi.
 - 1.1.2 Diagnosis gizi.
 - 1.1.3 Intervensi gizi.
 - 1.1.4 *Monitoring* dan evaluasi.
 - 1.2 Unit kompetensi ini bisa digunakan untuk melakukan asuhan gizi pada klien secara individu di fasilitas layanan kesehatan baik rawat jalan maupun rawat inap.
 - 1.3 Unit kompetensi ini merupakan bagian dari kegiatan asuhan gizi terstandar.

1.4 Mendokumentasikan asuhan gizi termasuk catatan proses, komunikasi, kendala saat melakukan asuhan gizi yang dapat digunakan:

- 1.4.1 Sebagai penyedia data/riwayat pasien untuk terapi selanjutnya dari tenaga kesehatan lain.
- 1.4.2 Dari dokumentasi asesmen dapat mempermudah menentukan prioritas masalah untuk menetapkan diagnosis gizi.
- 1.4.3 Dari dokumentasi diagnosis gizi dapat diketahui masalah, penyebab masalah dan tanda/gejala pasien.
- 1.4.4 Dari dokumentasi intervensi gizi untuk mengetahui intervensi dan strateginya yang diberikan berdasarkan masalah gizi dan penyebabnya.
- 1.4.5 Dari dokumentasi *monitoring* dan evaluasi gizi dapat diketahui perkembangan gizi dan keberhasilan intervensi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir skrining
- 2.1.2 Formulir asuhan gizi
- 2.1.3 Formulir Catatan Perkembangan Pasien Terintegrasi (CPPT)
- 2.1.4 Formulir permintaan konseling gizi
- 2.1.5 Formulir rujukan gizi
- 2.1.6 Formulir edukasi pasien dan keluarga terintegrasi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2015 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Kebijakan Pelayanan Gizi di institusi masing-masing

4.2.2 Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) Kementerian Kesehatan Tahun 2014

4.2.3 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

2.1 Q.86RDN00.004.1 : Melakukan Asesmen Data Antropometri Pasien/Klien

2.2 Q.86RDN00.005.1 : Melakukan Asesmen Data Biokimia Terkait Gizi Pasien/Klien

2.3 Q.86RDN00.006.1 : Melakukan Asesmen Hasil Pemeriksaan Fisik Terkait Gizi Pasien/Klien

2.4 Q.86RDN00.007.1 : Melakukan Asesmen Data Riwayat Gizi dan Makanan Pasien/Klien

2.5 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi

2.6 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi

2.7 Q.86RDN00.024.1 : Mengukur dan Memonitor Indikator Gizi dan *Outcome* Asuhan Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar

3.1.2 Prosedur dokumentasi asuhan gizi terstandar

3.1.3 Kebijakan dan prosedur sistem dokumentasi asuhan gizi di institusi

3.2 Keterampilan

3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan

3.2.2 Keterampilan melakukan dokumentasi asuhan gizi terstandar yang efektif dan efisien

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dan konsisten dalam mencatat proses asuhan gizi pasien/klien secara singkat, jelas dan efektif

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan pencatatan dan pelaporan yang singkat, jelas dan efektif pada dokumen asuhan gizi

KODE UNIT : Q.86RDN00.027.1

JUDUL UNIT : Menerapkan Pengembangan Perangkat Skrining Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan perangkat skrining gizi individu pada pasien/klien rawat jalan atau rawat inap.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pengumpulan data pelaksanaan perangkat skrining	1.1 Formulir pengumpulan data disiapkan. 1.2 Data diambil sesuai dengan tahapan yang tertera di dalam formulir. 1.3 Data terkumpul direkapitulasi.
2. Melakukan evaluasi data hasil pelaksanaan skrining gizi	2.1 Data diolah dan dianalisis. 2.2 Data dibandingkan dengan standar pembanding/ <i>gold standard</i> dan prosedur yang ditetapkan. 2.3 Hasil pelaksanaan disimpulkan.
3. Melakukan penyesuaian dan penyusunan prosedur skrining gizi sesuai dengan hasil evaluasi	3.1 Hasil simpulan diinventaris. 3.2 Perubahan langkah-langkah prosedur skrining gizi disusun sesuai dengan hasil simpulan. 3.3 Prosedur skrining gizi baru disusun sesuai dengan ketentuan.
4. Melakukan uji coba perangkat	4.1 Perangkat skrining yang telah disesuaikan disiapkan. 4.2 Prosedur/perangkat skrining gizi yang telah disesuaikan diuji cobakan sesuai dengan ketentuan. 4.3 Data hasil pelaksanaan uji coba dikumpulkan sesuai prosedur. 4.4 Data hasil pelaksanaan uji coba dinilai dan dianalisis sesuai ketentuan. 4.5 Hasil uji coba pengembangan prosedur/perangkat skrining gizi disimpulkan sesuai dengan ketentuan. 4.6 Rekomendasi perangkat/prosedur skrining gizi baru disusun sesuai dengan ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Unit kompetensi memilih merencanakan pengembangan *tools*/perangkat skrining gizi.
- 1.2 Unit kompetensi ini juga bisa digunakan untuk mempersiapkan skrining gizi pada klien secara individu di fasilitas layanan kesehatan.
- 1.3 Metode skrining yang dipilih kemudian dilakukan uji coba mampu laksana kepada klien.
- 1.4 Hasil pengembangan prosedur/perangkat skrining gizi kemudian dijabarkan pada prosedur kerja yang kemudian akan dijadikan pedoman dalam pelaksanaan skrining.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir skrining
- 2.1.2 Formulir asuhan gizi
- 2.1.3 Tabulasi hasil uji coba

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Kebijakan Pelayanan Gizi di institusi masing-masing
- 4.2.2 Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar Kementerian Kesehatan Tahun 2014
- 4.2.3 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS)
- 4.2.4 Panduan atau kebijakan atau prosedur pengembangan perangkat skrining yang berlaku di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.001.1 : Menetapkan Metode Skrining Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.002.1 : Melakukan Verifikasi Skrining Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses asuhan gizi terstandar
- 3.1.2 Proses skrining gizi

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Keterampilan melakukan uji coba perangkat
- 3.2.3 Keterampilan melakukan analisa hasil uji coba
- 3.2.4 Mendokumentasikan hasil

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti dalam menganalisis data evaluasi skrining gizi

5. Aspek kritis

- 5.1 Penyusunan perangkat/prosedur skrining gizi baru sesuai hasil uji coba pengembangan perangkat skrining

KODE UNIT : Q.86RDN00.028.1

JUDUL UNIT : Melakukan Pengembangan Pelayanan Asuhan Gizi

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengembangkan pelayanan asuhan gizi pada pasien/klien rawat inap/rawat jalan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Melakukan pengumpulan data pelaksanaan pelayanan asuhan gizi	1.1 Formulir pengumpulan data asuhan gizi disiapkan. 1.2 Data diambil sesuai dengan tahapan asuhan gizi. 1.3 Data terkumpul direkapitulasi.
2. Melakukan evaluasi data hasil pelaksanaan pelayanan asuhan gizi	2.1 Data diolah dan dianalisis. 2.2 Data dibandingkan dengan standar baku dan prosedur yang berlaku di institusi. 2.3 Hasil evaluasi pelaksanaan pelayanan asuhan gizi disimpulkan.
3. Melakukan penyesuaian dan penyusunan prosedur/ perangkat sesuai dengan hasil evaluasi	3.1 Simpulan evaluasi pelayanan asuhan gizi diinventaris sesuai ketentuan. 3.2 Langkah-langkah penyesuaian disusun sesuai dengan hasil simpulan. 3.3 Prosedur penyesuaian disusun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
4. Melakukan uji coba prosedur/ perangkat	4.1 Perangkat/prosedur asuhan gizi yang telah disesuaikan disiapkan. 4.2 Prosedur/perangkat asuhan gizi diuji cobakan sesuai dengan prosedur. 4.3 Hasil uji coba perangkat/prosedur asuhan gizi dianalisis sesuai ketentuan yang berlaku. 4.4 Rekomendasi pengembangan prosedur dan perangkat pelayanan asuhan gizi yang baru disusun sesuai ketentuan.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi mengembangkan pelayanan asuhan gizi yang meliputi pengembangan prosedur maupun perangkat asuhan gizi.

- 1.2 Pengembangan prosedur maupun perangkat asuhan gizi yang dipilih kemudian dilakukan uji coba mampu laksana kepada klien.
 - 1.3 Hasil pengembangan prosedur dan perangkat asuhan gizi dijabarkan dalam rekomendasi pelayanan asuhan gizi.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir asuhan gizi
 - 2.1.2 Standar baku
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
 - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.1.2 Panduan atau Standar Prosedur Operasional Penyusunan Preskripsi Diet yang berlaku di institusi
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Kebijakan Pelayanan Gizi di institusi masing-masing
 - 4.2.2 Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) Kementerian Kesehatan Tahun 2014
 - 4.2.3 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS)

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 Q.86RDN00.009.1 : Menetapkan Diagnosis Gizi
- 2.2 Q.86RDN00.010.1 : Menyusun Perencanaan Intervensi Gizi
- 2.3 Q.86RDN00.024.1 : Mengukur dan Memonitor Indikator Gizi dan *Outcome* Asuhan Gizi
- 2.4 Q.86RDN00.025.1 : Mengevaluasi Pencapaian Indikator Gizi dan *Outcome* Asuhan Gizi
- 2.5 Q.86RDN00.026.1 : Mendokumentasikan Asuhan Gizi

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Proses skrining gizi
- 3.1.2 Proses asesmen gizi
- 3.1.3 Proses diagnosis gizi
- 3.1.4 Proses intervensi gizi
- 3.1.5 Proses *monitoring* dan evaluasi gizi

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Keterampilan melakukan uji coba perangkat
- 3.2.3 Keterampilan melakukan analisa hasil uji coba
- 3.2.4 Mendokumentasikan hasil

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti dan kreatif dalam mengembangkan pelayanan asuhan gizi

5. Aspek kritis

5.1 Kreatifitas dalam ketepatan menetapkan rekomendasi pengembangan pelayanan asuhan gizi

KODE UNIT : **I.56RDN00.029.1**

JUDUL UNIT : **Menyusun Standar Makanan/Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membuat standar makanan/diet khusus sesuai kebutuhan gizi pasien/klien.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi kebutuhan gizi pasien/klien yang mendapat makanan/diet khusus	1.1 Pasien/klien yang mendapat makanan/diet khusus diidentifikasi berdasarkan jumlah dan jenis diet. 1.2 Kebutuhan gizi pasien/klien ditetapkan sesuai dengan kondisi pasien/klien, penyakit, diet yang diberikan dan kebijakan yang berlaku di institusi.
2. Menyusun standar makanan/diet khusus sesuai kebutuhan gizi pasien/klien	2.1 Macam dan jumlah bahan makanan yang akan digunakan untuk makanan/diet khusus dihitung sesuai dengan kebutuhan gizi, prinsip diet, syarat diet dan kondisi pasien/klien. 2.2 Biaya untuk makanan/diet khusus dihitung sesuai kebutuhan gizi dan peraturan yang berlaku di institusi.
3. Mengevaluasi standar makanan/diet khusus	3.1 Standar makanan/diet khusus dievaluasi dengan menggunakan formulir yang berlaku. 3.2 Standar makanan/diet khusus didokumentasikan sesuai prosedur .

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Standar makanan/diet khusus adalah acuan atau patokan macam dan jumlah bahan makanan pasien/klien per hari yang disusun berdasarkan kebutuhan gizi dan disesuaikan dengan kebijakan institusi.
 - 1.2 Standar referensi yang digunakan adalah penuntun diet untuk dewasa dan anak.
 - 1.3 Ketentuan biaya pada standar makanan/diet khusus menggunakan kebijakan anggaran institusi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Jenis penyakit dan jumlah pasien

2.1.2 Daftar Bahan Makanan Penukar

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Peraturan pemberian makanan di Institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan menyusun standar makanan/diet khusus yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan tentang menghitung kebutuhan gizi
 - 3.1.2 Pengetahuan tentang ilmu bahan makanan
 - 3.1.3 Pengetahuan dietetik pada berbagai kondisi penyakit
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menghitung kebutuhan gizi kelompok sasaran pasien/klien
 - 3.2.2 Membuat standar makanan sesuai kelompok sasaran di Institusi
 - 3.2.3 Menghitung anggaran untuk produksi makanan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam menghitung kebutuhan gizi, kebutuhan bahan makanan, dan biaya
 - 4.2 Komitmen dengan tugas yang menjadi tanggung jawabnya
 - 4.3 Tanggung jawab terhadap pekerjaan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan identifikasi dan menghitung kebutuhan bahan makanan/diet khusus

KODE UNIT : I.56RDN00.30.1

JUDUL UNIT : Menyusun Menu Makanan/Diet Khusus

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam merancang dan memadukan hidangan dengan variasi yang serasi, memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera pasien/klien dan kebijakan institusi.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan menu makanan/diet khusus	1.1 Jenis pasien/klien diidentifikasi sesuai dengan kelompok umur dan jenis diet. 1.2 Macam menu, pola menu dan siklus menu ditetapkan berdasarkan peraturan pemberian makan.
2. Membuat menu makanan/diet khusus	2.1 Macam dan frekuensi bahan makanan/diet khusus diidentifikasi berdasarkan siklus menu. 2.2 Master menu disusun sesuai siklus menu. 2.3 Format menu disusun sesuai macam bahan makanan dalam master menu. 2.4 Pedoman menu disusun berdasarkan macam, berat bersih, berat kotor bahan makanan dan standar resep.
3. Melakukan uji coba hidangan/resep	3.1 Macam hidangan/resep dalam master menu diuji coba sesuai dengan standar resep. 3.2 Hasil uji coba hidangan/resep dievaluasi berdasarkan standar kualitas makanan.
4. Mengevaluasi menu	4.1 Formulir penilaian menu disusun berdasarkan hasil uji coba hidangan/resep. 4.2 Penilaian menu dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang berlaku. 4.3 Hasil penilaian menu ditetapkan dan didokumentasikan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Menu adalah rangkaian hidangan yang disusun berdasarkan pola makan.
- 1.2 Pola menu adalah pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu siklus menu.
- 1.3 Master menu adalah menu baku yang disusun sesuai anggaran institusi.
- 1.4 Format menu adalah susunan hidangan dalam sehari sesuai waktu dan kebutuhan pasien/klien.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Jenis pasien/klien yang dilayani

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur tentang penyusunan menu makanan/diet khusus atau *catering care* di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyusun standar menu.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi merancang menu.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 I.56RDN00.029.1 : Menyusun Standar Makanan/Diet Khusus

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang ilmu bahan makanan
- 3.1.2 Pengetahuan tentang teknologi bahan pangan
- 3.1.3 Pengetahuan tentang komposisi resep
- 3.1.4 Pengetahuan tentang ujicoba menu
- 3.1.5 Pengetahuan tentang kuliner
- 3.1.6 Pengetahuan tentang dietetik

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mempersiapkan alat yang diperlukan sesuai kebutuhan
- 3.2.2 Mengidentifikasi jenis klien dan sasaran serta kebijakan makanan/diet khusus atau *catering care* di institusi
- 3.2.3 Menentukan pola menu dan master menu
- 3.2.4 Mengimplementasikan persyaratan menu yang baik
- 3.2.5 Melakukan ujicoba menu
- 3.2.6 Melakukan koordinasi dengan staf unit penyelenggaraan makanan (*catering care*) lain di institusi

4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Kreatif dalam merancang menu
 - 4.2 Kerja sama dengan tim penyusun menu
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kemampuan dalam menentukan macam dan jenis bahan makanan, pola menu, master menu, dan siklus menu

- KODE UNIT : I.56RDN00.031.1**
- JUDUL UNIT : Menyusun Spesifikasi Bahan Makanan/Makanan**
- DESKRIPSI UNIT :** Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menetapkan standar bahan makanan/ makanan sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan dan kualitas bahan makanan

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan data bahan makanan/ makanan	1.1 Bahan makanan/makanan diidentifikasi sesuai kebutuhan bahan makanan. 1.2 Macam dan jenis bahan makanan/makanan yang akan digunakan diidentifikasi berdasarkan hasil survei pasar.
2. Menetapkan spesifikasi bahan makanan	2.1 Rancangan macam, jenis, kualitas bahan makanan disusun berdasarkan aspek teknis, pabrikasi, tampilan dari bahan makanan/makanan. 2.2 Macam, jenis, kualitas bahan makanan/makanan ditetapkan sesuai dengan prosedur yang berlaku.
3. Mengevaluasi spesifikasi bahan makanan/makanan	3.1 Penilaian spesifikasi bahan makanan/makanan dievaluasi sesuai dengan prosedur yang berlaku. 3.2 Hasil penilaian spesifikasi bahan makanan/makanan didokumentasikan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Survey* pasar adalah kegiatan meneliti jenis, kesediaan dan kualitas bahan makanan yang ada di pasaran sekitar institusi.
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Hasil survei pasar
 - Perlengkapan
 - Alat tulis

- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur tentang penyusunan standar spesifikasi bahan makanan/makanan di institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Dalam pelaksanaannya peserta harus dilengkapi peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan.
- 1.2 Perencanaan dan proses penilaian ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, tempat dan jadwal penilaian.
- 1.3 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan ilmu bahan makanan dan makanan
- 3.1.2 Keamanan pangan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengidentifikasi macam dan jenis bahan makanan/makanan dalam standar makanan dan menu
- 3.2.2 Mengidentifikasi laporan hasil *survey* pasar dan kebijakan institusi terkait standar makanan dan menu
- 3.2.3 Menentukan kualitas bahan makanan/makanan
- 3.2.4 Melakukan koordinasi dengan staf penyelenggaraan makanan khusus/diet (*catering care*) Institusi

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Disiplin dalam menyelesaikan tugas
- 4.2 Teliti dalam menetapkan kualitas bahan berdasarkan aspek teknis, pabrikan, tampilan dari bahan makanan/makanan

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan menetapkan spesifikasi masing-masing bahan makanan

KODE UNIT : I.56RDN00.032.1

JUDUL UNIT : Mengelola Sumber Daya Manusia

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam membina dan mengembangkan sumber daya manusia.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kebutuhan sumber daya manusia untuk penyelenggaraan makanan/diet khusus	1.1 Jenis tenaga yang dibutuhkan diidentifikasi sesuai jenis dan jumlah pasien yang dilayani. 1.2 Jumlah tenaga dihitung berdasarkan analisa beban kerja sesuai dengan kualifikasi yang dibutuhkan. 1.3 Pola ketenagaan ditetapkan sesuai hasil perhitungan dan kualifikasi tenaga.
2. Melakukan pembinaan dan pengembangan sumber daya manusia	2.1 Rencana pendidikan dan pelatihan terkait pengembangan karir diidentifikasi dan disusun dalam program kerja pendidikan dan pelatihan sumber daya manusia. 2.2 Pelaksanaan tugas dan disiplin kerja dipantau sesuai dengan uraian tugas, uraian jabatan dan tata tertib yang berlaku. 2.3 Pembinaan sumber daya manusia dilakukan dengan cara bimbingan kerja, pengawasan hasil kerja dan pemberian penghargaan.
3. Melakukan penilaian kinerja pegawai	3.1 Formulir penilaian kinerja pegawai disusun sesuai kebijakan yang berlaku. 3.2 Penilaian kinerja dilakukan berdasarkan formulir yang ditetapkan. 3.3 Hasil penilaian kinerja dianalisis dan dievaluasi untuk mengontrol kinerja sumber daya manusia.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Pola ketenagaan adalah bentuk/struktur yang tetap atas tenaga yang diperlukan pada suatu organisasi.

- 1.2 Penyusun pola ketenagaan adalah dietisien yang mempunyai tugas mengelola sumber daya manusia.
 - 1.3 Analisa beban kerja adalah proses untuk menetapkan jumlah jam kerja orang yang digunakan atau dibutuhkan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Formulir penilaian kegiatan pegawai
 - 2.1.2 Standar analisa beban kerja
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur pengelolaan sumber daya manusia

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengelola sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan/diet khusus di institusi.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan/atau simulasi.

- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan manajemen penyelenggaraan makanan institusi
 - 3.1.2 Pengetahuan analisis beban kerja
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kualifikasi sumber daya manusia
 - 3.2.2 Mengidentifikasi kebutuhan pengembangan karir sumber daya manusia
 - 3.2.3 Menghitung kebutuhan sumber daya manusia dengan menggunakan Analisa Beban Kerja (ABK)
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam melaksanakan tugas sesuai uraian jabatannya
 - 4.2 Teliti dalam menilai analisa jabatan pegawai
 - 4.3 Tanggung jawab terhadap pembinaan pegawai
5. Aspek kritis
 - 5.1 Kemampuan melakukan perencanaan, penilaian, pembinaan dan pengembangan sumber daya manusia

KODE UNIT : I.56RDN00.033.1

JUDUL UNIT : Mengelola Biaya Penyelenggaraan Makanan/Diet Khusus

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menghitung total biaya penyelenggaraan makanan/diet khusus yang meliputi biaya bahan makanan, biaya sumber daya manusia dan biaya *overhead*.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kebutuhan biaya makanan/diet khusus	1.1 Standar makanan/diet khusus diidentifikasi berdasarkan jenis konsumen, macam dan jumlah bahan makanan serta harga makanan/diet khusus. 1.2 Macam dan jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses penyelenggaraan makanan/diet khusus dihitung sesuai standar kebutuhan tenaga kerja. 1.3 Peralatan, bahan bakar dan kebutuhan lain di luar bahan makanan dan tenaga kerja untuk kegiatan penyelenggaraan makanan (<i>overhead</i>) dihitung berdasarkan rata-rata biaya yang dikeluarkan perbulan.
2. Menghitung biaya makanan/diet khusus	2.1 <i>Unit cost</i> makanan/diet khusus sesuai kondisi pasien/klien dihitung berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya <i>overhead</i>. 2.2 <i>Unit cost</i> makanan/diet khusus ditetapkan sesuai prosedur institusi
3. Mengendalikan biaya makanan/diet khusus	3.1 Penggunaan biaya makanan/diet khusus dimonitor dan dilaporkan secara periodik agar tidak terjadi penyimpangan. 3.2 Hasil <i>monitoring</i> dievaluasi dan ditindaklanjuti sesuai prosedur. 3.3 Hasil evaluasi dan tindak lanjut didokumentasikan dan dilaporkan ke manajemen.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 *Unit cost* adalah biaya per unit produksi atau biaya setiap pelayanan di institusi yang meliputi biaya bahan makanan, biaya tenaga dan biaya *overhead*.
- 1.2 Perhitungan biaya makanan/diet khusus disusun oleh dietisien yang mempunyai tugas, peran dan kewenangan mengelola biaya makanan/diet khusus dalam penyelenggaraan makanan/diet khusus (*catering care*) di institusi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Data jumlah pasien/klien
- 2.1.2 Data jumlah tenaga kerja
- 2.1.3 Data penggunaan *overhead*
- 2.1.4 Daftar bahan makanan/diet khusus yang digunakan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Standar prosedur operasional menghitung biaya bahan makanan/makanan/diet khusus

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam mengelola biaya makanan/diet khusus dalam penyelenggaraan makanan/diet khusus di institusi.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes lisan, tertulis, wawancara, verifikasi portofolio, demonstrasi/praktik, dan /atau simulasi.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 I.56RDN00.030.1 : Menyusun Menu Makanan/Diet Khusus

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang *unit cost*
- 3.1.2 Pengetahuan tentang kualitas bahan makanan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Menghitung *unit cost*

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti dalam menghitung biaya makanan/diet khusus
- 4.2 Bertanggung jawab dalam perencanaan biaya makanan/diet khusus

5. Aspek kritis

- 5.1 Pengendalian biaya makan

KODE UNIT : I.56RDN00.034.1

JUDUL UNIT : Mengelola Sarana Fisik dan Peralatan Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengelola sarana fisik dan peralatan kerja yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan/diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menginventaris jenis, kondisi dan jumlah sarana fisik yang digunakan	1.1 Semua sarana fisik dan peralatan kerja diinventaris menggunakan formulir inventaris barang. 1.2 Daftar inventaris sarana fisik dan peralatan kerja diperbarui sesuai prosedur institusi.
2. Menyusun program pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja	2.1 Program sarana fisik dan peralatan kerja disusun berdasarkan prosedur institusi. 2.2 Program sarana fisik dan peralatan kerja dikoordinasikan dengan program kerja bagian teknik.
3. Melaksanakan dan mengevaluasi program pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja	3.1 Pelaksanaan program sarana fisik dan peralatan kerja dimonitor dan ditulis dalam formulir <i>monitoring</i> . 3.2 Hasil <i>monitoring</i> dievaluasi sesuai prosedur institusi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Formulir inventaris barang adalah formulir yang digunakan untuk menginventaris semua sarana fisik dan peralatan kerja yang ada di institusi.
 - 1.2 Formulir *monitoring* dan evaluasi adalah formulir yang digunakan untuk memonitor dan mengevaluasi penggunaan sarana fisik dan peralatan kerja.
 - 1.3 Program pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja adalah program yang disusun untuk melaksanakan pemeliharaan dan perbaikan sarana fisik dan peralatan kerja dalam kurun waktu satu Tahun.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Daftar peralatan kerja

2.1.2 Formulir inventaris barang

2.1.3 Formulir *monitoring* dan evaluasi pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja

2.1.4 Program pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 Standar Operasional Prosedur tentang Pemeliharaan Sarana Fisik Dan Peralatan Kerja

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang meliputi aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes wawancara dan verifikasi portofolio.

1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan

3.1.2 Pengetahuan tentang sarana fisik dan peralatan kerja di ruang penyelenggaraan makanan

3.1.3 Pengetahuan tentang *Infection Control Risk Assessment* (ICRA)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Menginventaris jenis sarana fisik dan peralatan kerja

3.2.2 Melaksanakan program pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja

3.2.3 Melaksanakan *monitoring*, evaluasi dan tindak lanjut pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Bertanggung jawab terhadap pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja yang digunakan

4.2 Disiplin dalam melaksanakan *monitoring* dan evaluasi pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan waktu pelaksanaan *monitoring* dan evaluasi pemeliharaan sarana fisik dan peralatan kerja

KODE UNIT : I.56RDN00.035.1

JUDUL UNIT : **Menyelia Pembelian Bahan Makanan/Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mensupervisi proses kegiatan penyediaan macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan pasien/klien sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan sistem pembelian bahan makanan/diet khusus	1.1 Sistem pembelian bahan makanan/diet khusus diidentifikasi dan dipilih sesuai dengan peraturan yang berlaku. 1.2 Sistem pembelian bahan makanan/diet khusus ditetapkan bersama tim pengadaan/penentu kebijakan sesuai ketentuan yang berlaku.
2. Memantau pelaksanaan pembelian bahan makanan	2.1 Kegiatan pembelian bahan makanan/diet khusus dipantau sesuai ketentuan dan SOP yang berlaku. 2.2 Spesifikasi bahan makanan/diet khusus dijelaskan kepada calon <i>supplier</i>.
3. Mengevaluasi kegiatan pembelian bahan makanan/diet khusus	3.1 Hasil kegiatan pembelian bahan makanan/diet khusus dinilai terhadap penyerapan anggaran dan kualitas bahan makanan. 3.2 Hasil kegiatan pembelian bahan makanan/diet khusus dievaluasi dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini dapat diterapkan pada pekerjaan pembelian bahan makanan/diet khusus di institusi.
 - 1.2 Sistem pembelian bahan makanan dapat berupa pembelian langsung, tender, penunjukan langsung.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Formulir *monitoring* dan evaluasi pembelian bahan makan

2.1.2 Daftar kebutuhan bahan makanan/diet khusus

2.1.3 Daftar spesifikasi bahan makanan/diet khusus

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

3.2 Keputusan Presiden tentang Pengadaan Barang dan Jasa Nomor 16 Tahun 2018

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Kebijakan institusi/*catering care* terkait pembelian bahan makanan

4.2.2 Standar operasional prosedur pembelian bahan makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan diterapkan sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Dalam pelaksanaannya peserta dilengkapi dengan dokumen dan fasilitas asesmen yang dibutuhkan.

1.3 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.56RDN00.031.1 : Menyusun Spesifikasi Bahan Makanan/
Makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang ilmu bahan makanan

3.1.2 Pengetahuan tentang keamanan pangan

3.1.3 Pengetahuan tentang pembelian barang dan jasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memahami sistem pembelian bahan makanan yang tepat
dan benar

3.2.2 Memahami kualitas/spesifikasi bahan makanan yang baik
dan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Teliti dalam merencanakan kebutuhan bahan makanan dan
makanan

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam pembelian bahan makanan/diet khusus dinilai
terhadap penyerapan anggaran dan kualitas bahan makanan

KODE UNIT : I.56RDN00.036.1

JUDUL UNIT : Menyelia Pemesanan Bahan Makanan/Diet Khusus

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mensupervisi permintaan bahan makanan/diet khusus berdasarkan pedoman menu, rata-rata jumlah pasien/klien yang dilayani sesuai periode pemesanan yang ditetapkan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan pemesanan bahan makanan/diet khusus	1.1 Macam, spesifikasi dan jumlah kebutuhan bahan makanan/diet khusus disiapkan sesuai prosedur. 1.2 Kebijakan institusi terkait pemesanan bahan makanan/diet khusus disiapkan dan dipelajari. 1.3 Formulir pemesanan bahan makanan/diet khusus disiapkan sesuai prosedur.
2. Memantau pelaksanaan pemesanan bahan makanan untuk diet khusus	2.1 Pemesanan bahan makanan/diet khusus disusun sesuai spesifikasi, standar porsi, menu, siklus menu dan jumlah konsumen. 2.2 Pemesanan bahan makanan/diet khusus diverifikasi sesuai dengan jenis dan jumlah bahan makanan yang diperlukan.
3. Melakukan evaluasi pemesanan bahan makanan untuk diet khusus	3.1 Pemesanan harian, mingguan, bulanan bahan makanan/diet khusus dievaluasi menggunakan formulir standar. 3.2 Hasil pemesanan bahan makana/diet khusus dievaluasi dan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Pemesanan bahan makanan/diet khusus dapat dilakukan harian, mingguan, bulanan sesuai kebijakan yang berlaku di institusi.

2. Peralatan dan Perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Data persediaan bahan makanan

2.1.2 Daftar kebutuhan kahan makanan

2.1.3 Formulir pemesanan bahan makanan

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Kebijakan Pelayanan Gizi dalam pemesanan bahan makanan untuk diet khusus

4.2.2 Prosedur Pemesanan Bahan Makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Dalam pelaksanaannya peserta dilengkapi dengan dokumen dan fasilitas asesmen yang dibutuhkan.

1.2 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.56RDN00.031.1 Menyusun Spesifikasi Bahan Makanan/
Makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Pengetahuan tentang sistem pemesanan bahan makanan dan logistik
 - 3.1.2 Pengetahuan ilmu bahan makanan
 - 3.1.3 Pengetahuan tentang standar makanan dan standar porsi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Terampil dalam membuat pemesanan bahan makanan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam menghitung bahan makanan/makanan yang dipesan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Pemesanan bahan makanan/diet khusus disusun sesuai spesifikasi, standar porsi, menu, siklus menu dan jumlah konsumen

KODE UNIT : I.56RDN00.037.1

JUDUL UNIT : **Menyelia Penerimaan Bahan Makanan/Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mensupervisi kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi bahan makanan/diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan Rencana kegiatan penerimaan bahan makanan/diet khusus	1.1 Macam dan jumlah bahan makanan yang dipesan, diidentifikasi sesuai kelompok bahan makanan. 1.2 Spesifikasi bahan makanan/diet khusus yang diterima, diidentifikasi sesuai prosedur. 1.3 Sumber daya manusia yang menerima bahan makanan disosialisasikan spesifikasi bahan makanan.
2. Melakukan <i>monitoring</i> penerimaan bahan makanan/diet khusus	2.1 Bahan makanan/diet khusus diterima dan diverifikasi sesuai dengan macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang dipesan. 2.2 Bahan makanan/diet khusus yang tidak sesuai dengan macam jumlah dan spesifikasi bahan makanan dilaporkan dan ditindaklanjuti sesuai kebijakan institusi. 2.3 Hasil <i>monitoring</i> dinilai sesuai prosedur.
3. Melakukan evaluasi penerimaan bahan makanan/diet khusus	3.1 Kegiatan penerimaan bahan makanan/diet khusus dievaluasi sesuai standar. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan penerimaan bahan makanan/diet khusus didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Penerimaan bahan makanan/diet khusus dapat dilakukan harian, mingguan, bulanan sesuai kelompok bahan makanan/diet khusus dan kebijakan yang berlaku di institusi.
2. Peralatan dan Perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Daftar spesifikasi bahan makanan
 - 2.1.2 Daftar pemesanan bahan makanan
 - 2.1.3 Formulir *monitoring* dan evaluasi penerimaan bahan makanan/diet khusus
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Kebijakan pelayanan gizi dalam penerimaan bahan makanan/diet khusus
 - 4.2.2 Pedoman pelayanan gizi rumah sakit/institusi
 - 4.2.3 Prosedur penerimaan bahan makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
- 1.2 Dalam pelaksanaannya peserta dilengkapi dengan dokumen dan fasilitas asesmen yang dibutuhkan.
- 1.3 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

- 2.1 I.56RDN00.031.1 : Menyusun Spesifikasi Bahan Makanan/
Makanan

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan institusi
- 3.1.2 Pengetahuan tentang ilmu bahan makanan
- 3.1.3 Pengetahuan tentang pengawasan mutu makanan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Memahami daftar spesifikasi bahan makanan
- 3.2.2 Mampu menyelia penerimaan bahan makanan dengan cepat dan tepat
- 3.2.3 Memilih dan menentukan kualitas bahan makanan yang baik

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Tanggung jawab untuk memperoleh bahan makanan yang kualitasnya sesuai dengan standar mutu atau spesifikasi yang telah ditetapkan
- 4.2 Teliti dalam menentukan kualitas bahan makanan
- 4.3 Disiplin dalam melaksanakan rutinitas kegiatan *monitoring* dan evaluasi

5. Aspek kritis

- 5.1 Melakukan verifikasi macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima

KODE UNIT : I.56RDN00.038.1

JUDUL UNIT : **Menyelia Penyimpanan dan Distribusi Bahan Makanan/Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi kegiatan menata, menyimpan, menyalurkan, menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan dan makanan/diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Merencanakan kegiatan penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus	1.1 Bahan makanan untuk diet khusus yang akan disimpan, diidentifikasi sesuai kelompok bahan makanan. 1.2 Peralatan dan perlengkapan ruang penyimpanan diidentifikasi dan disiapkan sesuai standar penyimpanan bahan makanan. 1.3 Sistem penyimpanan bahan makanan/diet khusus diidentifikasi berdasarkan aturan yang berlaku. 1.4 Sistem distribusi bahan makanan/ diet khusus diidentifikasi berdasarkan aturan yang berlaku.
2. Melakukan <i>monitoring</i> penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus	2.1 Data penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus dinilai sesuai dengan permintaan bahan makanan. 2.2 Bahan makanan/diet khusus disimpan sesuai ketentuan yang berlaku (suhu, waktu, dan tempat). 2.3 Bahan makanan/diet khusus didistribusikan berdasarkan kebutuhan (jumlah pasien, jenis diet dan kelas perawatan).
3. Mengevaluasi kegiatan penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus	3.1 Kegiatan penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus dievaluasi sesuai prosedur. 3.2 Hasil evaluasi kegiatan penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus dilaporkan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Penyimpanan bahan makanan/diet khusus dilakukan sesuai kelompok bahan makanan yaitu bahan makanan segar, bahan makanan kering, dan makanan/diet khusus.
 - 1.2 Laporan evaluasi adalah laporan masalah dan tindak lanjut penyelesaian masalah.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Kartu stok bahan makanan
 - 2.1.2 Formulir pengecekan suhu tempat penyimpanan (*chiller/freezer*) dan suhu ruang penyimpanan
 - 2.1.3 Formulir *monitoring* dan evaluasi penyimpanan dan distribusi bahan makan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat tulis
 - 2.2.2 Alat elektronik
 - 2.2.3 Alat pengolah data
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga Gizi
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Pedoman keamanan pangan yang berlaku di institusi
 - 4.2.2 Kebijakan institusi dalam penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus

4.2.3 Prosedur penyimpanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja dan diterapkan sebagai bagian dari suatu kelompok.
- 1.2 Dalam pelaksanaannya peserta dilengkapi dengan dokumen dan fasilitas asesmen yang dibutuhkan.
- 1.3 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan institusi
- 3.1.2 Pengetahuan tentang Ilmu bahan makanan
- 3.1.3 Pengetahuan tentang pengawasan mutu makanan
- 3.1.4 Pengetahuan tentang cara penyimpanan bahan makanan benar dan aman

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengontrol suhu ruang/alat penyimpanan bahan makanan dengan tepat
- 3.2.2 Melaksanakan penyimpanan bahan makanan dengan tepat dan aman

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Tanggung jawab dalam menyediakan macam, jumlah dan kualitas bahan makanan untuk kebutuhan melalui penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar sesuai standar penyimpanan yang berlaku

5. Aspek kritis

- 5.1 Penilaian dan evaluasi terhadap mutu bahan makanan dan makanan/diet khusus pada proses penyimpanan

KODE UNIT : I.56RDN00.039.1

JUDUL UNIT : **Menyelia Persiapan dan Pengolahan Makanan/
Diet Khusus**

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam mengawasi kegiatan persiapan bahan makanan sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien/klien yang dilayani, serta proses pengolahan makanan/diet khusus.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengawasi persiapan bahan makanan	1.1 bahan makanan yang disiapkan oleh petugas gudang diidentifikasi sesuai kebutuhan baik jenis maupun jumlah, standar resep dan standar porsi. 1.2 Persiapan bahan makanan dilakukan oleh petugas gudang diidentifikasi sesuai prosedur keamanan pangan.
2. Mengawasi pengolahan makanan/diet khusus	2.1 Pengolahan makanan yang dilakukan oleh tenaga pemasak diidentifikasi sesuai kebutuhan, standar porsi dan standar resep. 2.2 Pengolahan makanan diidentifikasi sesuai standar keamanan pangan.
3. Mengawasi penyimpanan makanan matang	3.1 Penyimpanan makanan matang diidentifikasi sesuai prosedur. 3.2 Keamanan penyimpanan makanan matang dinilai sesuai dengan standar keamanan pangan. 3.3 Sampel makanan diawasi sesuai prosedur.
4. <i>Monitoring</i> evaluasi hasil pengolahan makanan	4.1 Cita rasa makanan dinilai sesuai standar organoleptik. 4.2 Hasil <i>monitoring</i> makanan dievaluasi dan ditindaklanjuti sesuai prosedur. 4.3 Hasil evaluasi pengolahan makanan didokumentasikan sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Kebutuhan bahan makanan dalam proses persiapan dihitung oleh tenaga gizi berupa formulir permintaan barang ke gudang bahan makanan segar dan bahan makanan kering sesuai dengan menu, standar resep, standar bumbu dan jumlah permintaan pelanggan.
- 1.2 Prosedur keamanan pangan dalam persiapan bahan makanan berupa pengawasan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) serta pengawasan penggunaan alat dan bahan dengan tepat.
- 1.3 Proses pengawasan pengolahan yang dilakukan oleh Dietisien berupa penilaian organoleptik menggunakan formulir penilaian mutu makanan.
- 1.4 Proses penyimpanan bahan makanan matang yang dilakukan oleh dietisien berupa pengecekan suhu alat penyimpanan.
- 1.5 Standar keamanan pangan adalah persyaratan yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran yang meliputi biologi, fisik, kimia, dan allergen.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Peralatan memasak
- 2.1.2 Alat Pelindung Diri (APD)
- 2.1.3 Daftar menu, jumlah porsi masakan
- 2.1.4 Standar resep dan standar bumbu
- 2.1.5 Formulir penilaian mutu makanan
- 2.1.6 Formulir *monitoring* evaluasi

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur Persiapan bahan makanan

4.2.2 Prosedur Pengolahan Makanan

4.2.3 Standar Porsi, Standar Resep, Standar Bumbu, dan Menu

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian ini dapat dilakukan di tempat kerja.

1.2 Dalam pelaksanaannya, peserta/asesi dilengkapi dengan bahan dan fasilitas asesmen yang dibutuhkan.

1.3 Proses asesmen disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, sumber daya asesmen, kompetensi.

1.4 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.

2. Persyaratan kompetensi

2.1 I.56RDN00.029.1 Menyusun Standar Makanan/Diet Khusus

2.2 I.56RDN00.030.1 Menyusun Menu Makanan/Diet Khusus

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Pengetahuan tentang standar makanan, standar porsi, standar resep, standar bumbu

3.1.2 Pengetahuan tentang kulineri

3.1.3 Pengetahuan tentang keamanan pangan

3.1.4 Pengetahuan tentang sanitasi dan higiene

3.1.5 Pengetahuan uji cita rasa

3.2 Keterampilan

3.2.1 Teknik mengolah makanan

- 3.2.2 Keterampilan menggunakan standar resep
 - 3.2.3 Keterampilan menilai keamanan pangan
 - 3.2.4 Keterampilan evaluasi uji cita rasa
- 4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam pengontrolan standar porsi dan teknik mengolah makanan yang baik dan benar
 - 4.2 Tanggung jawab dalam menyediakan makanan yang berkualitas baik sesuai dengan standar pengolahan yang telah ditetapkan
- 5. Aspek kritis
 - 5.1 Teknik persiapan dan pengolahan makanan sesuai tata cara mengolah makanan yang baik dan benar berdasarkan standar keamanan pangan yang telah ditetapkan

KODE UNIT : I.56RDN00.040.1

JUDUL UNIT : Mengembangkan/Memodifikasi Makanan/Diet Khusus

DESKRIPSI UNIT : Unit ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam upaya memodifikasi standar resep yang ada untuk menciptakan makanan/diet khusus baru yang berbeda baik warna, tekstur, aroma, maupun rasa dengan tetap memperhatikan prinsip dasar dari resep awalnya, dan mengandung zat gizi yang sesuai standar.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi jenis dan standar makanan/diet khusus yang akan dikembangkan/ dimodifikasi	1.1 Bahan makanan, alat dan tempat, <i>reference</i> untuk mengembangkan dan modifikasi makanan/diet khusus diidentifikasi sesuai kebutuhan. 1.2 Rencana pengembangan/modifikasi makanan/diet khusus disusun sesuai kebutuhan dan prosedur.
2. Melaksanakan pengembangan dan modifikasi makanan khusus/ diet khusus sesuai kebijakan unit/ bagian/instalasi gizi	2.1 Bahan, alat, tempat dan Prosedur untuk pengembangan dan modifikasi makanan yaitu makanan diet khusus dan enteral disiapkan sesuai kebutuhan. 2.2 Pelaksanaan pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus dipantau sesuai Prosedur dan aspek keamanan makanan.
3. Mengevaluasi pengembangan dan modifikasi makanan khusus/ diet khusus	3.1 Hasil pengembangan dan modifikasi pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus dievaluasi berdasarkan standar makanan yang telah ditetapkan. 3.2 Hasil pengembangan dan modifikasi pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus ditindaklanjuti sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus berupa makanan diet dan enteral dapat disusun oleh Dietisien yang mempunyai tugas, peran dan kewenangan melaksanakan penyelenggaraan makanan khusus/diet khusus (*catering care*) di institusi.
- 1.2 Instrumen rencana kegiatan adalah rincian kebutuhan bahan dan alat, prosedur dan standar makanan khusus/diet khusus dan penyelenggaraan makanan khusus/*catering care*, serta kebijakan unit/bagian/instalasi gizi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir/instrumen rencana pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus di penyelenggaraan makanan khusus/diet (*catering care*) institusi
- 2.1.2 Instrumen *monitoring* dan evaluasi pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur tentang penyusunan rancangan pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus di unit penyelenggaraan makanan institusi

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja, dan atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Sistem penyelenggaraan makanan
- 3.1.2 Produksi makanan
- 3.1.3 Kuliner
- 3.1.4 Ilmu bahan makanan
- 3.1.5 Diet pada berbagai penyakit

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengidentifikasi pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus penyelenggaraan makanan khusus/*catering care*
- 3.2.2 Mengidentifikasi laporan pengembangan dan modifikasi makanan khusus/diet khusus dan kebijakan unit/bagian/instalasi gizi terkait pengembangan dan modifikasi makanan khusus/*catering care*

3.2.3 Melakukan koordinasi dengan pihak manajemen dan staf penyelenggaraan makanan khusus/diet (*catering care*) di institusi

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Kreatifitas dalam modifikasi dan pengembangan resep

4.2 Inovatif dalam pengembangan dan modifikasi makanan khusus/*catering care*

4.3 Tanggung jawab dalam menganalisis standar gizi hasil modifikasi dan pengembangan resep

5. Aspek kritis

5.1 Memilih dan menentukan jenis dan tehnik pengolahan makanan khusus/diet khusus terkait modifikasi dan pengembangan resep di penyelenggaraan makanan khusus/diet (*catering care*) institusi

KODE UNIT : I.56RDN00.041.1

JUDUL UNIT : Menyelia Proses Distribusi Makanan/Diet Khusus

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berkaitan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan untuk Menyelia kegiatan distribusi makanan/diet khusus sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien/klien yang dilayani.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyiapkan rencana kegiatan distribusi makanan/diet khusus	1.1 Data jumlah pasien/klien yang dilayani, diidentifikasi sesuai permintaan makanan. 1.2 Persiapan distribusi makanan diidentifikasi sesuai menu yang direncanakan. 1.3 Peralatan makan, diidentifikasi sesuai prosedur dan keamanan makanan.
2. Melakukan <i>monitoring</i> distribusi makanan/diet khusus	2.1 Sistem distribusi makanan ditetapkan sesuai peraturan yang berlaku. 2.2 Distribusi makanan diverifikasi sesuai prosedur.
3. Melakukan evaluasi distribusi makanan/diet khusus	3.1 Evaluasi distribusi makanan dilaksanakan sesuai prosedur. 3.2 Hasil evaluasi distribusi makanan didokumentasikan sesuai prosedur untuk ditindak lanjuti.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Cara distribusi makanan tergantung ketentuan yang berlaku di institusi.
 - Macam kegiatan yang dilakukan saat pengawasan distribusi makanan/diet khusus adalah ketepatan waktu selesai pemasakan, alat yang digunakan, waktu distribusi, serta tepat diet dan tepat porsi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Data jumlah pasien yang dilayani makanannya

2.1.2 Formulir evaluasi distribusi

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat tulis

2.2.2 Alat elektronik

2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

4.2.1 Prosedur distribusi makanan

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2018

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian kompetensi unit ini dapat dilakukan di tempat kerja.

1.2 Dalam pelaksanaannya, peserta harus dilengkapi peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas yang dibutuhkan.

1.3 Perencanaan dan proses penilaian ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, tempat dan jadwal penilaian.

1.4 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Manajemen penyelenggaraan makanan/*catering care*
 - 3.1.2 Keamanan pangan
 - 3.1.3 Kuliner
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyelia distribusi makanan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Tanggung jawab terhadap jenis diet dan standar porsi makanan yang didistribusikan
 - 4.2 Teliti dalam mengecek ketepatan jenis diet dan standar porsi makanan yang didistribusikan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Penilaian dan evaluasi proses distribusi makanan/diet khusus sesuai dengan prosedur, dan standar keamanan pangan

- KODE UNIT** : I.56RDN00.042.1
- JUDUL UNIT** : **Menyelia Higiene Penjamah**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan untuk mengawasi kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan dalam proses kegiatan penyelenggaraan makanan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan Rencana kegiatan pengawasan personal higiene penjamah	1.1 Perangkat standar higiene penjamah makanan diidentifikasi berdasarkan standar keamanan pangan. 1.2 Rencana kegiatan pengawasan higiene penjamah makanan disusun sesuai prosedur.
2. Mengawasi dan mengevaluasi higiene penjamah makanan	2.1 Pengawasan personal higiene dinilai terhadap kesesuaian standar higiene penjamah. 2.2 Evaluasi higiene penjamah makanan dievaluasi sesuai prosedur. 2.3 Hasil evaluasi higiene penjamah makanan didokumentasikan sesuai prosedur untuk ditindaklanjuti.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Rencana kegiatan pelayanan gizi bidang penyelenggaraan makanan/*catering care* di institusi disusun oleh tenaga gizi yang mempunyai tugas, peran dan kewenangan melaksanakan tugas penyelenggaraan makanan.
 - Instrumen rencana kegiatan adalah alat ukur evaluasi yang berisi peubah, indikator, parameter dan skala pengukuran evaluasi penyusunan rencana kegiatan penyelenggaraan makanan/*catering care*.
 - Perangkat standar higiene penjamah yaitu penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dengan tepat, dan perilaku cuci tangan.

- 1.4 Higiene penjamah makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang berasal dari orang agar aman dikonsumsi.
 - 1.5 Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat Pelindung Diri (APD) meliputi masker, tutup kepala, celemek, sarung tangan, sepatu
 - 2.1.2 Sarana cuci tangan meliputi wastafel, sabun, dan tisu
 - 2.1.3 Tempat sampah
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir penilaian pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) penjamah makanan
 - 2.2.2 Poster/stiker cara mencuci tangan berdasarkan standar *World Health Organization* (WHO)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
 - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Kebijakan Pelayanan Gizi Standar Operasional Prosedur tentang Pelayanan Gizi Penyelenggaraan Makanan/ *Catering Care* di Institusi

- 4.2.2 Prosedur pemakaian alat pelindung diri
- 4.2.3 Prosedur enam langkah cuci tangan di *five moments* pada penyelenggaraan makanan

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan demonstrasi/praktik.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Keamanan pangan
 - 3.1.2 Menyelia *hygiene* penjamah makanan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Cara mencuci tangan standar *World Health Organization* (WHO)
 - 3.2.2 Mendokumentasikan hasil pengawasan
 - 3.2.3 Mengevaluasi hasil pengawasan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Komitmen dalam penerapan personal *hygiene* sesuai peraturan yang berlaku
 - 4.2 Tegas dalam mengingatkan penggunaan alat pelindung diri, pengawasan aplikasi *hygiene* personal yang benar
 - 4.3 Tanggung jawab dalam menyiapkan sarana/fasilitas dan penerapan *hygiene* penjamah makanan

5. Aspek kritis

- 5.1 Hasil evaluasi *hygiene* penjamah makanan sesuai dengan aspek keamanan pangan

- KODE UNIT** : I.56RDN00.043.1
- JUDUL UNIT** : Mengawasi Sanitasi Peralatan dan Lingkungan Kerja
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang diperlukan untuk menyelia upaya kesehatan dalam memelihara dan menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan kerja.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan rencana kegiatan pengawasan sanitasi peralatan dan lingkungan kerja	1.1 Perangkat standar sanitasi pada peralatan dan lingkungan kerja dipilih sesuai prosedur dan keamanan makanan. 1.2 Rencana kegiatan pengawasan sanitasi peralatan dan lingkungan kerja disusun sesuai sesuai prosedur.
2. Mengawasi dan mengevaluasi sanitasi pada peralatan dan lingkungan kerja	2.1 Pengawasan Sanitasi pada peralatan dan lingkungan kerja dilaksanakan sesuai dengan standar keamanan pangan. 2.2 Evaluasi sanitasi pada peralatan dan lingkungan kerja dilakukan sesuai prosedur. 2.3 Hasil evaluasi sanitasi pada peralatan dan lingkungan kerja didokumentasikan sesuai prosedur untuk ditindaklanjuti.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Rencana kegiatan pelayanan gizi bidang penyelenggaraan makanan/*catering care* di institusi disusun oleh tenaga gizi yang mempunyai tugas, peran dan kewenangan melaksanakan tugas penyelenggaraan makanan.
 - Instrumen rencana kegiatan adalah alat ukur evaluasi yang berisi peubah, indikator, parameter dan skala pengukuran evaluasi penyusunan rencana kegiatan penyelenggaraan makanan/*catering care*.

- 1.3 Perangkat sanitasi peralatan dan lingkungan kerja meliputi bahan pembersih, alat kebersihan, waktu pembersihan, manajemen limbah, manajemen *pest control*.
2. Peralatan dan Perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Peralatan masak (*kitchen equipment*)
 - 2.1.2 Peralatan distribusi
 - 2.1.3 Peralatan Makan
 - 2.1.4 Alat-alat kebersihan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Formulir pembersihan ruangan
 - 2.2.2 Formulir pemeliharaan alat-alat yang berada di produksi makanan/dapur
 - 2.2.3 Data *Material Safety Data Sheet* (MSDS) bahan-bahan yang digunakan untuk cairan pembersih
 - 2.2.4 Formulir *check list* sanitasi alat dan lingkungan kerja
 - 2.2.5 Alat tulis
 - 2.2.6 Alat elektronik
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
 - 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
 - 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 Prosedur/Kebijakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan

4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun
2018

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian Penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
 - 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara.
 - 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Keamanan pangan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyelia higiene penjamah makanan
 - 3.2.2 Mendokumentasikan hasil penilaian
 - 3.2.3 Mengevaluasi hasil penilaian
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Disiplin dalam penggunaan peralatan kerja sesuai dengan ketentuan yang berlaku
 - 4.2 Komitmen dalam menerapkan sanitasi peralatan dan lingkungan kerja
 - 4.3 Tegas dalam penilain sesuai persyaratan keamanan dan keselamatan kerja terkait sanitasi peralatan dan lingkungan kerja
5. Aspek kritis
 - 5.1 Hasil Evaluasi sanitasi peralatan dan lingkungan kerja sesuai dengan aspek keamanan pangan

- KODE UNIT** : I.56RDN00.044.1
- JUDUL UNIT** : **Melakukan Tindakan Pencegahan dan Perbaikan untuk Keamanan Pangan**
- DESKRIPSI UNIT** : Unit kompetensi ini berkaitan dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap kerja yang dibutuhkan yang diperlukan dalam melaksanakan upaya sistim pencegahan, pengendalian serta perbaikan untuk keamanan pangan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menyusun rencana tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan	1.1 Sistem Keamanan Pangan ditetapkan sesuai kebijakan institusi. 1.2 Seluruh prosedur terkait standar keamanan pangan diidentifikasi sesuai ketentuan. 1.3 Rencana tindakan pencegahan dan perbaikan disusun sesuai prosedur.
2. Mengimplementasi rencana tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan	2.1 Perangkat tindakan pencegahan dan perbaikan disiapkan sesuai prosedur. 2.2 Risiko dan masalah Keamanan Pangan diidentifikasi berdasarkan standar keamanan pangan. 2.3 Tindakan pencegahan dan perbaikan dilaksanakan sesuai standar keamanan pangan.
3. Mengevaluasi tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan	3.1 Tindakan pencegahan dan perbaikan dievaluasi sesuai prosedur. 3.2 Hasil evaluasi tindakan pencegahan dan perbaikan ditindaklanjuti sesuai prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

- 1.1 Rencana kegiatan pelayanan gizi bidang penyelenggaraan makanan/*catering care* di institusi disusun oleh tenaga gizi yang mempunyai tugas, peran dan kewenangan melaksanakan tugas penyelenggaraan makanan.
- 1.2 Perangkat tindakan pencegahan adalah instrumen yang digunakan dalam mengidentifikasi resiko dalam keamanan pangan.
- 1.3 Perangkat tindakan perbaikan adalah instrumen yang digunakan untuk mengetahui akar penyebab masalah keamanan pangan dan mencari alternatif tindakan koreksi.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

- 2.1.1 Formulir tindakan pencegahan untuk keamanan pangan
- 2.1.2 Formulir tindakan perbaikan untuk keamanan pangan

2.2 Perlengkapan

- 2.2.1 Alat tulis
- 2.2.2 Alat elektronik
- 2.2.3 Alat pengolah data

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008 tentang Standar Pelayanan Minimal
- 3.2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/ MENKES/PER/VI/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga
- 3.3 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- 3.4 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 34 Tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit

4. Norma dan standar

4.1 Norma

- 4.1.1 Kode Etik Profesi Gizi Tahun 2014

4.2 Standar

- 4.2.1 Prosedur tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan
- 4.2.2 Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) Tahun 2018

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian penilaian dilakukan untuk mengetahui kemampuan, yang meliputi aspek, pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam melaksanakan pekerjaan.
- 1.2 Penilaian dilakukan dengan tes tertulis/wawancara/verifikasi portofolio.
- 1.3 Penilaian dilakukan di tempat kerja dan/atau Tempat Uji Kompetensi (TUK).

2. Persyaratan kompetensi (Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

- 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Keamanan pangan
- 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menyelia sistem keamanan pangan
 - 3.2.2 Mendokumentasikan hasil penilaian tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan
 - 3.2.3 Mengevaluasi hasil penilaian tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Teliti terhadap standar yang ada
- 4.2 Tanggap dan tegas dalam mengatasi masalah dan melakukan perbaikan

5. Aspek kritis

- 5.1 Mengidentifikasi resiko dan masalah serta menerapkan tindakan pencegahan dan perbaikan untuk keamanan pangan

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial Golongan Pokok Aktivitas Kesehatan Manusia Bidang Dietisien maka SKKNI ini secara nasional menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan profesi, uji kompetensi dan sertifikasi profesi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



M. HANIF DHAKIRI