

SOP PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN GIZI

PROSEDUR PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN GIZI PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK	TANGGAL REVISI :- TANGGAL BERLAKU : 25 AGUSTUS 2023 KODE DOKUMEN : 132/SOP/II.3.UMG/PGIZI/A/2023
--	--

1. TUJUAN

Menjamin kegiatan Praktik Kerja Lapangan terukur, terevaluasi dengan tepat sesuai dengan tujuan pembelajaran.

2. RUANG LINGKUP

SOP evaluasi Praktik Kerja Lapangan adalah pedoman dalam penyelenggaraan kegiatan evaluasi selama proses Praktik Kerja Lapangan berlangsung. Evaluasi PBM terdiri dari 2 jenis, yaitu mahasiswa mengevaluasi PBM dan dosen mengevaluasi PBM.

3. DEFINISI

- Pelaksanaan kegiatan belajar mengajar meliputi adalah kegiatan merancang perkuliahan, evaluasi/menilai hasil belajar.
- Evaluasi adalah kegiatan yang menilai proses belajar mengajar pada periode tertentu (di akhir semester).
- Proses Belajar Mengajar (PBM) adalah kegiatan akademis yang terjadi di tempat Praktik Kerja Lapangan sehubungan dengan perkuliahan dan praktikum mahasiswa.

4. DASAR HUKUM

- Undang-Undang No. 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan
- Undang-Undang No. 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit
- Undang-Undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi
- Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
- Permenristekdikti No. 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi

5. REFERENSI

- Buku Panduan Akademik Universitas Muhammadiyah Gresik dan Fakultas Kesehatan.

6. TANGGUNG JAWAB

- **Tim Kurikulum:** Merekap evaluasi proses belajar mengajar dan menyampaikan hasil evaluasi
- **Tenaga Kependidikan bagian Administrasi:** Menyiapkan kuisisioner evaluasi proses belajar mengajar.

7. PROSEDUR

- Tenaga kependidikan bagian administrasi akademik menyiapkan kuesioner evaluasi PBM di Siakad.

- Mahasiswa mengisi kuesioner evaluasi PBM di Siakad setiap akhir semester.
- Tenaga kependidikan bagian administrasi akademik merekapitulasi hasil isian kuesioner beserta rekap kehadiran dosen, sebaran nilai, dan presentase nilai tugas.
- Tenaga kependidikan bagian administrasi akademik menyerahkan hasil rekapitulasi ke tim kurikulum.
- Tim Kurikulum membagikan kuesioner evaluasi PBM yang harus diisi oleh dosen.
- Tim Kurikulum mengolah hasil rekapitulasi dan kuesioner evaluasi PBM oleh dosen.
- Tim kurikulum menyampaikan hasil evaluasi pada rapat jurusan.

8. DOKUMENTASI

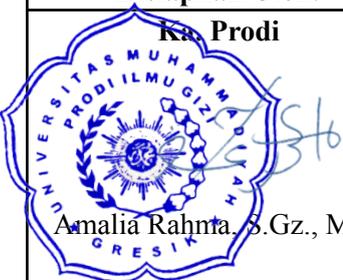
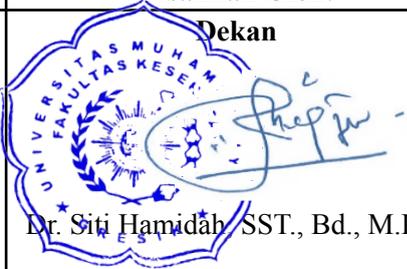
- Form Penilaian Psikomotor
- Form Penilaian Kognitif
- Form Penilaian Keterampilan Afektif
- Form Rekapitulasi Penilaian Akhir
- Lembar Konsultasi Pembimbing
- Lembar Penyerahan Laporan
- Logbook Harian
- Rencana Pembelajaran Semester

9. PENUTUP

SOP ini wajib dipahami dan dilaksanakan seluruh civitas akademika S1 Ilmu Gizi. Perbaikan dan peninjauan SOP dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.

DIAGRAM ALIR



<p>Disiapkan Oleh:</p> <p>Ka. Prodi</p>  <p>Amalia Rahmta, S.Gz., M.Si</p>	<p>Diperiksa Oleh:</p> <p>Gugus Kendali Mutu</p>  <p>Dwi Faqihatus S. H., SKM., M.Epid</p>	<p>Disahkan Oleh:</p> <p>Dekan</p>  <p>Dr. Siti Hamidah, SST., Bd., M.Kes</p>
---	---	--

LAMPIRAN

a. Penilaian Psikomotor

**FORMULIR PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANG PROGRAM GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

Nama :
NIM :
Lokasi PKL :

Penilaian Keterampilan Psikomotor (Bobot 40%)

No	Item yang dinilai	Score (S)	Bobot (B)	Nilai (SxB) : 100%
1	Pengumpulan Data		25%	
2	Memahami permasalahan gizi dan cara pengelolaan intervensi gizi - Mengetahui determinan masalah gizi - Mampu menganalisis determinan masalah gizi - Mengetahui berbagai alternative pemecahan masalah gizi - Mampu menginterpretasikan alternative pemecahan masalah dalam intervensi		25%	
3	Pelaksanaan intervensi program		25%	
4	Pelaksanaan monitoring evaluasi		25%	
	Jumlah Nilai		100%	

Nilai Keterampilan = 40% x =

Gresik,2023

(.....)

b. Penilaian Kognitif

**FORMULIR PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANG PROGRAM GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

Nama :

NIM :

Lokasi PKL :

Penilaian Keterampilan Kognitif (Bobot 40%)

No	Item yang dinilai	Score (S)	Bobot (B)	Nilai (SxB) : 100
1	Penyusunan Laporan - Sistematika Laporan - Kemampuan berpikir ilmiah		25%	
2	Presentasi - Kemampuan menyampaikan pendapat - Kemampuan berdiskusi		25%	
	Jumlah Nilai		100%	

Nilai Keterampilan = 40% x =

Gresik,2023

(.....)

c. Penilaian Afektif

**FORMULIR PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANG PROGRAM GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

Nama :

NIM :

Lokasi PKL :

Penilaian Keterampilan Afektif (Bobot 20%)

No	Item yang dinilai	Score (S)	Bobot (B)	Nilai (SxB):100
1	Tanggungjawab		20%	
2	Disiplin		20%	
3	Ketelitian		20%	
4	Inisiatif / kreatifitas		10%	
5	Kerja sama		10%	
6	Sopan Santun		20%	
	Jumlah Nilai		100%	

Nilai Keterampilan = 20% x =

Nilai Akhir : Nilai Psikomotor+Kognitif+Afektif =

Gresik,2023

(.....)

d. Formulir Rekapitulasi Penilaian Akhir

**FORMULIR REKAPITULASI PENILAIAN AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANG PROGRAM STUDI SARJANA GIZI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK**

Kemampuan	Nilai		Total
	Pembimbing Lahan	Pembimbing akademik	
Psikomotor	Jumlah Nilai x 20%	Jumlah Nilai x 20%	40%
Afektif	Jumlah Nilai x 10%	Jumlah Nilai x 10%	20%
Kognitif	Jumlah Nilai x 20%	Jumlah Nilai x 20%	40%
Total Nilai Akhir			

Gresik,.....2023

Pembimbing akademik

Perolehan Nilai Angka	Nilai Huruf	Bobot Nilai	Kemampuan
80 – 100	A	4	Istimewa
71 – 79	AB	3,5	Baik Sekali
66 – 70	B	4	Baik
61 – 66	BC	2,5	Cukup Baik
55 – 60	C	2	Cukup
41 – 54	D	1	Kurang
0 – 40	E	0	Kurang Sekali

e. Lembar Konsultasi Pembimbing

LEMBAR KONSULTASI PEMBIMBING

Nama :

NIM :

No	Hari/Tanggal	Hasil Konsultasi	TTD Pembimbing Akademik
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

Mengetahui,

Pembimbing Lahan

Pembimbing Akademik

(.....)

(.....)

f. Logbook Harian

DAFTAR HADIR DAN CATATAN HARIAN MAHASISWA

Nama :

NIM :

No	Hari/Tanggal	Kegiatan yang dilakukan	TTD Pembimbing Lahan
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

Mengetahui,
Pembimbing Lahan

(.....)

g. Lembar Bukti Penyerahan Laporan

LEMBAR BUKTI PENYERAHAN LAPORAN

Nama :

NIM :

Pembimbing	Jenis	TTD Pembimbing
Lahan	Laporan	
	<i>soft file</i>	
Akademik	Laporan	
	<i>soft file</i>	

h. Rencana Pembelajaran Semester

• RPS PKL MPMI

		UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK FAKULTAS KESEHATAN PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI				Kode Dokumen
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER						
MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER
MPMI		1911017357	PRODI GIZI	T=2	P=1	7
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI
		Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes		Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes		Amalia Rahma, S.Gz., M.Si
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	CPL1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan				
	CPL2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur.				
	CPL3	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni				
	CPL4	Mampu menyusun hasil kajian tersebut dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi				
	CPL5	Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain, dan persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya				
	CPL6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama didalam maupun di luar lembaganya				
	CPL7	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervise serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya				
	CPL8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri				
	CPL9					
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
CPMK1	Menganalisis penyelenggaraan makanan dan komponen – komponennya, inovasi penyelenggaraan makanan di masa depan, serta manajemen sistem penyelenggaraan makanan					
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
Sub-CPMK1	Menelaah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (PMI)					
Sub-CPMK2	Menelaah Pengertian, Tujuan dan Karakteristik dan Contoh Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi					

Sub-CPMK3	Menelaah Tipe Produksi Dan Pelayanan PMI
Sub-CPMK4	Menganalisis Kebutuhan Gizi Menjadi Menu Makanan Untuk Kelompok Sasaran
Sub-CPMK5	Melakukan Perancangan Menu Untuk Kelompok Sasaran
Sub-CPMK6	Melakukan Modifikasi Resep Dan Penilaian Citarasa Makanan
Sub-CPMK7	Menelaah Persiapan Bahan Makanan
Sub-CPMK8	Menelaah Pengolahan Bahan Makanan
Sub-CPMK9	Menelaah pembelian bahan makanan pada penyelenggaraan makanan institusi
Sub-CPMK10	Menganalisa penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan pada penyelenggaraan makanan institusi
Sub-CPMK11	Menelaah manajemen tenaga kerja
Sub-CPMK12	Menganalisis perhitungan biaya pada penyelenggaraan makanan
Sub-CPMK13	Menelaah keamanan, hygiene sanitasi makanan, dan keselamatan kerja
Sub-CPMK14	Menganalisis mutu pelayanan gizi
Sub-CPMK1	Menelaah manajemen produksi penyelenggaraan makanan dan mampu melakukan penyelenggaraan makanan pada keadaan darurat

	5	
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini berisi tentang pengertian sistem penyelenggaraan makanan dan komponen – komponennya, inovasi penyelenggaraan makanan di masa depan, serta manajemen sistem penyelenggaraan makanan	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ul style="list-style-type: none"> ● Pengantar manajemen system penyelenggaraan makanan institusi ● Pengertian, Tujuan dan Karakteristik dan Contoh Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi ● Klasifikasi 4 sistem pengelolaan dan penyelenggaraan PMI ● Tipe produksi dan pelayanan PMI ● Penerjemahan kebutuhan gizi menjadi menu makanan 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Merancang menu untuk kelompok sasaran ● Modifikasi resep dan penilaian citarasa makanan ● Persiapan bahan makanan ● Pengolahan bahan makanan ● Pembelian bahan makanan ● Penerimaan bahan makanan ● Penyimpanan Bahan Makanan ● Penyaluran bahan makanan ● Manajemen tenaga kerja ● Perhitungan biaya pada penyelenggaraan makanan ● Keamanan, higiene sanitasi makanan, dan keselamatan kerja ● Mutu Pelayanan Gizi ● Manajemen penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat 				
Pustaka	Utama :				
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rotua, Manuntun. 2015. Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: EGC 2. Bakri, Bachyar. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan 3. Menkes RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 4. Helmyati, Siti. 2018. Manajemen Gizi dalam Kondisi Bencana. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press 				
	Pendukung :				
	Tuliskan pustaka pendukung jika ada, sebagai pengayaan literasi Handout Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi				
Dosen Pengampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dian Agnesia, S.Gz., MPH 2. Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes 				
Matakuliah syarat	Gizi dalam daur kehidupan, Ilmu kesehatan masyarakat, Gizi Kuliner				
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar	Penilaian	Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi	Materi Pembelajaran Pustaka 	Bobot Penilaian (%)

	(Sub-CPMK)	Waktu					
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Menelaah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (PMI)	Mahasiswa Mampu: 1. Menjelaskan Pengertian manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi 2. Menjelaskan Fungsi MPMI	Tes Pilihan ganda Non tes Tanya jawab		Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[2]. [5]	5%

		3. Menjelaskan Karakteristik, sejarah dan perkembangan berbagai bentuk penyelenggaraan makanan institusi 4. Menjelaskan Pengertian sistem 5. Menjelaskan Komponen sistem Menjelaskan Hubungan antar sub sistem dalam penyelenggaraan makanan					
--	--	---	--	--	--	--	--

2	Menelaah Pengertian, Tujuan dan Karakteristik dan Contoh Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi Menelaah Klasifikasi 4 sistem pengelolaan dan penyelenggaraan PMI	Mahasiswa Mampu: 1. Menjelaskan Pengertian, Tujuan dan Karakteristik dan Contoh Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi. <ul style="list-style-type: none"> • Klasifikasi Berdasarkan Sifat dan Tujuan • Klasifikasi berdasarkan Jenis Konsumen Menjelaskan Klasifikasi 4 sistem pengelolaan dan penyelenggaraan	Tes Pilihan ganda Non tes Tanya jawab		Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[2]. [5]	
3	Menelaah Tipe Produksi Dan Pelayanan PMI	Mahasiswa Mampu: 1. Menjelaskan Tipe Produksi Dan Pelayanan PMI. Tipe Produksi Dan Pelayanan MPMI <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipe Conventional 2. Tipe Commissary 3. Tipe Ready Prepared Tipe Assembly/ Serve 	Tes Pilihan ganda Non tes Tanya jawab		Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[2]. [5]	9%
4	Menganalisis Kebutuhan Gizi Menjadi Menu	Mahasiswa Mampu:	Tes Pilihan ganda		Perkuliahan (Tutor):	[2]. [5]	

	Makanan Untuk Kelompok Sasaran	<p>1. Menerjemahkan Kebutuhan Gizi Menjadi Menu Makanan Untuk Kelompok Sasaran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menghitung Kebutuhan Zat Gizi • Membuat Standar Makanan • Standar Porsi • Standar Resep • Standar Bumbu Standar Kualitas 	<p>Studi Kasus</p> <p>Non tes Tanya jawab Contoh Kasus Diskusi Kelompok</p>		<p>50' x 2 = 100 menit</p> <p>Tugas : 60' x 1 = 60 menit</p>		
5	Melakukan Perancangan Menu Untuk Kelompok Sasaran	<p>Mahasiswa Mampu:</p> <p>1. Memahami :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian, Fungsi dan Jenis Menu • Rancangan Menu untuk Kelompok Sasaran • Faktor- factor yang mempengaruhi Perencanaan Menu • Langkah- Langkah Menyusun Menu <p>Merancang Menu Untuk Kelompok Sasaran</p>	<p>Tes Pilihan ganda Studi Kasus</p> <p>Non tes Tanya jawab Contoh Kasus</p>		<p>Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit</p> <p>Tugas : 60' x 1 = 60 menit</p>	[2]. [5]	11%

6	Melakukan Modifikasi Resep Dan Penilaian Citarasa Makanan	<p>Mahasiswa Mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Memahami: <ul style="list-style-type: none"> Pengertian Dan Tujuan Modifikasi Resep Macam Dan Metode Modifikasi Resep Langkah-Langkah Dalam Modifikasi Resep 	<p>Tes Pilihan ganda</p> <p>Non tes Tanya jawab</p>		<p>Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit</p> <p>Tugas : 60' x 1 = 60 menit</p>	[2]. [5]	
---	---	--	---	--	---	----------	--

		<ul style="list-style-type: none"> Pengertian Dan Tujuan Penilaian Citarasa Macam Formulir Cara Melakukan Penilaian Citarasa Makanan Melakukan Modifikasi Resep dan Penilaian Citarasa Makanan 					
7	Menelaah Persiapan Bahan Makanan	<p>Mahasiswa Mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Memahami Konsep Persiapan Bahan Makanan Memahami Alat Dan Bahan Kegiatan Persiapan <p>Memahami Kegiatan Persiapan Bahan Makanan</p>	<p>Tes Pilihan ganda</p> <p>Non tes Tanya jawab</p>		<p>Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit</p> <p>Tugas : 60' x 1 = 60 menit</p>	[2]. [5]	5%

8	Menelaah Pengolahan Bahan Makanan	Mahasiswa Mampu: 1. Memahami Konsep Pengolahan Bahan Makanan 2. Memahami Alat Kegiatan Pengolahan 3. Memahami Standard dan Estimasi Produksi Dalam Pengolahan Memahami Teknik Pengolahan	Tes Pilihan ganda Non tes Tanya jawab		Perkuliahan (Tutor): 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[2]. [5]	
Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester							20%
9	Menelaah pembelian bahan makanan pada penyelenggaraan makanan institusi	1. Memperjelas pengadaan bahan makanan 2. Memperjelas pengertian pembelian bahan makanan 3. Memilih metode pembelian bahan makanan	Tes Pilihan ganda Non tes Tanya jawab		Perkuliahan : 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[1], [2], [3]	5%

		4. Mengoreksi syarat- syarat pelaksanaan pembelian 5. Mengarahkan prosedur pembelian bahan makanan 6. Menganalisis komponen pembelian bahan makanan 7. Membuat pencatatan dan pelaporan bahan makanan					
--	--	--	--	--	--	--	--

10-11	Menganalisa penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan pada penyelenggaraan makanan institusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memperjelas pengertian Penerimaan bahan makanan 2. Menelaah tujuan penerimaan bahan makanan 3. Menelaah fungsi penerimaan bahan makanan 4. Memprioritaskan etika penerimaan bahan makanan 5. Menelaah tugas pokok penerimaan bahan makanan 6. Memperjelas syarat penerimaan bahan makanan 7. Memperjelas prosedur penerimaan bahan makanan 	<p>Tes Pilihan ganda</p> <p>Non tes Presentasi</p>		<p>Perkuliahan : 50' x 2 = 100 menit</p> <p>Tugas : 60' x 1 = 60 menit</p>	[1], [2], [3]	16%
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Menelaah pengertian, tujuan, dan prinsip penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan institusi 					

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Menelaah faktor-faktor dalam Penyimpanan bahan makanan berdasarkan jenisnya 3. Memperjelas penyimpanan BM pada suhu rendah 4. Memperjelas 					
--	--	--	--	--	--	--	--

		administrasi penyimpanan BM 1. Memperjelas pengertian penyaluran bahan makanan 2. Memperjelas tujuan penyaluran bahan makanan 3. Menelaah metode penyaluran bahan makanan 4. Memperjelas syarat penyaluran BM 5. Memprioritaskan pencatatan pelaporan penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan					
12	Menelaah manajemen tenaga kerja	1. Menganalisis ketenagaan dalam penyelenggaraan makanan 2. Memperjelas kualifikasi SDM, job description dan job specification tenaga penyelenggaraan makan, 3. Memperjelas kebutuhan Tenaga dan Analisis Tenaga Kerja	Tes Pilihan ganda		Perkuliahan : 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[1], [2], [3]	15%

13	Menganalisis perhitungan biaya pada penyelenggaraan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menelaah manajemen Biaya dalam PMI 2. Memperjelas analisis biaya penyelenggaraan makanan 3. Menilai pengendalian biaya penyelenggaraan makanan 	<p>Tes Pilihan ganda</p> <p>Non tes Tanya jawab</p>		<p>Perkuliahan : 50' x 4 = 200 menit</p> <p>Tugas : 60' x 1 = 60 menit</p>	[1], [2], [3]	
14-15	Menelaah keamanan, hygiene sanitasi makanan, keselamatan kerja, dan mutu pelayanan gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memproyeksikan keamanan makanan (Pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, penyajian makanan) 2. Membangun hygiene dan Sanitasi di lingkungan penyelenggaraan makanan institusi 3. Memprioritaskan keselamatan kerja di penyelenggaraan makanan institusi 					
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Memperjelas pengertian dan tujuan mutu pelayanan gizi 2. Mengukur indikator mutu pelayanan gizi 3. Menyusun pencatatan dan pelaporan mutu 	<p>Tes Pilihan ganda</p> <p>Non tes Tanya jawab</p>		<p>Perkuliahan : 50' x 2 = 100 menit</p>	[1], [3]	4%

		pelayanan gizi					
16	Menelaah manajemen produksi penyelenggaraan makanan dan mampu melakukan penyelenggaraan makanan pada keadaan darurat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis masalah gizi dalam keadaan darurat 2. Menyusun surveilans status gizi 	Tes Pilihan ganda Non tes Tanya jawab		Perkuliahan : 50' x 2 = 100 menit Tugas : 60' x 1 = 60 menit	[4]	10%

		3. Merencanakan, menseleksi, dan menentukan program makanan 4. Mengatur pemberian makan pada kelompok sasaran 5. Merancang pengawasan bantuan bahan makanan korban dalam situasi darurat					
Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							

Gresik, 28 Juli 2020

Dosen,



Dwi Novri Supriatiningrum, S.Pd., M.Kes

Mengetahui,
Ka Prodi S1 Ilmu Gizi



Amalia Rahma, S.Gz., M.Si

● RPS PKL KLINIS



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK FAKULTAS KESEHATAN
PROGRAM STUDI S1 GIZI

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Praktek Kerja Lapangan Gizi Klinik	IGZ2141	Gizi Klinik	4	7	30 Juli 2020
Otorisasi	Dosen Pengampu RPS		Koordinator RMK		Ka. Prodi
	Amalia Rahma, S.Gz., M.Si Dian Agnesia, S.Gz., Mph				Amalia Rahma, S.Gz., M.Si
Capaian Pembelajaran	Program Studi	<ol style="list-style-type: none"> KU1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang terkait ilmu gizi dan kesehatan KU.2 Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur KU.3 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi terkait ilmu gizi dan kesehatan berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah untuk menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni KU.5 Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang gizi dan kesehatan, berdasarkan hasil analisis terhadap informasi dan data; KU.6 Mampu mengembangkan dan memelihara jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun diluar lembaganya. KU.7 Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya; KU.8 Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri KK.3 Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal seta eksternal organisasi KK.4 Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen 			

		10. PP.4 Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi dan dietetic untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya
	Mata Kuliah	Mahasiswa dapat memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan tugas-tugas ahli gizi dalam pelayanan gizi klinik di rumah sakit untuk pasien tanpa komplikasi dan dengan komplikasi.
Deskripsi Mata Kuliah	Bahan Kajian	Pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) merupakan satu dari sepuluh fasilitas dan pelayanan yang harus ada di rumah sakit. Program pelayanan gizi ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi yang berdaya guna dan berhasil guna serta terintegrasi dengan pelayanan kesehatan lain di rumah sakit. Untuk memberikan pengetahuan dan pengalaman lapangan implementasi tugas ahli gizi di RS.
	Pokok Bahasan	(1) self assessment dalam rangka pengembangan profesionalisme ahli gizi di RS, (2) supervisi terhadap dokumen assesment dan intervensi dalam rekam medis pasien, (3) supervisi konsultasi, pendidikan dan intervensi lain guna promosi kesehatan dan atau pencegahan penyakit serta keperluan terapi gizi untuk pasien tanpa komplikasi maupun pasien dengan komplikasi (Clinic Level 2) (4) supervisi terhadap diagnosis gizi pasien tanpa komplikasi maupun dengan komplikasi, mendesain rencana asuhan gizi dan implementasinya, (5) manajemen monitoring konsumsi makanan dan intake (asupan) zat gizi pasien, (6) memilih, memonitor dan mengevaluasi standar enteral dan parenteral untuk memenuhi kebutuhan yang dianjurkan serta mempertahankan status zat gizi makro, (7) mengembangkan dan menerapkan pemberian diet transisi, seperti perubahan dari total parenteral nutrition (TPN) ke enteral, (8) koordinasi dan modifikasi aktivitas asuhan gizi, (9) berpartisipasi dalam pertemuan interdisipliner untuk membicarakan tindakan kepada pasien dan rencana tindakan selanjutnya
Referensi	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Krause's Food & the Nutrition Care Process 2. Krause's Food & Nutrition Therapy 3. Panduan Asuhan Gizi Terstandar (PAGT)

	Pendukung :					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Williams' Basic Nutrition & Diet Therapy 2. Nutrient Metabolism, Second Edition_ Structures, Functions, and Genes 					
Media Pembelajaran	Software :		Hardware :			
	MS Office : Power Point		Laptop, LCD, panduan PKL Gizi Klinik			
Bentuk Assessment	Ujian lisan					
Matakuliah PraSyarat	TELAH MENYELESAIKAN >126 SKS					
Minggu Ke-	Capaian Pembelajaran Khusus	Materi Pembelajaran	Metode / Strategi Pembelajaran	Assessment		
				Indikator Pencapaian Pembelajaran	Bentuk	Bobot (%)
I	Memahami tugas-tugas mahasiswa selama PKL pelayanan gizi kilnik di RS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjelasan umum kegiatan mahasiswa selama PKL Gizi Klinik 2. Penjelasan tugas wajib dan tugas harian selama pelaksanaan PKL Gizi Klinik 3. Penjelasan hak dan kewajiban selama menjalani PKL gizi klinis 	Ceramah dan diskusi	Setelah mengikuti pembekalan PKL di kampus mahasiswa diharapkan mampu memahami tugas, kewajiban dan haknya selama PKL di RS.	Ujian Lisan	5
II	Memahami karakteristik, fungsi dan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Langkah-langkah asuhan gizi klinik di RS 	Ceramah dan diskusi	Setelah mengikuti PKL, mahasiswa diharapkan mampu	Ujian Lisan	5

	<p>organisasi RS dan instalasi gizi</p> <p>Memahami prosedur tetap pelayanan gizi RS dan system arsip.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Keselamatan kerja pegawai di RS 3. Sejarah dan karakteristik RS. 4. Protab asuhan gizi RS 5. Dan sistem arsip. 6. Standar makanan RS 		<ul style="list-style-type: none"> • Mengkaji karakteristik RS (kelas, kapasitas dan jenis pelayanan kesehatan dan gizi) dan instalasi gizi. • Memahami sistem keselamatan kerja pegawai di RS • Memahami prosedur tetap pelayanan gizi RS dan sistem arsip. • Memahami standar makanan di RS 		
III-VI	<p>Memahami manajemen pelayanan gizi klinik pada pasien anak dan dewasa tanpa komplikasi di ruang rawat inap secara mandiri (Bangsal Kebidanan, Anak, Penyakit Dalam dan bedah)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekam medis pasien 2. Asuhan gizi pasien anak dan dewasa 3. Patofisiologi 4. Anatomi fisiologi 5. Metabolisme disorder 6. Interaksi obat dan Makanan 7. Penilaian status gizi pasien di RS 8. Edukasi dan Konseling gizi 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek langsung pada pasien • Diskusi 	<p>Setelah mengikuti PKL, mahasiswa diharapkan mampu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menginventarisasi data subjektif dan data objektif pasien dari rekam medik, pasien, keluarga, petugas kesehatan dan sumber lain. 2. Mengkaji masalah data dasar, menganalisis tingkat risiko gizi 	<p>Tugas tertulis NCP harian (3 kasus perhari)</p>	20

				<p>dan menentukan permasalahan gizi.</p> <p>3. Menentukan diagnosis gizi berdasarkan data subjektif dan objektif</p> <p>4. Merencanakan asuhan gizi pasien tanpa komplikasi</p>		
VII-X	<p>Memahami manajemen pelayanan gizi klinik pada pasien anak dan dewasa dengan komplikasi di ruang rawat inap secara mandiri (Bangsal Anak, Penyakit Dalam, Bedah, ICU, ICCU)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekam medis pasien 2. Asuhan gizi pasien anak dan dewasa 3. Patofisiologi 4. Anatomi fisiologi 5. Metabolisme disorder 6. Interaksi obat dan Makanan 7. Penilaian status gizi pasien di RS 8. Edukasi dan Konseling gizi 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek langsung pada pasien • Diskusi 	<p>Setelah mengikuti PKL, mahasiswa diharapkan mampu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menginventarisasi data subjektif dan data objektif pasien dari rekam medik, pasien, keluarga, petugas kesehatan dan sumber lain. 2. Mengkaji masalah data dasar, menganalisis tingkat risiko gizi dan menentukan permasalahan gizi. 3. Menentukan diagnosis gizi berdasarkan data subjektif dan objektif 	Tugas tertulis NCP harian (3 kasus perhari)	20

				4. Merencanakan asuhan gizi pasien dengan komplikasi		
XI	Memahami manajemen asuhan gizi klinik pada pasien rawat jalan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekam medis pasien 2. Asuhan gizi pasien anak dan dewasa 3. Patofisiologi 4. Anatomi fisiologi 5. Metabolisme disorder 6. Interaksi obat dan Makanan 7. Penilaian status gizi pasien di RS 8. Edukasi dan Konseling gizi 	<p>Praktek langsung pada pasien</p> <p>Diskusi</p>	<p>Setelah mengikuti PKL, mahasiswa diharapkan mampu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menginventarisasi data subjektif dan data objektif pasien dari rekam medik, pasien, keluarga, petugas kesehatan dan sumber lain. 2. Mengkaji masalah data dasar, menganalisis tingkat risiko gizi dan menentukan permasalahan gizi. 3. Menentukan diagnosis gizi berdasarkan data subjektif dan objektif 4. Merencanakan asuhan gizi pasien rawat jalan 		10
XII-XVI	Melaksanakan studi kasus mendalam (2 kasus)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekam medis pasien 2. Asuhan gizi pasien anak dan dewasa 3. Patofisiologi 	<p>Praktek langsung pada pasien</p> <p>Diskusi</p>	<p>Setelah mengikuti PKL, mahasiswa diharapkan mampu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji data kasus secara 	Ujian Lisan, Presentasi hasil kasus mendalam, Laporan	40

		<ol style="list-style-type: none"> 4. Anatomi fisiologi 5. Metabolisme disorder 6. Interaksi obat dan Makanan 7. Penilaian status gizi pasien di RS 8. Edukasi dan Konseling gizi 9. Monitoring dan evaluasi 		<p>mandiri dengan lama pengamatan 3-5 hari</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Melakukan penelusuran pustaka terkait dengan metabolisme disorder yang terjadi pada pasien dan kepentingan asuhan gizi. 3. Menentukan diagnosis gizi berdasarkan data subjektif dan objektif 4. Merencanakan 5. asuhan gizi pasien 6. Mengimplementasikan 7. asuhan gizi pasien 8. Melakukan pemantauan dan evaluasi 9. Mendokumentasi pelaksanaan dan evaluasi terapi diet dalam rekam medic 10. Menyusun laporan 11. kasus mendalam asuhan gizi pasien. 	<p>tuhas mendalam, assessment pengisian form NCP</p>	
--	--	--	--	--	--	--

				12. Mempresentasikan hasil laporan studi kasus mendalam (2 kasus)		
--	--	--	--	---	--	--

Gresik, 30 Juli 2020

Dosen,



(Amalia Rahma, S.Gz., M.Si)

Mengetahui,
Ka. Prodi



(Amalia Rahma, S.Gz., M.Si)

● RPS Gizi Masyarakat



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH GRESIK
FAKULTAS KESEHATAN
PROGRAM STUDI S1 GIZI

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl penyusunan
Praktek Kerja Lapangan Gizi Masyarakat	IGZ2141	Gizi Masyarakat	4	7	30 Juli 2020
Otorisasi	DOSEN PENGAMPU		Koodinasi RMK		Ka. Prodi
	Desty Muzarofatus, Skm, M.Kes Dwi Faqihatus Syarifah Has, Skm, M.Epid				Amalia Rahma, S.Gz., M.Si

<p>Capaian Pembelajaran</p>	<p>Program Studi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. KU1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang terkait ilmu gizi dan kesehatan 2. KU.2 Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur 3. KU.3 Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi terkait ilmu gizi dan kesehatan berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah untuk menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni 4. KU.5 Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang gizi dan kesehatan, berdasarkan hasil analisis terhadap informasi dan data; 5. KU.6 Mampu mengembangkan dan memelihara jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun diluar lembaganya. 6. KU.7 Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya; 7. KU.8 Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri 8. KK.3 Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal seta eksternal organisasi 9. KK.4 Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep- konsep gizi dan manajemen 10. PP.4 Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi dan dietetic untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya
------------------------------------	----------------------	---

	Mata Kuliah	Kegiatan tersupervisi yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi yang berdaya guna dan berhasil guna serta terintegrasi dengan pelayanan kesehatan di Puskesmas, agar mahasiswa mendapatkan wawasan tentang alternatif strategi pemecahan masalah-masalah gizi dan kesehatan yang kompleks di kelompok masyarakat.
Deskripsi Mata Kuliah	Bahan Kajian	
	Pokok Bahasan	<ul style="list-style-type: none"> ● Memperoleh gambaran PKL Gizi Masyarakat ● Memahami kerangka acuan atau modul PKL Gizi Masyarakat ● Menjelaskan tujuan yang akan dicapai dalam PKL Gizi Masyarakat kepada pembimbing lapang di puskesmas. ● Melaksanakan pengukuran status gizi secara langsung dengan tepat dan benar pada 10 anak baduta. ● Melaksanakan pengukuran status gizi secara langsung dengan tepat dan benar pada 10 anak balita (usia 2 - 5 tahun) ● Melaksanakan pengukuran status gizi secara langsung dengan tepat dan benar pada 10 anak sekolah ● Melaksanakan pengukuran status gizi secara langsung dengan tepat dan benar pada 10 wanita usia subur (WUS) ● Melaksanakan pengukuran status gizi secara langsung dengan tepat dan benar pada 10 ibu hamil ● Melaksanakan pengukuran status gizi secara langsung dengan tepat dan benar pada 10 lanjut usia (lansia). ● Melakukan penilaian status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium pada suatu populasi dengan baik dan benar berdasarkan data sekunder di puskesmas ● Melakukan <i>assessment</i> terhadap <i>aggregate</i> / total status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium dalam minimal 3 desa selama 12 bulan (minimal 3 bulan yang lalu). ● Menginterpretasikan penilaian status gizi status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium berdasarkan data sekunder. ● Melakukan survei konsumsi gizi pada 2 keluarga dengan metode kualitatif (<i>food list & food account</i>) dengan baik dan benar. ● Melakukan survei konsumsi gizi Pada 2 individu <i>metode kuantitatif</i> (<i>food weighing</i> dan recall 24 jam dengan baik dan benar.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Melakukan penilaian konsumsi gizi dengan baik dan benar dengan cara membandingkan dengan angka kecukupan gizi pada keluarga. ● Melakukan penilaian faktor ekologi ● Membuat program gizi pada masalah yang dominan berdasar NCP ● Menyusun Satuan Acara Pendidikan (SAP) gizi pada kelompok usia rawan gizi. ● Membuat media pendidikan gizi. ● Menulis artikel gizi dan mempublikasikannya pada kegiatan masyarakat berkonsultasi dengan <i>preceptor/Community Instructor</i>. ● Memberikan dan menganalisis pendidikan gizi pada kelompok usia rawan gizi (minimal 2 kelompok). ● Melaksanakan program gizi jangka pendek tingkat Puskesmas berdasar NCP ● Melakukan evaluasi terhadap program gizi jangka pendek, penanganan balita KEP dengan menggunakan standar yang tepat. ● Melakukan pemantauan pertambahan berat badan balita malnutrisi (tiap mahasiswa mengevaluasi minimal 3 balita – dalam satu desa / RW). ● Melakukan pengambilan data sosial ekonomi, hygiene sanitasi, konsumsi balita malnutrisi pada 3 responden secara acak dengan menggunakan kuesioner. ● Melakukan konsultasi gizi pada 3 klien di ruang gizi baik pasien rawat jalan maupun rawat inap. ● Melakukan pencatatan dan mendokumentasikan hasil konsultasi gizi. ● Menjelaskan prinsip manajemen dalam upaya pelayanan atau program gizi yang ada di Puskesmas setempat ● Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil <i>Communitity Pre Internship</i> 	
Referensi	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Krause's Food & the Nutrition Care Process 2. Krause's Food & Nutrition Therapy 3. Panduan Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Williams' Basic Nutrition & Diet Therapy 2. Nutrient Metabolism, Second Edition_ Structures, Functions, and Genes 	
Media Pembelajaran	Software : MS Office : Power Point	Hardware : Laptop, LCD, panduan PKL Gizi Klinik
Bentuk Assessment	Ujian lisan	

Matakuliah PraSyarat	TELAH MENYELESAIKAN >126 SKS					
Minggu Ke-	Capaian Pembelajaran Khusus	Materi Pembelajaran	Metode / Strategi Pembelajaran	<i>Assessment</i>		
				Indikator Pencapaian Pembelajaran	Bentuk	Bobot (%)
I	1. Memperoleh gambaran PKL Gizi Masyarakat 2. Memahami kerangka acuan atau modul PKL Gizi Masyarakat 3. Menjelaskan tujuan yang akan dicapai dalam PKL Gizi Masyarakat kepada pembimbing lapang di puskesmas.	Mempersiapkan administrasi, lokasi dan pembekalan materi serta teknis.	Observasi langsung dan Diskusi	Mempersiapkan administrasi, lokasi dan pembekalan materi serta teknis.	Ujian Lisan	5

II	1. Melakukan penilaian status gizi balita, status gizi ibu hamil,	Pengukuran status gizi pada kelompok tertentu. balita, WUS, manula secara langsung	Observasi langsung dan diskusi Bersama pembimbing dan masyarakat	1. Praktek pengukuran status gizi dengan menggunakan berbagai alat ukur	Ujian Lisan	10
----	---	--	--	---	-------------	----

	<p>pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium pada suatu populasi dengan baik dan benar berdasarkan data sekunder di puskesmas</p> <p>2. Melakukan <i>assessment</i> terhadap <i>aggregate / total</i> status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium dalam minimal 3 desa selama 12 bulan (minimal 3</p>			<p>seperti timbangan dacin, timbangan injak, LiLA, <i>mikrotoice</i>, fatco meter.</p> <p>2. Praktek pengukuran status gizi pada anak balita.</p> <p>3. Praktek pengukuran status gizi pada anak WUS</p> <p>4. Praktek pengukuran status gizi pada lanjut usia (lansia).</p>		
--	--	--	--	--	--	--

	<p>bulan yang lalu yang lalu).</p> <p>3. Menginterpretasikan status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium berdasarkan data sekunder.</p>					
III	<p>1. Melakukan penilaian status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium pada suatu populasi dengan baik dan</p>	<p>Penilaian status gizi berdasar data sekunder</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	<p>1. Menghitung status gizi balita status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium pada suatu populasi berdasarkan data sekunder.</p> <p>2. Menganalisa status gizi balita status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan</p>	<p>Tugas tertulis</p>	<p>10</p>

	benar berdasarkan					
--	----------------------	--	--	--	--	--

	<p>data sekunder di puskesmas</p> <p>2. Melakukan <i>assessment</i> terhadap <i>aggregate</i> / total status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium dalam minimal 3 desa selama 12 bulan (minimal 3 bulan yang lalu yang lalu).</p> <p>3. Menginterpretasikan status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan</p>			<p>penggunaan garam beryodium pada berdasarkan data sekunder.</p> <p>3. Menginterpretasikan status gizi balita status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium berdasarkan data sekunder.</p> <p>4. Data sekunder pengukuran status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium dalam minimal 3 desa selama 12 bulan (minimal 3 bulan yang lalu yang lalu).</p> <p>5. Menyusun <i>assessment</i></p>		
--	---	--	--	---	--	--

	garam			terhadap <i>aggregate</i>		
--	-------	--	--	---------------------------	--	--

	beryodium berdasarkan data sekunder.			/ total status gizi balita, status gizi ibu hamil, pemberian ASI Eksklusif, dan penggunaan garam beryodium dalam minimal 3 desa selama 12 bulan (minimal 3 bulan yang lalu yang lalu).		
IV	<p>1. Melakukan survei konsumsi gizi pada keluarga dengan metode kualitatif (<i>food list & food account</i>) dengan baik dan benar.</p> <p>2. Melakukan survei konsumsi gizi Pada individu metode</p>	Melakukan Survei Konsumsi Gizi pada keluarga.	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	<p>1. Praktek survei konsumsi gizi menggunakan secara kualitatif metode <i>food list</i>.</p> <p>2. Praktek survei konsumsi gizi menggunakan secara kualitatif metode <i>food account</i>.</p> <p>3. Praktek survei konsumsi gizi menggunakan secara kualitatif metode</p>	Tugas tertulis	10

				<i>food weighing.</i>		
--	--	--	--	-----------------------	--	--

	<i>kuantitatif (food weighing dan recall 24 jam dengan baik dan benar.</i>			4. Praktek survei konsumsi gizi menggunakan secara kualitatif metode <i>recall 24 jam.</i>		
V	Melakukan penilaian konsumsi gizi dengan baik dan benar dengan cara membandingkan dengan angka kecukupan gizi pada keluarga.	Melakukan penilaian konsumsi gizi pada keluarga.	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	1. Penilaian konsumsi gizi dengan baik dan benar dengan cara membandingkan dengan angka kecukupan gizi pada keluarga.	Tugas tertulis	5
VI	Melakukan penilaian faktor ekologi	Penilaian faktor ekologi	Diskusi dan data sekunder	1. Penilaian faktor ekologi di daerah setempat meliputi: <ul style="list-style-type: none"> ● Sosial Budaya ● Geografis ● Pendidikan ● Sarana Prasarana Sumber Pangan Lokal	Tugas tertulis	5
VII	1. Melakukan kajian NCP pada masalah gizi yang dominan	Membuat Program Gizi pada masalah yg dominan berdasar NCP	Diskusi dan Analisis masalah	1. NCP pada masalah gizi yang dominan berdasar data primer maupun sekunder di tingkat	Tugas tertulis	10

	<p>berdasar data primer maupun sekunder di tingkat Puskesmas</p> <p>2. Menyusun program gizi pada masalah gizi yang dominan di Puskesmas</p>			<p>Puskesmas program gizi pada masalah gizi yang dominan di Puskesmas</p>		
VIII	<p>1. Membuat satuan acara pendidikan gizi (SAP) untuk kelompok rawan gizi (balita, anak sekolah, WUS, bumil, manula) sesuai dengan masalah gizi yang ditemukan</p> <p>2. Membuat media</p>	<p>Membuat format materi pendidikan gizi (<i>nutrition education material</i>).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	<p>1. Satuan acara pendidikan gizi (SAP) untuk kelompok rawan gizi (balita, anak sekolah, WUS, bumil, manula) sesuai dengan masalah gizi yang ditemukan</p> <p>2. Media pendidikan gizi</p> <p>2. Artikel gizi</p>	Tugas tertulis	10

	pendidikan gizi					
--	-----------------	--	--	--	--	--

	3. Membuat artikel gizi dan mempublikasikannya pada kegiatan masyarakat berkonsultasi dengan <i>preceptor/Community Instructor</i> .					
IX	Memberikan pendidikan gizi pada kelompok usia rawan gizi (balita, anak sekolah, WUS, bumil, manula) (minimal 2 kelompok).	Memberikan dan menganalisis pendidikan gizi pada kelompok sasaran	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	Praktek memberikan pendidikan gizi dengan pada kelompok sasaran.	Tugas tertulis	10
X	Melaksanakan program gizi jangka pendek tingkat Puskesmas	Melaksanakan Program Gizi Jangka Pendek tingkat Puskesmas pada masalah gizi yg dominan berdasar NCP	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	Program gizi jangka pendek tingkat Puskesmas	Tugas tertulis	5
XI	1. Melakukan evaluasi terhadap Program Gizi	Mengevaluasi suatu proyek / program gizi (<i>Nutrition Project</i>)		1. Praktik evaluasi terhadap Program 2. Gizi Jangka Pendek	Tugas tertulis	10

				yang dilaksanakan		
--	--	--	--	-------------------	--	--

	<p>Jangka Pendek yang dilaksanakan</p> <p>2. Melakukan evaluasi terhadap penanganan balita KEP dengan menggunakan standar yang tepat.</p> <p>3. Melakukan pemantauan pertambahan berat badan balita malnutrisi (setiap mahasiswa mengevaluasi minimal 3 balita – dalam satu desa / RW).</p> <p>4. Melakukan pengambilan data sosial ekonomi,</p>	<p>dengan menggunakan metode evaluasi yang tepat.</p>		<p>3. Praktek membuat evaluasi terhadap penanganan balita KEP dengan menggunakan standar yang tepat</p> <p>4. Praktek pemantauan pertambahan berat badan balita malnutrisi (setiap mahasiswa mengevaluasi minimal 3 balita – dalam satu desa / RW).</p> <p>5. Praktek pengambilan data sosial ekonomi, hygiene sanitasi, konsumsi balita dengan masalah gizi (setiap mahasiswa mengevaluasi minimal pada 3</p>		
--	--	---	--	--	--	--

				responden menggunakan kuesioner)		
--	--	--	--	--	--	--

	<p>hygiene sanitasi, dan konsumsi balita dengan masalah gizi (setiap mahasiswa mengevaluasi minimal pada 3 responden menggunakan kuesioner)</p>					
XII	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan konsultasi gizi pada 2 klien di ruang gizi baik pasien rawat jalan maupun rawat inap. Melakukan pencatatan dan mendokumentasikan hasil konsultasi gizi. 	<p>Memberikan konsultasi gizi di ruang gizi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Praktek langsung pada masyarakat Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> Praktek memberikan konsultasi gizi pada 2 klien di ruang gizi baik pasien rawat jalan maupun rawat inap. Praktek melakukan pencatatan dan dokumentasi hasil konsultasi gizi. 	Tugas tertulis	5

XIII	1. Menjelaskan dan menganalisis prinsip program gizi	Memahami dan menganalisis manajemen program gizi di Puskesmas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Praktek langsung pada masyarakat ● Diskusi 	1. Struktur organisasi, fungsi dan tanggung jawab dan tugas dalam Puskesmas.	Tugas tertulis	10
------	--	--	--	--	----------------	----

	atau perbaikan gizi yang ada di Puskesmas setempat			<ol style="list-style-type: none"> 2. Pengkajian data tentang masalah kesehatan dan gizi serta cara-cara penanggulanganny <ol style="list-style-type: none"> a. 3. Organisasi dan LSM dalam program gizi. 4. Penyusunan strategi dan kebijaksanaan program pangan dan gizi. 5. Penyusunan program UPGK dan penanggulangan masalah gizi nasional. 6. Penyusunan program gizi institusi dan gizi usia lanjut. 7. Sistem monitoring dan evaluasi program gizi 		
XIV	Memaparkan dan menjelaskan hasil	Presentasi			Laporan	5

	akhir PI Nutrition Community					
--	---------------------------------	--	--	--	--	--

Mengetahui,
Ka. Prodi S1 Ilmu Gizi



(Amalia Rahma, S.Gz., M.Si)

Gresik, 30 Juli 2020

Dosen,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Desty Muzarofatus".

(Desty Muzarofatus, SKM, M.Kes)

