



MODUL

ORIENTASI DAN PEMANTAPAN MATERI



**PRODI PROFESI DIETISIEN
JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES SEMRANG
2024/2025**

Poltekkes Kemenkes Semarang

PROGRAM STUDI PROFESI DIETISIEN

Visi

Menjadi institusi pendidikan Profesi Dietisien yang menghasilkan dietisien professional dalam penanggulangan penyakit tidak menular dengan berbasis kearifan lokal dan diakui internasional di tahun 2025

Misi

1. Menyelenggarakan pendidikan profesi dietisien yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan masyarakat dalam menanggulangi penyakit tidak menular berawal dari sindrom metabolik.
2. Melaksanakan penelitian berfokus pada penanggulangan penyakit tidak menular berawal dari sindrom metabolik yang berbasis kearifan lokal dan meningkatkan kualitas publikasi penelitian.
3. Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat dengan berorientasi pada asuhan klinik, gizi masyarakat dan manajemen penyelenggaraan makanan dalam menanggulangi penyakit tidak menular berawal dari sindrom metabolik.
4. Menyelenggarakan kerjasama lintas sektor dan lintas program untuk pelaksanaan tri dharma perguruan tinggi
5. Meningkatkan produktivitas dan kualitas sumber daya manusia untuk meningkatkan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
6. Membekali lulusan dengan keahlian yang berorientasi pada kebutuhan masyarakat dan mengembangkan *soft skills*



MODUL
ORIENTASI DAN PEMANTAPAN MATERI

TIM PENYUSUN

Penanggungjawab:

Ketua Jurusan Gizi
Setyo Prihatin, DCN, M.Sc

Koordinator:

Mohamad Jaelani, DCN, MSc

Anggota:

Ria Ambarwati, SKM, M.Gizi
Ana Yuliah Rahmawati, S.Gz, M.Si
Meirina Dwi Larasati, SST, M.Gizi
Yuniarti, SKM, MPH
Sunarto, SKM, M.Kes

Editor:

Desi Wulandari, STr.Gz

Desain Sampul:

Wulan Nur Fitriani, STr.Gz

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES SEMARANG
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI PROFESI DIETISIEN
2024/2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan hidayahNya, Modul Orientasi dan Pemantapan Materi (Pembekalan Prkatek Kerja Profesi) untuk Pendidikan Profesi Dietisien Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang dapat tersusun.

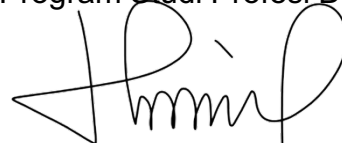
Modul Pembekalan ini disusun sebagai panduan bagi dosen pembimbing dan mahasiswa dalam melakukan pembimbingan dan mengarahkan penulisan Laporan Praktik Kerja Profesi serta sebagai panduan dalam melaksanakan Praktik Kerja Profesi dan penulisan laporan bagi mahasiswa. Pedoman ini memuat pendahuluan, persiapan dan pelaksanaan pembekalan.

Dengan adanya modul ini, diharapkan pelaksanaan Praktik Kerja Profesi dapat mencapai hasil yang optimal. Untuk itu, menjadi kewajiban bersama pihak-pihak terkait dalam melaksanakan ketentuan-ketentuan yang tercakup dalam buku pedoman ini.

Sebagai akhir kata, kami ucapkan terima kasih kepada Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang, Ketua Jurusan Gizi, Ketua Program Studi Profesi Dietisien dan tim penyusun modul Praktik Kerja Profesi yang telah memberikan kontribusi dalam penyusunan pedoman ini. Semoga pedoman ini dapat digunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Profesi.

Semarang, Agustus 2024

Ketua Program Studi Profesi Dietisien,

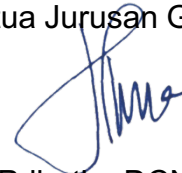


Dr. Heni Hendriyani, SKM, MPH
NIP. 197406081997032002

PENGESAHAN

Modul Orientasi dan Pemantapan Materi (Pembekalan Praktek) untuk Pendidikan Profesi Dietisien Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang ini telah memperoleh pengesahan dari Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.

Ketua Jurusan Gizi,



Setyo Prihatin, DCN, MSc
NIP. 197006021994031004

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Kata Pengantar.....	iii
Halaman Pengesahan	iv
Daftar Isi	v
BAB I. Orientasi dan Pemantapan Materi	
A. Deskripsi Mata Kuliah.....	1
B. Tujuan	1
BAB II. Pelaksanaan Orientasi dan Pemantapan Materi	2
A. Persyaratan Peserta.....	2
B. Dosen Pembimbing	2
BAB III. Tata Tertib dan Proses Bimbingan	4
A. Tata Tertib	4
B. Proses Bimbingan	4
BAB IV. Pelaksanaan Praktik Kerja Profesi.....	5
A. Metode	5
BAB V. Evaluasi	6
A. Prosentase Komponen Evaluasi	6
D. Evaluator	7
BAB V. Penutup.....	8
Lampiran	

BAB I

ORIENTASI DAN PEMANTAPAN MATERI

A. Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah Orientasi dan Pemantapan Materi berisikan pokok-pokok bahasan tentang Kompetensi Profesi Dietisien, kegiatan praktek kerja profesi pada bidang gizi klinik, kegiatan praktek kerja profesi pada bidang manajemen penyelenggaraan makanan, kegiatan praktek kerja profesi pada bidang gizi masyarakat, dan penyusunan naskah publikasi. Pada mata kuliah ini mahasiswa mempelajari pengkayaan materi gizi klinik, gizi masyarakat, dan penyelenggaraan makanan yang akan digunakan selama rotasi. Mahasiswa diberikan tugas untuk menyelesaikan studi kasus dan mempresentasikan di depan kelas.

Orientasi dan Pemantapan Materi yang meliputi kegiatan penjelasan kompetensi profesi dietisien, penyusunan naskah publikasi, penjelasan kegiatan Praktek Kerja Profesi (PKP) bidang gizi klinik, PKP bidang MPM, dan PKP bidang gizi masyarakat.

Kegiatan pembekalan ini akan berguna bagi mahasiswa dalam mempersiapkan pelaksanaan kegiatan PKP bidang gizi klinik, PKP bidang MPM, dan PKP bidang gizi masyarakat.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu memahami kaitan dengan kegiatan praktek kerja profesi pada bidang gizi klinik, manajemen penyelenggaraan makanan dan gizi masyarakat.

2. Tujuan khusus

- a. Memahami Kompetensi Profesi Dietisien.
- b. Memahami kegiatan praktek kerja profesi pada bidang gizi klinik.
- c. Memahami kegiatan praktek kerja profesi pada bidang manajemen penyelenggaraan makanan.
- d. Memahami kegiatan praktek kerja profesi pada bidang gizi masyarakat.

C. Capaian Pembelajaran

1. Lulusan mampu menerapkan pelayanan gizi dan dietetik berdasarkan bukti dalam upaya promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan perubahan perilaku terhadap masalah gizi pada penyakit tidak menular, baik pada klien individu, kelompok, dan masyarakat dengan kondisi sehat maupun pasien beresiko minimal, komplikasi dan non komplikasi, serta pada berbagai daur kehidupan secara mandiri menggunakan skrining gizi, nutrition care process, medical nutrition therapy, biomedik dan patofisiologi dengan memanfaatkan IPTEK secara bertanggung jawab, logis, kritis, sistematis, inovatif dan kolaboratif (CPL 1)
2. Lulusan mampu merancang, mendokumentasikan, dan mengelola sumber daya untuk mempertahankan dan meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan secara efektif dan efisien menggunakan manajemen perbaikan berkelanjutan sesuai kebutuhan individu, kelompok, dan masyarakat pada berbagai kondisi secara mandiri yang didukung dengan keterampilan manajemen organisasi dan kepemimpinan, ilmu gizi dan pangan, keamanan pangan, modifikasi menu dan kuliner, formulasi makanan, dan kewirausahaan dengan memanfaatkan IPTEK secara bertanggung jawab, logis, kritis, sistematis, dan inovatif (CPL-3)
3. Lulusan mampu meningkatkan keahlian keprofesian gizi melalui pendidikan dan pelatihan gizi, melakukan evaluasi hasil pendidikan dan pelatihan secara kritis, serta meningkatkan kapasitas pembelajaran dan keahlian sebagai pembelajar mandiri terkait upaya perbaikan perilaku dan deteksi dini faktor resiko masalah gizi dengan memanfaatkan manajemen organisasi, komunikasi efektif, IPTEK mutakhir, dan ilmu ilmu sosial humaniora sesuai dengan etika keprofesian gizi. (CPL-4)

D. Pelaksanaan Pembekalan

1. Bobot SKS

Mata Kuliah Orientasi dan Pemantapan Materi memiliki bobot 4 SKS. Waktu pelaksanaan kegiatan pembekalan berlangsung selama 4 minggu.

2. Waktu dan tempat

- Waktu :

Pelaksanaan pembekalan selama 26 hari kerja efektif (Terlampir) dengan rincian sebagai berikut :

$$4 \text{ SKS} \times 170 \text{ menit} \times 16 \text{ kali} = 10.880 \text{ menit} = 181,3 \text{ jam}$$

- Tempat :

Kampus Jurusan Gizi

BAB II

PELAKSANAAN ORIENTASI DAN PEMANTAPAN MATERI

A. Persyaratan Peserta

Mahasiswa yang berhak untuk mengikuti kegiatan pembekalan PKP adalah:

1. Telah mengikuti mata kuliah brigding, bagi lulusan Sarjana Terapan Gizi / DIV Gizi
2. Telah melakukan registrasi semester.

B. Dosen Pembimbing

Dosen pembimbing PKP adalah Dosen/Instruktur Jurusan Gizi yang ditetapkan dengan Surat Keputusan Direktur. Ketentuan persyaratan dosen pembimbing lebih lanjut ditetapkan oleh masing-masing institusi pendidikan gizi berdasarkan situasi dan kondisi.

Peran Dosen Pembimbing :

1. Memberikan bimbingan pada mahasiswa.
2. Menghadiri presentasi mahasiswa.
3. Bersama-sama Instruktur Lahan memberikan penilaian.
4. Dan tugas-tugas lain yang ditetapkan oleh institusi masing-masing.

BAB III

TATA TERTIB DAN PROSES BIMBINGAN

A. Tata Tertib Pembekalan PKP

1. Mahasiswa wajib berada di tempat pembekalan jam 08.00 - 15.00 WIB.
2. Selama melaksanakan praktek kerja lapangan mahasiswa harus datang tepat waktu sesuai jadwal yang telah ditetapkan dan mengisi buku absensi yang sudah disediakan.
3. Kehadiran minimal 85 %

B. Proses Bimbingan

Pelaksanaan bimbingan dilakukan oleh dosen dari masing-masing bidang (Gizi Klinik, MPM dan Gizi Masyarakat). Metode bimbingan dilakukan dengan diskusi, tanya jawab dan presentasi

BAB IV

PELAKSANAAN PEMBEKALAN PRAKTIK KERJA PROFESI

A. Metode

Pelaksanaan kegiatan pembekalan adalah dengan ceramah, diskusi, tanya jawab dan presentasi.

Minggu Ke	Kemampuan Akhir yang diharapkan (Sub CP MK)	Bahan Kajian (materi ajar)	Metode Pembelajaran dan Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Mampu memahami kompetensi sebagai Dietisien	Kompetensi Profesi Dietisien.	Ceramah Tanya jawab Diskusi, dst	Mengetahui tentang kompetensi dietisien
1	Mampu memahami penyusunan naskah publikasi	Penyusunan naskah publikasi	Ceramah Tanya jawab Penugasan Diskusi	Mengetahui tentang penyusunan naskah publikasi
2	Mampu memahami kegiatan PKP bidang gizi klinik	Asuhan gizi klinik MNT Teknik komunikasi, edukasi dan konseling gizi	Ceramah Tanya jawab Penugasan Diskusi	Mengetahui tentang kegiatan PKP bidang gizi klinik
3	Mampu memahami kegiatan PKP bidang MPM	Manajemen keuangan dan SDM Evaluasi produk dan kinerja Kepuasan pelanggan Keamanan pangan dan modifikasi resep TQM	Ceramah Tanya jawab Penugasan Diskusi	Mengetahui tentang kegiatan PKP bidang MPM
3	Mampu memahami kegiatan bidang gizi masyarakat	Evaluasi program gizi Perencanaan program gizi Epidemiologi Teknik komunikasi, edukasi dan konseling gizi	Ceramah Tanya jawab Penugasan Diskusi	Mengetahui tentang kegiatan bidang gizi masyarakat

BAB IV EVALUASI

Evaluasi Pembekalan PKP ditujukan untuk menilai kemampuan peserta didik dalam menerapkan teori dan praktek yang berkaitan dengan kompetensi Profesi Dietisien. Adapun komponen meliputi Tugas, Diskusi dan Presentasi, dan Kehadiran.

A. Komponen Penilaian

Mekanisme Penilaian		Ketentuan lain yang harus dipenuhi
Item Penilaian	Bobot	
- Tugas	40 %	1. Kehadiran kuliah mahasiswa minimal 75% dari total tatap muka. 2. Seluruh tugas harus diselesaikan dan diserahkan sebelum ujian akhir semester berlangsung. 3. Pembelajaran dapat dilakukan tidak berurutan dengan catatan setiap pokok bahasan diselesaikan secara tuntas
- diskusi dan presentasi	40 %	
- kehadiran	20 %	
Total	100 %	

B. Kriteria Kelulusan

Hasil rekapitulasi dari komponen-komponen yang dinilai seperti tersebut diatas digunakan untuk menentukan tingkat keberhasilan atau kelulusan peserta didik, dengan katagori :

Rentang Nilai	Huruf Mutu	Angka Mutu
86 – 100	4	A
80 – 85	3,5	AB
70 – 79	3	B
60 – 69	2,5	BC
56 – 59	2	C
50 – 55	1	D
< 50	0	E

Peserta didik dinyatakan lulus mengikuti Pembekalan PKP jika nilai mutu minimal "B". Bagi peserta didik yang mempunyai nilai "C", "D" dan "E" diharuskan mengulang PKP untuk materi atau kompetensi yang belum dikuasai.

C. Evaluator

Evaluator kegiatan pembekalan PKP disesuaikan dengan bidang PKP yang akan dinilai yang terdiri dari :

1. Evaluator untuk bidang PKP gizi klinik adalah dosen pembimbing gizi klinik.
2. Evaluator untuk bidang PKP MPM adalah dosen pembimbing MPM
3. Evaluator untuk bidang PKP gizi masyarakat adalah dosen pembimbing gizi masyarakat.

BAB V

PENUTUP

Pembekalan PKP bagi mahasiswa Program Profesi Dietisien merupakan kegiatan yang mempunyai arti strategis, karena mahasiswa dapat memahami semua kegiatan yang akan dilaksanakan kedepan selama mengikuti kegiatan praktek kerja profesi.

Diharapkan kegiatan pembekalan PKP yang telah dibakukan dapat memberikan kontribusi positif bagi mahasiswa, sehingga dapat melaksanakan kegiatan praktek kerja profesi di wahana praktek nanti.

Adanya buku Pedoman PKP ini, diharapkan dapat memberikan informasi pada dosen dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan PKP sehingga pelaksanaannya akan mendapatkan hasil yang optimal.

Lampiran 1. Daftar Nama Mahasiswa

**DAFTAR NAMA MAHASIWA PEMBEKALAN PRAKTIK KERJA PROFESI (PKP)
PRODI PROFESI DIETISIEN POLTEKKES KEMENKES SEMARANG
TA. 2024/2025**

No	NIM	Nama
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
9		
10		
11		
12		

Lampiran 2. Form Rekapitulasi Nilai

FORMULIR REKAPITULASI NILAI

MATA KULIAH : ORIENTASI DAN PEMANTAPAN MATERI

KOORDINATOR MATA KULIAH :

NO	NAMA MAHASISWA/NIM	NILAN KEHADIRAN	NILAI TUGAS	NILAI DISKUSI DAN PRESENTASI	NILAI AKHIR	
		20%	40%	40%	ANGKA	HURUF
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						