



PANDUAN PRAKTIKUM
DIETETIKA PENYAKIT INFEKSI DAN DEFISIENSI (GIZ171029)

Koordinator Mata Kuliah:
Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc

PROGRAM STUDI S1 GIZI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN MITRA KELUARGA
2020

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, panduan penyelenggaraan praktikum Mata Kuliah Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi (GIZ171029) telah tersusun dengan baik. Panduan praktikum ini disusun sebagai panduan penyelenggaraan kegiatan praktikum Mata Kuliah Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi meliputi tata tertib pelaksanaan praktikum (kajian kasus di kelas dan di laboratorium pengolahan makanan), lembar asuhan gizi (LAG), format penyusunan laporan praktikum, dan tugas terstruktur pendukung praktikum.

Semoga dengan adanya panduan praktikum ini dapat membantu dosen dan praktikan (mahasiswa) guna tercapainya proses belajar mengajar yang baik dan kondusif. Saran dan kritik yang membangun senantiasa terbuka bagi perbaikan di masa pembelajaran mendatang.

Februari, 2020

Koordinator Mata Kuliah,

Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc
NIDN. 0307018902

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI.....	3
DESKRIPSI DAN TATA TERTIB PERKULIAHAN.....	4
TATA TERTIB PRAKTIKUM	5
LEMBAR ASUHAN GIZI	7
OUTLINE LAPORAN PRAKTIKUM.....	14

IDENTITAS DAN DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata Kuliah	: Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi
Kode Mata Kuliah	: GIZ171029
SKS	: 3 SKS [T: 2, P: 1]
Semester	: Genap Tahun 2019/2020
Kelas Kuliah	: S1 Gizi (Kelas Paralel K1 dan K2)
Gelombang Praktikum	: P1 (Gelombang 1) dan P2 (Gelombang 2)
Dosen	: Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc (Koordinator)
Deskripsi Mata kuliah	: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib bagi Program Studi S1 Gizi yang membahas prinsip dietetika dan penatalaksanaan diet dalam proses asuhan gizi sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit infeksi dan defisiensi.
Penilaian	: Nilai akhir prestasi merupakan hasil kumulatif dari komponen nilai teori berupa ujian tengah semester (UTS), ujian akhir semester (UAS), dan penugasan (Kuis, Tugas Mandiri, dan Tugas Kelompok), dan penilaian praktikum berupa Ujian praktikum I, II, dan III. Komposisi penilaian: Teori: UTS (35 %); UAS (35 %); dan Penugasan (30%); Praktikum: Ujian Praktikum I (35%); Ujian Praktikum II (35%); Ujian Praktikum III (30%). Nilai Akhir (NA): $NA = \frac{((\text{Teori} \times \text{SKS Teori}) + (\text{Praktikum} \times \text{SKS Praktikum}))}{\text{Total SKS}}$
Jenis Praktikum	: Praktikum terdiri dari Bagian I: Pengkajian Kasus di Kelas dan Bagian II: Pengolahan dan Evaluasi Menu di Laboratorium Pengolahan Makanan – Kulinari dan Gizi. Praktikan diwajibkan mengikuti jadwal praktikum sesuai yang tercantum pada RPS dan telah disepakati di awal perkuliahan, kecuali pada kondisi tertentu terdapat perubahan jadwal sesuai kesepakatan di kemudian hari.

TATA TERTIB PRAKTIKUM

(Pengolahan Makanan di Laboratorium Kulineri dan Gizi)

1. Praktikan sudah harus berada di ruang praktikum paling lambat 15 menit sebelum praktikum dimulai.
2. Praktikum di Lab Pengolahan Makanan dilakukan dengan terlebih dahulu melakukan perencanaan kebutuhan bahan dan inventarisasi peminjaman peralatan praktikum paling lambat 3 hari sebelum praktikum dimulai. Pengajuan inventarisasi alat dilakukan oleh PJ Praktikum setiap Gelombang kepada Laboran Gizi.
3. Bahan praktikum (lab) sudah disiapkan secara berkelompok dan dibawa oleh masing-masing kelompok. Apabila di ruang praktikum ada bahan yang kurang atau lupa untuk dibawa tidak diperkenankan untuk meminta pada kelompok lain atau pergi untuk membeli.
4. Kekurangan dalam persiapan bahan akan mempengaruhi penilaian.
5. Setiap kelompok wajib menyiapkan timbangan makanan dan air mineral. Apabila ada item yang tidak ada maka seluruh anggota kelompok tidak diperkenankan untuk mengikuti praktikum.
6. Setiap praktikan wajib membawa kotak makanan dan kain lap (2 lembar per orang).
7. Praktikan wajib menggunakan busana sesuai SOP praktikum : baju koki, bawahan berupa celana hitam (tidak jeans), kerudung putih (desain standar, non-bergo) bagi wanita berjilbab, kerudung dimasukkan ke dalam baju koki dan rambut tertutup rapi menggunakan topi praktikum bagi yang tidak berjilbab dan pria. Praktikan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur.
8. Praktikan dilarang mengenakan perhiasan, jam tangan, dan aksesoris lain di tangan. Kuku jari tangan wajib dipotong pendek dan tidak memakai kuteks/pewarna kuku.
9. Membawa bahan masak sesuai perencanaan, tidak diperkenankan membawa cadangan bahan.
10. Dilarang memasak selain menu yang telah direncanakan
11. Kartu menu disiapkan dari rumah dan sesuai dengan perencanaan menu
12. Pada saat kajian kasus dan perencanaan menu di kelas wajib membawa kalkulator, penuntun praktikum, DBMP, DKBM, penggaris, Penuntun diet, Penuntun Diet Anak, terminologi PAGT dan IDNT.
13. Tidak diperkenankan menggunakan pensil pada saat menyusun perencanaan menu
14. Laporan praktikum mengikuti format standar
15. Apabila terdapat benda yang tidak sepatasnya berada di makanan yang disajikan maka **nilai masakan menjadi 0**. (Rambut, kuku, kulit, dll)
16. Saat evaluasi menu praktikan diwajibkan untuk menyimak dan mencatat evaluasi, tidak diperkenankan makan dan gaduh.
17. Masakan hasil praktikum setelah evaluasi dimasukkan ke dalam kotak makanan masing-masing dan dimakan di luar laboratorium. Tidak diperkenankan makan menggunakan plato-praktikum.
18. Bagi praktikan yang tidak menghadiri praktikum karena alasan yang dibenarkan maka diperkenankan mengganti praktikum di waktu yang disepakati sebelum periode perkuliahan usai. Jenis praktikum pengganti disesuaikan pada jenis praktikum dan topik yang tidak dihadiri.

“Setiap pelanggaran atas peraturan akan mendapatkan sanksi berupa nilai 0”

Pembagian Gelombang Praktikum dan Kelompok:

1. Praktikum dibagi menjadi 2 gelombang, 1 dan 2, masing-masing kelas terdiri dari 23 mahasiswa
2. Setiap gelombang dibagi menjadi 3 kelompok besar, terdiri dari 3-4 kelompok kecil. Setiap kelompok kecil terdiri dari 2-3 mahasiswa.
3. Setiap kelompok kecil menyajikan menu satu kali acara makan, dengan jenis hidangan yang telah ditentukan dan direncanakan. Mahasiswa tidak boleh mengubah menu tanpa seijin DOSEN. Bila ini dilakukan maka hasil praktikum serta laporan tentang materi tersebut TIDAK DIBERI NILAI.

LEMBAR ASUHAN GIZI (LAG)

Gelombang:

PRAKTIKUM DIETETIKA PENYAKIT INFEKSI DAN DEFISIENSI (GIZ171029)

Foto 4 x 6

Nama / NIM :

Kelompok :

Nilai :

FORMULIR ASUHAN GIZI

NIM :
Nama :
Jenis Kelamin : L / P
Tanggal lahir :

Tanggal :
Diagnosis Medis :

ASESMEN GIZI

Antropometri

BB : kg (BBI :) Lingkar Lengan Atas : cm
TB : cm Tinggi Lutut : cm
IMT: kg/m^2
Status Gizi :
(Sumber:.....)

Untuk pasien anak

BB/U: BB/TB:
TB/U: IMT/U:
Status Gizi :
(Sumber:.....)

Biokimia

Klinis / fisik**Riwayat Gizi**Alergi makanan

Telur	
Susu/ Produk olahan	
Gluten / gandum	
Udang	
Ikan	
Kacang-kacangan	

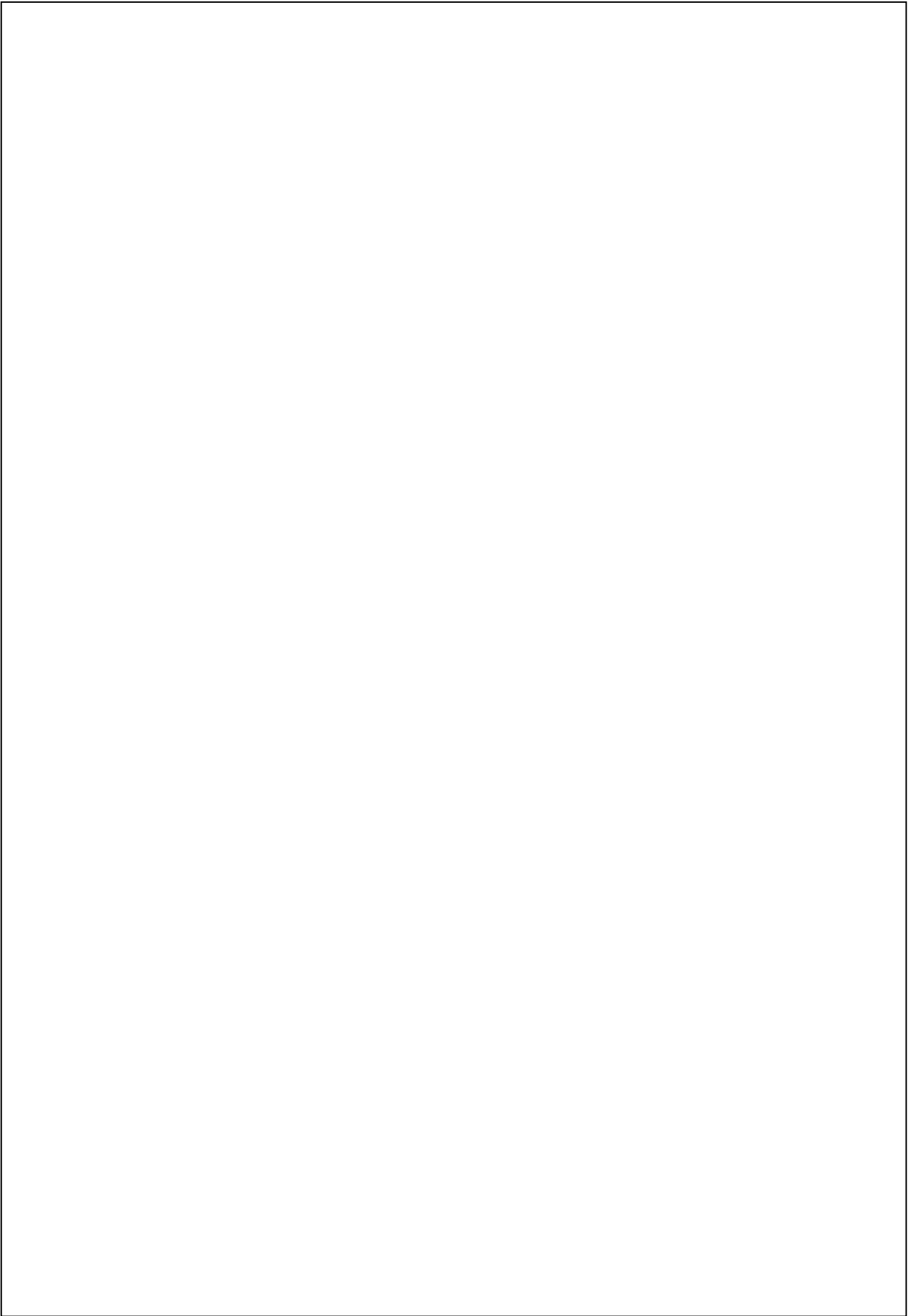
Lainnya:

Pola Makan :**Perkiraan Kebutuhan Gizi****Riwayat Personal****Riwayat Penyakit**

DIAGNOSIS GIZI

INTERVENSI GIZI
Tujuan Intervensi
Syarat Diet
Implementasi

RENCANA MONITORING DAN EVALUASI



Kelengkapan Praktikum Dietetik

1. Buku Lembar Asuhan Gizi (LAG)
2. Leaflet :
 - Jenis penyakit
 - Tata laksana diet (tujuan, syarat, bahan pangan yang dibatasi, dilarang, diperbolehkan)
 - Contoh tabel menu sehari
3. Laporan
 - Pendahuluan : sedikit latar belakang (data *trend* penyakit tsb), Gambaran penyakit (definisi, gejala, patofisiologi dalam bentuk bagan alir, kaitan penyakit tsb dengan status gizi)
 - Kasus (merujuk pada LAG)
 - Resume : (penyakit Os, kebutuhan zat gizi, jenis diet yang diberikan)

OUTLINE LAPORAN PRAKTIKUM

PENDAHULUAN

Data – data terkait penyakit dari sumber yang valid (buku – buku kedokteran ataupun jurnal medis lainnya). Gambaran umum penyakit berupa definisi, gejala yang ditimbulkan oleh penyakit tersebut. Keterkaitan penyakit tersebut dengan status gizi Os, misalnya pada kasus Hiperemesis Gravidarum adanya nausea dan vomitus pada Os menyebabkan asupan Os menurun namun kondisi kehamilan Os perlu didukung dengan status gizi yang baik untuk perkembangan janin. Penurunan asupan disertai pengeluaran energi yang tidak seimbang dapat berimplikasi pada kurang gizi baik bagi Os maupun pada janin dalam kandungannya. Patofisiologi penyakit dapat dilihat pada Diagram 1.



Diagram 1 patofisiologi penyakit XXX

STUDI KASUS

NRM :
Nama :
Jenis Kelamin :
Tanggal lahir :
Tanggal Lahir :
Diagnosis Medis :

Asesmen Gizi

Antropometri

BB : kg
TB : cm
IMT: kg/cm^2

Lingkar Lengan Atas : cm
Tinggi Lutut : cm

Biokimia

Data biokimia Os, sajikan dalam bentuk tabel

Klinis / fisik

Riwayat Gizi

Perkiraan Kebutuhan Gizi

Riwayat Personal

Diagnosis Gizi

.....
.....

Intervensi Gizi

Tujuan

Syarat Diet

Implementasi

Rencana Monitoring dan Evaluasi

Monitoring :

- Hal – hal yang harus dimonitor (Pemeriksaan fisik, biokimia, lab yang terkait penyakit Os, pemantuan asupan (terkait nilai gizi) dan daya terima Os)
- Ketersediaan zat gizi terhadap kebutuhan zat gizi Os (berdasarkan perhitungan menggunakan DKBM) mengacu pada WNPG

Evaluasi :

- Variasi menu sehari
- Porsi dan organoleptik (cita rasa dan penampilan)

RESUME

Pasien laki-laki/perempuan berusia Dengan diagnosis medis, hasil assessment gizi, Diagnosis gizi, kebutuhan zat gizi, jenis diet yang diberikan, hasil monitoring ketersediaan terhadap kebutuhan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

Foto masakan