

MATERI INTI 7
**BUKU PEDOMAN, JUKLAK, JUKNIS DAN STANDAR DI BIDANG GIZI,
MAKANAN DAN DIETETIK/ KESEHATAN**

I. DESKRIPSI SINGKAT

Buku pedoman buku petunjuk pelaksanaan, buku petunjuk teknis dan buku standar adalah buku-buku yang disusun untuk digunakan sebagai acuan seseorang dalam melaksanakan tugas. Nutrisionis dan Dietisien di bidang gizi, makanan dan dietetik/kesehatan juga memerlukan buku acuan tersebut. Semua jabatan fungsional Nutrisionis dan Dietisien harus mempunyai kemampuan untuk menyusun buku acuan tersebut. Sedangkan pengalaman menulis nyaris tidak diperoleh selama pendidikan.

Ketrampilan menulis sangat dibutuhkan ahli gizi tidak saja untuk menulis laporan penelitian, namun juga diperlukan dalam pekerjaannya. Menurut jabatan fungsional nutrisionis dan dietisien kemampuan menulis antara lain diperlukan untuk membuat buku pedoman, buku pelaksana (juklak), buku petunjuk teknis (juknis), dan buku standar.

Menulis buku acuan tersebut harus didasari ilmu pengetahuan, data, peraturan internasional dan nasional ataupun pengalaman kerja yang disesuaikan dengan kondisi setempat, misalnya buku pedoman mengenai strategi makan untuk menurunkan berat badan atau pedoman cara memberi makan untuk menaikkan BB pada anak yang kurang gizi, dan lain-lain. Pada akhirnya dengan adanya buku-buku acuan maka diharapkan pelaksanaan pekerjaan akan lebih terarah, teratur dan jelas sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas kinerja semua petugas di bidang gizi, makanan, dietetik/kesehatan sebagai nutrisionis maupun dietisien. Agar nilai buku dan hak azasi pengarang terlindungi, buku dapat diregistrasi ke LIPI untuk memperoleh nomor ISBN.

II. TUJUAN PEMBELAJARAN

A. Tujuan Pembelajaran Umum

Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu membuat buku standar pelayanan di bidang gizi, makanan dan dietetik.

B. Tujuan Pembelajaran Khusus

Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu membuat :

- 1) Buku pedoman, juklak, juknis di bidang gizi, makanan dan dietetik /kesehatan

2) Buku Standar di bidang gizi, makanan dan dietetik

III. POKOK BAHASAN

Dalam modul ini akan dibahas pokok bahasan dan sub pokok bahasan sebagai berikut:

Pokok Bahasan 1. **Buku pedoman, juklak, dan juknis di bidang gizi, makanan dan dietetik**

Sub pokok bahasan:

- a. Pengertian buku pedoman, juklak, juknis di bid. gizi, makanan dan dietetik/ kesehatan
- b. Langkah-langkah penulisan buku pedoman, juklak, juknis di bid. gizi, makanan dan dietetik/ kesehatan

Pokok Bahasan 2. **Buku Standar di bidang gizi, makanan dan dietetik**

Sub pokok bahasan:

- a. Pengertian standar di bid. gizi, makanan dan dietetik/ kesehatan
- b. Langkah-langkah menyusun buku standar di bid. Gizi, makanan dan dietetik/ kesehatan

IV. METODE

- CTJ
- Curah Pendapat
- Latihan

V. MEDIA DAN ALAT BANTU

- Bahan tayangan (*Slide power point*)
- Laptop
- LCD
- Flipchart
- White board
- Spidol (ATK)
- Panduan latihan

VI. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pada materi 9 ini, saudara akan mempelajari 2 (dua) pokok bahasaan dengan masing-masing sub pokok bahasannya. Berikut disampaikan langkah-langkah kegiatan fasilitator dan peserta dalam pelaksanaan proses pembelajaran materi ini.

Langkah 1. Pengkondisian

- 1) Fasilitator menyapa peserta dengan ramah dan hangat serta menciptakan suasana naman dan mendorong kesiapan peserta. Apabila belum pernah menyampaikan sesi di kelas, mulailah dengan perkenalan. Perkenalkan diri dengan menyebutkan nama lengkap, instansi tempat bekerja, materi yang akan disampaikan.
- 2) Sampaikan tujuan pembelajarn materi ini dan pokok bahasan yang akan disampaikan, sebaiknya dengan menggunakan bahan tayang.

Langkah 2. Penyampaian Materi

Langkah pembelajaran dalam menyampaikan materi dapat dibagi 2 kegiatan yaitu kegiatan fasilitator dan kegiatan peserta.

Kegiatan Fasilitator

- 1) Fasilitator menyampaikan paparan seluruh materi sesuai urutan pokok bahasan dan sub pokok bahasan dengan menggunakan bahan tayang.
- 2) Mengalihkan ke pokok bahasan, sub pokok bahasan a dan b dengan curah pendapat (brain storming) mengenai berbagai pengalaman pribadi peserta dalam menulis buku pedoman, standar, juklak dan juknis. Curah pendapat dapat pula menggunakan kartu meta.
- 3) Mengatur acara bertukar pandangan dan pengalaman antar peserta
- 4) Berdasarkan berbagai pengalaman peserta, meminta peserta memberi contoh dan menjelaskan langkah-langkah penyusunan buku pedoman, juklak, juknis dan standar.
- 5) Beserta peserta mencocokkan antara teori dengan hasil diskusi mengenai contoh dan langkah-langkah penyusunan buku pedoman, juklak, juknis dan standar.

Kegiatan peserta:

- 1) Meminta peserta untuk menuliskan pendapat masing-masing mengenai berbagai pengalaman dalam menulis buku pedoman, juklak, juknis, dan standar

- 2) Sampaikan pandangan/pendapat dan bagi pengalaman Sdr. Masing-masing pada peserta lain di kelas Sdr.
- 3) Peserta memberikan contoh dan langkah-langkah penyusunan buku pedoman, juklak, juknis, dan standar.
- 4) Beserta fasilitator mencocokkan antara teori dengan hasil diskusi mengenai contoh dan langkah-langkah penyusunan buku pedoman, juklak, juknis, dan standar

Langkah 3. Rangkuman dan Kesimpulan

Langkah pembelajaran:

- 1) Fasilitator melakukan evaluasi untuk mengetahui penyerapan peserta terhadap materi yang disampaikan dan pencapaian tujuan pembelajaran.
- 2) Fasilitator merangkum poin-poin penting dari materi yang disampaikan.
- 3) Fasilitator membuat kesimpulan.

VII. URAIAN MATERI

Pokok Bahasan 1.

BUKU PEDOMAN, JUKLAK, JUKNIS DALAM BIDANG PELAYANAN GIZI, MAKANAN DAN DIETETIK

a. Pengertian Buku Pedoman, juklak, juknis Dalam Bidang Pelayanan Gizi, Makanan dan Dietetik

Pengertian pedoman secara harafiah berarti acuan. Acuan yang dapat dibuat oleh seorang tenaga gizi meliputi pedoman, juklak, dan juknis. Pengertian buku pedoman, hampir sama dengan petunjuk pelaksana (juklak) ataupun petunjuk teknis (juknis), yang pada umumnya berisi petunjuk.

- 1) Pedoman adalah suatu acuan yang bersifat umum yang dalam penggunaannya harus dijabarkan lebih lanjut dan dapat disesuaikan dengan karakteristik dan kemampuan daerah setempat atau institusi pengguna. Sebagai contoh adalah pedoman pemberian makanan di rumah sakit, Pedoman peningkatan kemampuan penyaji makanan., Pedoman Peningkatan Kinerja Tenaga Gizi di Pelayanan Gizi, Makanan dan Dietetik.
- 2) Juklak adalah petunjuk pelaksanaan yaitu petunjuk yang digunakan untuk mengarahkan kegiatan.
- 3) Juknis adalah petunjuk teknis yaitu petunjuk rinci untuk melaksanakan suatu pekerjaan.

Semua buku pedoman dan yang lainnya ini bermanfaat bagi nutrisionis untuk bekerja mencapai tujuan di unit kerjanya masing-masing. Sedangkan bagi nutrisionis yang bekerja di tingkat pusat, buku ini menjadi petunjuk bagi pemerintah daerah dalam melaksanakan pelayanan gizi di wilayahnya. Hal ini sesuai dengan peraturan pemerintah no 20 tahun 2001 tentang pembinaan dan pengawasan atas penyelenggaraan Pemerintah Daerah, menyebutkan bahwa beberapa kewenangan pusat antara lain adalah membuat pedoman, pembinaan dan pelatihan, arahan dan supervisi.

Beberapa contoh buku pedoman, juklak dan juknis adalah buku penuntun diet, pedoman umum gizi seimbang (PUGS), pedoman pelayanan gizi di puskesmas perawatan, petunjuk pelaksanaan jabatan fungsional nutrisionis dan angka kreditnya, petunjuk teknis jabatan fungsional nutrisionis, petunjuk teknis pemantauan status gizi orang dewasa dengan indeks massa tubuh (IMT), pedoman penyusunan kurikulum modul pelatihan berorientasi pembelajaran dll.

b. Langkah-Langkah Penyusunan Buku Pedoman, Juklak dan Juknis

Pada mulanya penanggung jawab penyusunan buku pedoman, juklak, juknis, mengumpulkan nara sumber, pengguna, pemegang kebijakan, pelaksana dll yang terkait dengan topik buku tersebut untuk mengetahui kebutuhan pengguna, menyusun kerangka penulisan, dan semua kelengkapan yang berkaitan dengan topik buku tersebut. Setelah kerangka penulisan disepakati kemudian disusunlah buku tersebut oleh tim penyusun. Kemudian diedit agar buku tersebut lebih baik tata bahasanya, format penulisannya, kelengkapan gambar, tabel, skema jika diperlukan. Tidak tertutup kemungkinan buku tersebut diuji cobakan ke pengguna agar dapat digunakan dengan baik. Kerangka isi buku pedoman pelayanan gizi di Puskesmas Perawatan dan Rumah Sakit dapat dilihat pada Contoh 1. Kerangka isi buku petunjuk teknis pemantauan status gizi orang dewasa dengan Indeks Masa Tubuh dan Jabatan Fungsional Nutrisionis (buku III) dapat dilihat pada contoh 2. Tahapan pembuatan Buku Pedoman Peningkatan Kinerja Tenaga Gizi di Pelayanan Gizi, Makanan, dan Dietetik/ Kesehatan dapat dilihat pada contoh 3.

CONTOH 1. KERANGKA ISI BUKU PEDOMAN

Contoh
Buku Pedoman Pelayanan Gizi di Puskesmas Perawatan
o Kata pengantar
o Daftar Isi
o Daftar Lampiran
o Pendahuluan
o Tujuan, Sasaran dan Ruang Lingkup
o Mekanisme Pelayanan Gizi dan Kualifikasi Tenaga di Puskesmas Perawatan
o Kegiatan Pelayanan Gizi di Puskesmas
o Indikator keberhasilan
o Penutup
o Lampiran

Contoh
Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)
o Daftar Isi
o Daftar Gambar dan tabel
o Pendahuluan
o Konsep Pelayanan Gizi RS
o Kegiatan Pelayanan Gizi RS
o Ketenagaan Pelayanan Gizi RS
o Sarana, Peralatan dan Perlengkapan
o Sanitasi Makanan dan Keselamatan Kerja
o Pembiayaan Makanan
o Pengawasan dan Pengendalian Mutu Pelayanan Gizi
o Buku Rujukan
o Lampiran

CONTOH 2. KERANGKA ISI BUKU PETUNJUK TEKNIS

Contoh
Petunjuk Teknis Pemantauan Status Gizi Orang Dewasa dengan Indeks Masa Tubuh (IMT)
o Kata Pengantar
o Daftar Isi
o Daftar Lampiran
o Daftar Gambar
o Daftar Tabel
o Pendahuluan
o Tujuan
o Metode
o Organisasi Pelaksanaan
o Lampiran

Contoh
Petunjuk Teknis Jabatan Fungsional Nutritionis (buku III)
o Pendahuluan
o Unit Kerja, Tugas Pokok dan kriteria penilaian Nutritionis
o Mutasi Kepegawaian Jabatan Fungsional Nutritionis
o Pembinaan dan Penilaian Jabatan Fungsional Nutritionis
o Penutup

**CONTOH 3. PENYUSUNAN PEDOMAN PENINGKATAN KINERJA
TENAGA GIZI DAN BAHAN AJAR DI BIDANG GIZI, MAKANAN DAN
DIETETIK KESEHATAN**

Langkah-Langkah Menyusun Pedoman Peningkatan Kinerja

Sebelum kita menyusun modul pelatihan, sebaiknya disusun terlebih dahulu kurikulum pelatihan. Kurikulum pelatihan adalah dokumen yang berisi uraian tentang materi pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan dalam suatu pelatihan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Tahapannya adalah sebagai berikut:

- 1) Rumuskan kompetensi yang harus dicapai melalui Training Need Assessment (TNA) atau mempelajari job requirement/tupoksi.
- 2) Rumuskan tujuan pelatihan berbasis kompetensi.
- 3) Menyusun format Isi kurikulum.

BUKU PEDOMAN PENINGKATAN KINERJA

I. Pendahuluan:

- A. Latar Belakang
- B. Filosofi

II. Kompetensi

III. Tujuan Pelatihan:

- A. Tujuan umum
- B. Tujuan khusus

IV. Peserta (Jumlah & kriteria peserta)

V. Struktur program

No	MATERI	WAKTU			
		T	P	PL	JMLH
A	Materi Dasar 1 dstnya				
B	Materi Inti 1 dstnya				
C	Materi Penunjang 1 dstnya				

VI. Diagram Alir Proses Pembelajaran

VII. Garis-garis Besar Program Pembelajaran (GBPP)

Judul Materi	Waktu	Tujuan	Pokok Bahasan	Sub Pokok Bahasan	Metode	Media	Alat Bantu	Ref

VIII. Evaluasi

IX. Sertifikasi

Pokok Bahasan 2.

BUKU STANDAR DI BIDANG PELAYANAN GIZI, MAKANAN DAN DIETETIK

a. Pengertian

Standar adalah suatu acuan yang bersifat khusus/teknis dan dibakukan, digunakan sebagai dasar atau patokan untuk melakukan tindakan lebih lanjut. Sebagai contoh adalah standar gizi, standar diet khusus, standar kebutuhan makanan, standar makanan cair, dan lain-lain.

Standar prosedur operasi adalah suatu acuan yang berisi langkah-langkah khusus atau teknis dalam mencapai suatu tujuan untuk menghasilkan suatu produk dalam bidang pelayanan gizi, makanan dan dietetik/kesehatan.

b. Langkah-Langkah Penyusunan Buku Standar

Pada mulanya penanggung jawab penyusunan buku standar atau standar prosedur operasional (SPO), mengumpulkan nara sumber, pengguna, pemegang kebijakan, pelaksana dll yang terkait dengan topik buku tersebut untuk mengetahui kebutuhan pengguna, menyusun kerangka penulisan, dan semua kelengkapan yang berkaitan dengan topik buku tersebut. Setelah kerangka penulisan disepakati kemudian disusunlah buku tersebut oleh tim penyusun. Kemudian diedit agar buku tersebut lebih baik tata bahasanya, format penulisannya, kelengkapan gambar, tabel, skema jika diperlukan. Tidak tertutup kemungkinan buku tersebut diuji cobakan ke pengguna agar dapat digunakan dengan baik.

Pembuatan suatu standar harus didukung oleh data-data ilmiah atau hasil penelitian. Misalnya Standar Makanan Cair Penderita Diabetes Melitus. Untuk membuat standar tersebut dilakukan suatu penelitian mulai dari

**MODUL PELATIHAN JABATAN FUNGSIONAL NUTRISIONIS
JENJANG TERAMPIL - PELAKSANA**

penelusuran pustaka, penyusunan formula, uji coba formula, uji organoleptik dan daya terima, uji indek glikemik. Jika hasilnya memenuhi persyaratan sesuai penderita DM, maka baru dapat ditetapkan sebagai suatu standar. Contoh 1 adalah standar makanan cair penderita diabetes mellitus.

Contoh 1. Standar Makanan Cair DM

Tempe		100 gram
Susu skim	60 gram	
Gula pasir	13 gram	
Malto Dextrin		100 gram
Inulin		5 gram
Pemanis sukrolosa	40 mg	
Minyak kelapa		2 gram
Minyak zaitun		13 gram
Minyak kedele		8 gram
Maezaena	10 gram	
Dijadikan 1000 milliliter		
Indeks Glikemik 46%		

Untuk memperoleh Standar seperti pada contoh 1, dilakukan tahapan pembuatan standar tersebut seperti pada contoh 2.

Contoh 2. Tahapan Pembuatan Buku Standar Makanan Cair DM

- Penentuan Permasalahan: Kebutuhan penyandang DM membutuhkan makanan cair
- Penentuan Pemecahan Permasalahan : menyusun berbagai formula makanan cair yang mempunyai indeks glikemik rendah (<55%)
- Proses : Pembuatan Produk
 - Pengujian Produk : Subjektif dan objektif
- HASIL
- Presentasi hasil di Bagian Gizi
- Pemantapan Produk
- Presentasi hasil dengan Pengguna, Pembuat Kebijakan, Pelaksana
- Diskusi
- Sosialisasi ke Pengguna
- Penetapan sebagai Standar Makanan Cair DM yang memenuhi syarat indek glikemik

BUKU STANDAR MAKANAN CAIR DM

- Kata Pengantar
- Pendahuluan: Latar Belakang, Tujuan Umum, Tujuan Khusus
- Tinjauan Pustaka
- Standar
- Penutup

VIII. REFERENSI

1. Aquino, Gaudencio V. 1972. *Essentials of Research & Thesis Writing*. Phoenix Publishing House, Inc. 927 Quezon Avenue, Quezon City, Philippines
2. Arifin, E.Z, 1997, *Dasar-dasar Penulisan Karangan Ilmiah*, Grassindo, Jakarta.
3. Arikunto, Suharsimi. 1990. *Manajemen Penelitian*. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta. Pencetak PT Melton Putra, Jakarta
4. Contoh buku standar, buku pedoman, juklak, juknis dan buku terjemahan
5. Contoh laporan penelitian dan penelusuran pustaka
 - a. Contoh modul pelatihan dan bahan ajar
6. Contoh tulisan ilmiah untuk majalah ilmiah dan majalah populer
7. Depkes RI, Pusdiklat, 2004, *Pedoman Penyusunan Kurikulum dan Modul Berorientasi Pembelajaran*, Jakarta.
8. Depkes, Pusdiklat, *Penyusunan Modul Pelatihan*, Jakarta
9. Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II, 2011. *Pedoman Teknik Penulisan Karya Tulis Ilmiah*. Jakarta

IX. Lampiran

Panduan latihan

- Peserta dibagi menjadi kelompok kecil. Usahakan satu kelompok 4-5 orang peserta.
- Tentukan ketua kelompok dan sekretaris.
- Sebaiknya kelompok juga menggunakan papan dan kertas lembar balik dan kartu meta untuk menggali informasi dari anggota kelompok
- Setiap kelompok menentukan topik permasalahan yang akan dibahas dikelompok dengan cara *brain storming*
- Setelah topik kelompok ditentukan, kelompok berdiskusi bagaimana memecahkan topik permasalahan tersebut. Apakah akan dibuat suatu aturan? Atau akan dibuat suatu Juknis (jika ada aturan yang sudah diterbitkan tapi petunjuk teknisnya belum ada)
- Setelah ditentukan, kelompok berdiskusi tentang informasi apa yang akan disampaikan dalam memecahkan topik permasalahan kelompok, dengan cara semua anggota kelompok menulis di kartu meta info apa yang dianggap perlu. Setiap anggota kelompok dapat menuliskan 5 atau lebih informasi yang diinginkan.
- Semua informasi yang ditulis oleh anggota kelompok ditempelkan di papan lembar balik atau dinding.
- Kemudian ketua kelompok menyeleksi bersama-sama anggota kelompok tentang informasi yang sejenis atau yang hampir sama.
- Kemudian informasi tersebut diteliti kembali bersama-sama dan kemudian ditentukan sub topik dari kelompok informasi tersebut.
- Setelah itu disusunlah draft atau konsep daftar isi untuk penulisan buku standar/juknis atau lsinnya.
- Diskusikan lagi dengan kelompok untuk memantapkan susunan konsep tersebut.
- Tayangkan pada waktu presentasi kelompok.