**PROFIL PROFESI (JOB PROFILE)**

**SEKTOR KESEHATAN**

**Sektor : Kesehatan**

**Sub Sektor : Pelayanan Kesehatan**

**Area Pekerjaan : Pelayanan Gizi**

**Bidang : Layanan Gizi**

**A. IDENTITAS PROFESI**

1. Nama Profesi : **Nutrisionis**

2. Kedudukan Dalam

 Organisasi : a. Atasan Langsung

 Koordinator/Nutrisionis Senior

 b. Bawahan

 Asisten Nutrisionis

3. Sektor Usaha Utama : Sektor Kesehatan

 Sektor Usaha Terkait : Sektor Pertambangan

 Sektor Perhubungan

 Sektor Industri Manufaktur

 Sektor Perhubungan

 Sektor Energi

 Sektor Kominfo

 Sektor LHK

**B. PROFIL PEKERJAAN**

1. Ikhtisar Profesi :

 Melakukan upaya perbaikan atau penigkatan gizi , makanan dan dietetic masyarakat , kelompok atau individu yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan , pengolahan , analisa, anjuran , implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetic dalam rangka mencapai kesehatan optimal dalam kondisi sehat maupun sakit.

2. Uraian Pekerjaan :

a. Merencanakan kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan edukasi gizi kepada individu, kelompok, dan masyarakat;

 Tahapan Proses Pekerjaan:

1) Mengumpulkan bahan informasi dan data terkait perencanaan kegiatan Penyuluhan, pelatihan dan edukasi gizi;

2) Menyusun jadwal pelaksanaan;

3) Menginformasikan jadwal pelaksanaan kepada pihak terkait.

b. Menyelenggarakan kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan edukasi gizi kepada individu, kelompok, dan masyarakat;

 Tahapan Proses Pekerjaan:

1. Menyiapkan sarana prasarana kegiatan sesuai kebutuhan;
2. Mengundang pihak terkait, sesuai sasaran kegiatan;
3. Melaksanakan kegiatan sesuai jadwal yang telah ditetapkan;
4. Menyusun laporan pelaksanaan kegiatan.

c. Mengevaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan edukasi gizi kepada individu, kelompok, dan masyarakat serta mengembangkan kegiatan tsb.;

 Tahapan Proses Pekerjaan:

1) Mengumpulkan bahan evaluasi;

2) Melakukan analisis dan evaluasi;

3) Menyusun usulan perbaikan dan pengembangan kegiatan sesuai hasil evaluasi.

 d. Mengelola asuhan gizi masyarakat berbasis ilmiah dan holistik;

 Tahapan Proses Pekerjaan;

1) Menyiapkan rencana kegiatan;

2) Melaksanakan kegiatan;

3) Menyusun laporan kegiatan.

e. Merencanakan, menyelenggarakan, mengembangkan, dan mengevaluasi intervensi gizi dan diet pada individu, kelompok, dan masyarakat sebagai upaya promotif dan preventif;

 Tahapan Proses Pekerjaan:

1) Menyiapkan rencana kegiatan;

2) Melaksanakan kegiatan;

3) Melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan dan menyusun rekomendasi untuk perbaikan dan pengembangan kegiatan;

4) Menyusun laporan kegiatan.

f. Mengelola sistem penyelenggaraan makanan (food service) dan pengendalian mutu berdasarkan prinsip keamanan pangan, kepuasan, dan kesehatan serta keselamatan klien;

 Tahapan Proses Pekerjaan :

1) Menyiapkan rencana kegiatan;

2) Melaksanakan kegiatan;

3) Menyusun laporan kegiatan.

g. Melakukan penelitian di bidang gizi, pangan, dan kesehatan;

 Tahapan Proses Pekerjaan :

1) Menyiapkan rencana kegiatan;

2) Menyusun proposal kegiatan

3) Mengajukan proposal kepada pimpinan;

4) Melaksanakan penelitian;

5) Menyusun laporan hasil penelitian;

6) Mempublikasikan hasil penelitian.

h. Menyelenggarakan advokasi bidang gizi kepada pasien dan masyarakat;

 Tahapan Proses Pekerjaan :

1) Menyiapkan rencana kegiatan;

2) Melaksanakan kegiatan;

3) Menyusun laporan kegiatan.

i. Melaporkan hasil kegiatan secara berkala kepada pimpinan:

 Tahapan Proses Pekerjaan :

1) Memeriksa data atau laporan yang akan dilaporkan;

3) Melaporkan target dan pencapaian;

4) Memberikan solusi dan atau langkah kedepan yang belum tercapai dan meminta arahan dari pimpinan.

3. Tanggungjawab :

1. Terselengaranya edukasi dan konseling gizi
2. Tersedianya program asuhan gizi untuk individu atau kelompok sasaran
3. Merencanakan kebutuhan bahan makanan
4. Menyelia produksi makanan yang memenuhi kecukupan gizi , biaya dan daya terima.
5. Menyelia pengadaan bahan makanan (Penerimaan / penyimpanan)
6. Membuat standar makanan (bumbu / resep / standar diet)
7. Menghitung nilai gizi makanan yang di selenggarakan
8. Melakukan pengawasan terhadap standar makan , program keamanann pangan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

4. Wewenang :

1. Melakukan validasi penapisan gizi pada pasien
2. Melakukan penetapan diagnosis gizi berdasarkan hasil asesmen gizi
3. Melakukan pengkajian gizi pada kasus komplikasi dan Tanpa komplikasi
4. Melakukan intervensi gizi berupa pemberian diet
5. Melakukan edukasi dan konseling gizi
6. Membuat care plan pasien
7. Menterjemahkan kebutuhan gizi ke dalam program bahan makanann untuk undividu atau kelompok sasaran.
8. Menyusun menu untuk individu atau kelompok sasaran

5. Output Pekerjaan :

 a. Hasil pengkajian terhadap kasus komplikasi dan tanpa komplikasi

 b. Pemberian diet berdasarkan hasil assessment

 c. Terselengaranya kegiatan edukasi dan konseling gizi

 d. Terlaksananya pelaksanaan kajian care plan pasien

 e. Catatan hasil asuhan gizi pasien

 c. Tersedianya program menu untuk individu atau kelompok sasaran

6. Peralatan dan Bahan Kerja :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Alat/Bahan Kerja** | **Digunakan Untuk** |
| 1 | Renstra bulanan dan tahunan | Acuan perencanaan |
| 2 | Hasil asesmen gizi | Acuan perencanaan |
| 3 | SOP | Pedoman pelaksanaan kerja |
| 4 | Dokumen petunjuk kegiatan | Juknis |
| 5 | Buku pegangan nutrisionis | Juknis |
| 6 | Buku/dokumen isian pelaksanaan kegiatan nutrisionis | Mencatat data pelayanan nutrisionis |
| 7 | Pedoman Penyusunan Kebutuhan Gizi , Tabel konversi makanan , literatur , Pedoman lainya terkait gizi | Penyusunan standar Gizi , Penyusunan pedoman gizi , Pemeriksaan dan pengawasan mutu bahan makanan  |
| 8 | Alat ukur Meteran | Mengukur TB (tinggi badan), LILA (lingkar lengan), LIKA (lingkar kepala)  |
| 9 | Timbangan | Mengukur BB (berat badan) |
| 10 | ATK | Tulis menulis |
| 11 | Komputer  | Input data  |
| 12 | Printer | Mencetak data |

7. Indikator Pekerjaan :

 a. Kepuasan pasien.

 b. keberhasilan program asuhan gizi

 c. Akurasi hasil assessment/ pengkajian gizi pada berbagai kasus

 c. Evaluasi hasil edukasi dan konseling gizi.

 d. Tersedia carae plan pasien

8. Risiko Pekerjaan :

 a. Stres

 b. Kelelahan

 c. Tertular penyakit

 d. Terpapar radiasi

 e. Kejenuhan

**C. PERSYARATAN KOMPETENSI PROFESI**

1. Kompetensi Teknis : a. Mampu menguasai penanganan Gizi klinis

 (Clinical Nutrition)

 b. Mampu menguasai penanganan Penyelengaran makanan (Food service and food production)

 c. Mampu menangani Gizi Masyarakat (Community Dietetics)

 2.Kompetensi Manajerial : a. Mampu melakukan bimbingan peserta didik

 bidang gizi.

 b. Mampu melakukan asesmen kompetensi

3. Kompetensi Sosial : a. Mampu bekerjasama dan bersosialisasi;

 b. Mampu berkomunikasi;

 c. Memiliki emphaty dan kepekaan.

**D. PERSYARATAN KUALIFIKASI PROFESI**

1. Pendidikan Formal : Minimal Diploma III

 Jurusan : Gizi

2. Pengalaman : 1 tahun sebagai Asisten Nutrisionist

 3. Pelatihan yang

 Dibutuhkan untuk

Menduduki Jabatan : a. Pelatihan Asuhan Gizi terstandar ( PAGT ) dasar dan lanjutan

 b. pelatihan Clinical instuctur

 c. Pelatihan asuhan gizi pasien anak / pasien dewasa.

 d. Pelatihan metodelogi penelitian gizi

 e. Pelatihan Asupan Gizi dan dietetic ( PAGD )

 f. Pelatihan HACCP / ISO 22000

 g. Pelatihan konseling dan edukasi gizi

 h. Pelatihan penyelenggaraan makanan banyak

 i. Pelatihan manajemen mutu pada pelayanan gizi

 j. Pelatihan perencanaan menu

4. Sertifikasi Profesi : a. Surat Tanda Registrasi (STR) Nutrisionist

 b. Sertifikat Nutisionist dari asosiasi/LSP

 c. Registered Dietisien ( RD )

5. Pengetahuan Kerja : a. Memahami proses pelayanan Gizi

 b. Memahami pola kerja rumah sakit.

6. Wawasan Teknis :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Area Pengetahuan** | **Uraian**  |
| 1 | Tehnis / Mekanikal  | Pengetahuan terkait penggunaan peralatan pembuatan makanan  |
| 2 | K3  | Pengetahuan terkait keselamatan dan keamanan bekerja  |
| 4 | Psikologi | Pemahaman terkait kejiwaan pasien |
| 5 | IT | Pengetahuan terkait cara kerja komputer (hardware dan software) dan peralatan elektronik |
| 6 | K3/keamanan  | Pengetahuan terkait keselamatan dan kesehatan kerja.  |
| 7 | Pelayanan Konsumen | Pemahaman terkait pentingnya melayani konsumen dengan baik dan memahami kebutuhan dan kepuasan pelanggan |

7. Keterampilan Kerja :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Area Pengetahuan** | **Uraian** |
| 1 | Pemahaman hasil pemeriksaan | Memahami data yang di hasilkan dari perlatan kardiovaskular  |
| 2 | Monitoring | Pemantauan/menilai kinerja diri sendiri, orang lain atau organisasi untuk melakukan perbaikan atau tindakan korektif |
| 3 | Berpilir Kritis | Ketrampilan dalam menggunakan nalar dan logika untuk mendeteksi kekuatan dan kelemahan pada suatu keadaan dalam rangka bertindak dan mengambil solusi |
| 4 | Mendengar secara aktif | Memberikan perhatian atas apa yang dikatan orang lain dan memahami poin penting dari apa yang dibicarakan orang lain tsb. |
| 5 | Menyampaikan pendapat/komunikasi | Berbicara kepada orang lain untuk menyampaikan pesan dan informasi secara efektif |
| 6 | Pengoperasian dan pengendalian | Mengontrol operasi peralatan atau sistem pengendalian |

8. Karakteristik Tuntutan Kerja :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Area Pengetahuan** | **Uraian** |
| 1 | Etika Kerja | Bekerja dengan mengutamakan kejujuran dan beretika  |
| 2 | Berinisiatif | Bekerja dengan kemauan untuk mrngambil tanggung jawab dan tantangan |
| 3 | Kemandirian | Bekerja dengan mandiri, dengan sedikit atau tanpa pengawasan dengan berpedoman pada standar prosedur kerja |
| 4 | Beremphati | Bekerja dengan memahami dan menyelami perasaan dan penderitaan orang lain dan mampu menghadirkan sisi kemanusiaannya |

**E. KONDISI TEMPAT KERJA**

1. Tempat Kerja : a. Didalam ruangan

 b. Kondisi ruangan baik

 c. Suhu ruang sejuk

 d. Tingkat kebisingan tenang tidak terlalu bising

 e. Tingkat penerangan cukup

2.. Minat Kerja : Profesi ini dapat dilakukan oleh

 profil pekerja yang memiliki minat sebagai berikut:

* 1. 1a :

Pilihan melakukan kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan benda-benda dan obyek-obyek

* 1. 1b :

Pilihan melakukan kegiatan yang berhubungan dengan komunikasi data

* 1. 3a :

Pilihan melakukan kegiatan-kegiatan rutin, konkrit dan teratur

* 1. 4b :

Pilihan melakukan kegiatan-kegiatan yang berhubungan mesin dan teknik

* 1. 5b :

 Pilihan melakukan kegiatan yang menghasilkan kepuasan nyata dengan proses

**F. POLA PENJENJANGAN**

1. Karier Struktural (ke atas) : a. Kepala Instalasi pelayanan Gizi

 b. Koordinator/Nutrisionis Senior

2. Karier Fungsional : a. Tenaga Terampil Nutisionist Madya

 b. Tenaga Terampil Nutrisionist Muda

3. Kedudukan dalam

 Organisasi : (gambarkan struktur profesi, satu jabatan ke atas dan satu layer jabatan di bwahnya)

Koordinator/Nutrisionis Senior

Asisten Nutrisionis

Nutrisionis

**F. INFORMASI UMUM**

1. Pekerjaan Terkait : a. Nutrisionis di Poli Klinik

 b. Nutrisionis di Klinik Bersalin

 c. Nutrisionis di Kinik tumbuh kembang anak

 c. Nutrisionis di Puskesmas

2. Kisaran Upah : Rp 5 juta – 6 juta