

Tabel B3
DAFTAR KETERAMPILAN DIETISIEN
BIDANG *PENYELENGARAAN ASUHAN MAKANAN DIET*
(*CATERING CARE*)

No	Jenis / Uraian Keterampilan	Tingkat Keterampilan Dietisien			
		1	2	3	4
1	Penyusunan Standar Makanan/diet khusus				4
	1.1 Menetapkan standar makanan/diet khusus sesuai kebutuhan klien				
	1.2 Menetapkan peraturan pemberian makanan/diet khusus				
2	Perencanaan Menu				4
	2.1 Menetapkan pola dan siklus menu makanan/diet khusus				
	2.2 Menetapkan frekuensi penggunaan bahan makanan sesuai standar makanan dan pola menu				
	2.3 Menetapkan master menu makanan/ diet khusus				
	2.4 Merancang menu makanan/diet khusus sesuai dengan master menu				
3	Pengadaan Bahan Makanan/Makanan Khusus				4
	3.1 Mengidentifikasi macam dan jenis / golongan bahan makanan sesuai menu				
	3.2 Menyusun spesifikasi bahan makanan/Diet khusus				
	3.3 Menghitung kebutuhan bahan makanan/diet khusus pada periode tertentu sesuai jumlah dan jenis klien				
	3.4 Pengawasan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan/diet khusus				
	3.5 Pengawasan pemesanan dan distribusi bahan makanan/diet khusus				
4	Pengelolaan kebutuhan biaya makanan khusus sesuai dengan terapi diet, contoh :				4
	4.1 Menghitung biaya makan/diet pada kondisi malnutrisi				
	4.2 Menghitung biaya makan/diet pada penyakit infeksi				
	4.3 Menghitung biaya makan/diet pada penyakit non infeksi				
	4.4 Menghitung biaya makan/diet pada penyakit degenerative				
	4.5 Menghitung biaya makan/diet pada penyakit				