

Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)  
Asosiasi Dietisien Indonesia (AsDI)



**ANNOUNCEMENT EDISI KEDUA**

# PELATIHAN ASUHAN GIZI DAN DIETETIK NASIONAL (PAGD) KE IV

“Penguatan peran Dietisien melalui peningkatan kompetensi dan profesionalisme dalam pelayanan gizi, makanan dan dietetik pada era MEA”

**SKP DPP PERSAGI**

**12-15 Oktober 2016**

**Horison Ultima Hotel**

**Jl. Jendral Sudirman, No. 57**

**Palembang-Sumatera Selatan**

# PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan masalah sosial, ekonomi, politik dan hak asasi manusia yang paling berharga. Kesenjangan, kemiskinan, eksploitasi, kekerasan, ketidakadilan merupakan akar dari timbulnya masalah- masalah yang berhubungan dengan gizi dan kesehatan. Ketidaktersebutnya bahan makan dan pelayanan kesehatan menjadi masalah mendasar terwujudnya kurang gizi di masyarakat kita.

Peran gizi dalam menjamin kelangsungan hidup manusia sangat besar dan mempunyai jangkauan yang sangat besar dan luas. Dimulai dari awal kehidupan manusia dalam kandungan hingga manusia menjadi tua dan menjeleang kematian gizi mempunyai andil yang sangat besar dalam menjaga kelangsungan hidupnya. Upaya menjamin kualitas gizi dan kesehatan sumber daya manusia yang sehat, cerdas, produktif dan mandiri bagi seluruh masyarakat Indonesia hendaknya perlu dicanangkan hidup dengan kondisi gizi dan kesehatan yang baik. Proses asuhan gizi yang baik dan benar menjadi fokus yang harus diperhatikan bagi seluruh masyarakat dengan kondisi apapun tidak terkecuali masyarakat rumah sakit yang pada umumnya menderita penyakit tertentu.

Semakin berkembangnya praktek Ilmu Kedokteran dan Ilmu Gizi saat ini maka semakin selektif pasien dalam memilih pelayanan kesehatan yang ditawarkan RS. Dengan dikeluarkannya UU No. 8 tahun 1999 tentang hak perlindungan konsumen maka semakin tinggi pula tuntutan pasien terhadap mutu pelayanan di RS, demikian pula dengan pelayanan atau asuhan gizi di RS.

Pelayanan gizi yang baik dan benar, tidak saja mampu memenuhi harapan terhadap peningkatan mutu pelayanan, tetapi juga dapat menjamin kecukupan asupan makanan, meningkatkan sistem pertahanan tubuh sehingga komplikasi dan infeksi dapat dicegah atau dikurangi serta lama waktu penyembuhan dapat dipersingkat.

Dalam menghadapi tuntutan dan tantangan masyarakat tersebut Asosiasi Dietisien Indonesia (ASDI) khususnya Dietisien di RS harus berani mempersiapkan diri untuk lebih maju sejalan dengan disiplin ilmu-ilmu kesehatan lainnya.

Meningkatnya penelitian-penelitian di bidang kesehatan dan gizi dewasa ini menunjukkan respon yang sangat tinggi terhadap perkembangan dan kemampuan di bidang tersebut. Selain itu pelayanan gizi di rumah sakit tidak hanya terkait dengan industri makanan saja, juga menyangkut peralatan pendukung lainnya, mulai dari penyediaan alat pendukung penyedia makanan yang disajikan yang tidak lepas dari industri "kitchen equipment", layout bangunan dapur, utensil dan software pendukung. Seiring dengan tuntutan kinerja di institusi dimana Dietisien bertugas yang dilihat dari kompetensi dan profesionalisme sesuai dengan standar. Agar kompetensi dan profesionalisme benar-benar terwujud dalam memberikan pelayanan gizi kepada masyarakat secara nasional maupun internasional.

**Hj. Witri Gusti, SKM**

Ketua PAGD Ke IV

# **SUSUNAN PANITIA**

## **Pengarah**

Susirah Sutardjo, MSc  
Murni Indrarti Muhilal, SKM, MSc

## **Penasehat**

Dr. Minarto, MPS  
Martalena Br Purba, MCN, PhD  
Triyani Kresnawan, DCN, M.Kes, RD  
Miranti Gutawa, DCN, MSc  
H. M. Lubis, SKM, M.Kes

## **Ketua Panitia**

Hj. Witri Gusti, SKM

## **Wakil Ketua**

Sri Iwaningsih, SKM, MARS  
Nita Chaerani, SKM, M.Kes

## **Bendahara**

Emma Afriany, S.Gz  
Devi Eryanti, S.Gz, Dietisien

## **Sekretaris**

Fitri Hidayani, SST, S.Gz, MKM, RD  
Jumiyati, S.Gz, RD

## **Sekretariat**

Ryan Magelhans, A.Md.Gz  
Ika Retno Wahyuni, S.Gz  
Jayanti Mandasari, SST  
Lady Fransiska, A.Md.Gz  
Yuliana Darlis, S.Gz  
Trisanty Listiany, SKM

## **Sie Ilmiah**

Gunarti Yahya, DCN, MM, RD  
Sunarti, S.Gz, RD  
Yufrida Leni Fayakun, DCN, MPH, RD  
Dr. Iskari Ngadiarti, SKM, M.Kes  
Yenita, DCN, MPH, RD

Yenni Moviana, MND  
Lilis Trisnawati, MM, RD  
Sri Hartati, SST  
Sartono, SKM, M.Kes  
Arif Dwisetyo HP, S.Gz, MPH  
Muzakar, SST, MPH  
Yuli Hartati, S.Pd. M.Kes  
Rebi Alba Rido, A.Md.Gz  
Wijimah, S.Pd  
Hendriati, SKM  
Hana Yuniarti, SKM, M.Kes  
Terati, SKM, M.Kes  
Susiyani, SST, M.Kes  
Yaniwarti, DCN, M.Kes

## **Sie Acara**

Maya Ija, SST, MPH (Koordinator)  
Heni Sulistiyowati, S.Gz, RD  
Dwi Mayasari, AMG  
Nurul Salasa, SKM, M.Kes  
Podojoyo, SKM, M.Kes  
Nurhayati, AMG

## **Sie Dana dan Usaha**

Deni Angrawati, SST  
Yulia, SST  
Eni Nuraini, S.Gz, RD

## **Sie perlengkapan dan Transportasi**

Eddy Susanto, SKM, M.Kes (Koordinator)  
Ahmad Mudatsir, SKM  
David Ricardo, AMG  
Renza Fran, A.Md.Gz

## **Sie Konsumsi**

Delima, B, Sc (Koordinator)  
Rina Afriamy, AMG  
Irnawati Nainggolan, A.Md.Gz  
Rosita Anwar, SST

# MATERI ILMIAH

## HARI KE 1 (RABU, 12 OKTOBER 2016)

WAKTU	JPL	PROGRAM
10.00 – 13.00		Registrasi
13.00 – 14.00		OPENING CEREMONY - Sambutan Ketua DPD AsDI Sumsel - Sambutan Ketua DPP AsDI - Sambutan Walikota Palembang Dan Membuka Acara PAGD IV - Keynote : <b>Direktur Bina Gizi Masyarakat Kemenkes RI</b>
14.00 – 14.30		Peresmian Exhibition Dan Poster Session
14.30 – 15.15	1	Plenary 1 Direktur Utama RSMH Palembang (dr. M. Syahril, Sp. P, MPH)
15.15 – 16.00		Coffe Break, Exhibition Dan Poster Session
16.00 – 16.45	1	Plenary 2 : Peran Pelayanan Gizi Dalam Menunjang BPJS (BPJS Sumatera Selatan)
16.45 – 17.30	1	Plenary 3: Pendekatan Model NCP Dalam Penanganan Masalah Gizi Di Indonesia (Ketua Umum DPP AsDI)
17.30 – 18.15	1	Plenary 4: Sosialisasi Landasan Hukum Profesi Ahli Gizi Di Indonesia (Ketua Umum DPP PERSAGI)
18.15 – 19.15		ISHOMA
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>4</b>	

## HARI KE-4 (SABTU, 15 OKTOBER 2016)

WAKTU	JPL	PROGRAM
08.00 – 08.45	1	Presentasi
08.45 – 09.30	1	Presentasi
09.30 – 10.00		Post Test
10.00 – 10.30		Coffee Break
10.30 – 11.15	1	Clinical Previlliage Dan Kredensial Tenaga Dietisien Di RS (Miranti Gutawa, MSc, RD)
11.15 – 11.45	1	<b>Clinical pathway terintegrasi dalam pelayanan gizi terkini</b> (Triyani Kresnawan, DCN, M.Kes, RD)
11.45 – 12.15		CLOSSING CEREMONY
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>4</b>	

## PELATIHAN

# **PROSES ASUHAN GIZI TERSTANDAR (PAGT)/** **STANDARDIZE NUTRITION CARE PROCESS (SNCP)**

Pada pelatihan proses asuhan gizi terstandar (PAGT) akan dibahas tentang konsep dasar PAGT, Konsep dasar PAGT, asesmen gizi, diagnosis medis, intervensi gizi serta monitoring dan evaluasi gizi sebagai suatu metode pemecahan masalah yang sistematis dalam menangani problem gizi sehingga dapat memberikan asuhan gizi yang aman, efektif, dan berkualitas tinggi. Disamping itu, peserta juga akan secara langsung praktek menentukan asesmen gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi serta praktek melakukan monitoring dan evaluasi gizi berdasarkan kasus yang sudah disiapkan.



**HARI KE 2 (KAMIS, 13 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Pre Test
08.00 – 08.45	1	Kebijakan Pelayanan Gizi RS
08.45 – 09.30	1	Konsep Dasar PAGT
09.30 – 10.15	1	Asesmen Gizi
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 12.00	2	Asesmen Gizi
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 15.15	3	Praktek Asesmen Gizi
15.15 – 15.30		Coffe Break
15.30 – 17.00	2	Penentuan Diagnosis Gizi
17.00 – 17.45	1	Praktek Penentuan Diagnosis Gizi
17.45 – 19.00		ISHOMA
19.00 – 19.45	1	Praktek Penentuan Diagnosis Gizi
19.45 – 20.30	1	Penentuan Intervensi Gizi
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>13</b>	

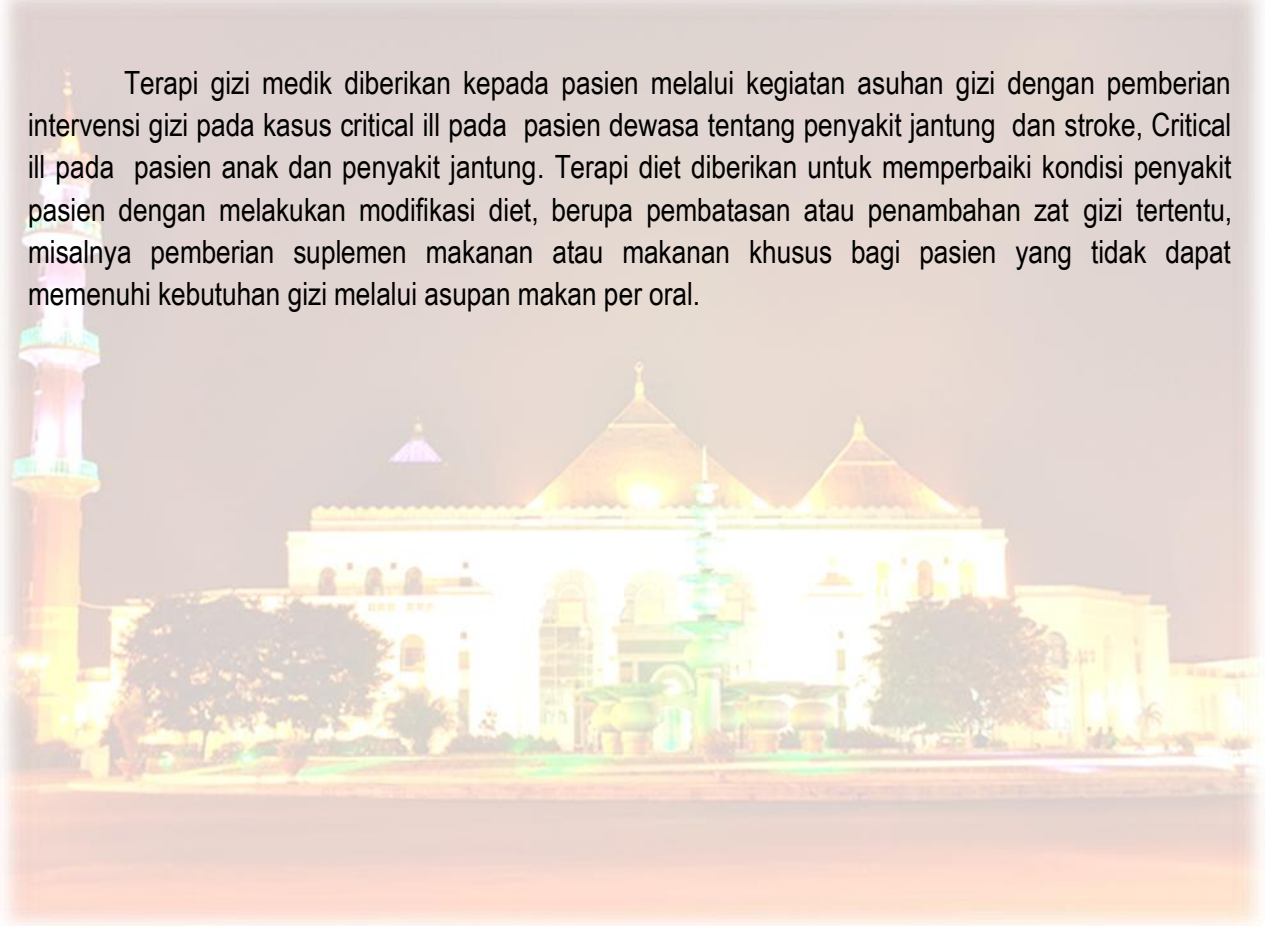
**HARI KE 3 (JUMAT, 14 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Refleksi
08.00 – 08.45	1	Penentuan Intervensi Gizi
08.45 – 10.15	2	Praktek Penentuan Intervensi Gizi
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 11.15	1	Monitoring Dan Evaluasi Gizi
11.15 – 12.00	1	Praktek Monitoring Dan Evaluasi Gizi
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 16.00	4	Workshop Studi Kasus
16.00 – 16.30		Coffe Break
16.30 – 19.00		Wisata Belanja Dan Wisata Kuliner ( <i>City Tour</i> )
19.00 – 22.00		Gala Dinner
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>9</b>	

PELATIHAN

## **TERAPI GIZI MEDIK (TGM)/** **MEDICAL NUTRITION THERAPY (MNT)**

Terapi gizi medik diberikan kepada pasien melalui kegiatan asuhan gizi dengan pemberian intervensi gizi pada kasus critical ill pada pasien dewasa tentang penyakit jantung dan stroke, Critical ill pada pasien anak dan penyakit jantung. Terapi diet diberikan untuk memperbaiki kondisi penyakit pasien dengan melakukan modifikasi diet, berupa pembatasan atau penambahan zat gizi tertentu, misalnya pemberian suplemen makanan atau makanan khusus bagi pasien yang tidak dapat memenuhi kebutuhan gizi melalui asupan makan per oral.



**HARI KE 2 (KAMIS, 13 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Pre Test
08.00 – 08.45	1	Review PAGT
08.45 – 10.15	2	Konsep Dasar MNT
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 12.00	2	Keseimbangan Cairan Pada Kondisi Critical III
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 14.30	2	Patofisiologi Pada Critical III Dewasa
14.30 - 15.15	1	MNT Critical III Pada Pasien Dewasa
15.15 – 15.30		Coffe Break
15.30 – 16.15	1	Enteral Dan Parenteral Feeding Pada Pasien Critical III Dewasa
16.15 – 17.00	1	Study Kasus Critical III Pada Penyakit Jantung
17.00 – 17.45	1	Study Kasus Critical III Pada Penyakit Stroke
17.45 – 19.00		ISHOMA
19.00 – 20.30	2	Workshop
JUMLAH JPL	13	

**HARI KE 3 (JUMAT, 14 OKTOBER 2016)**

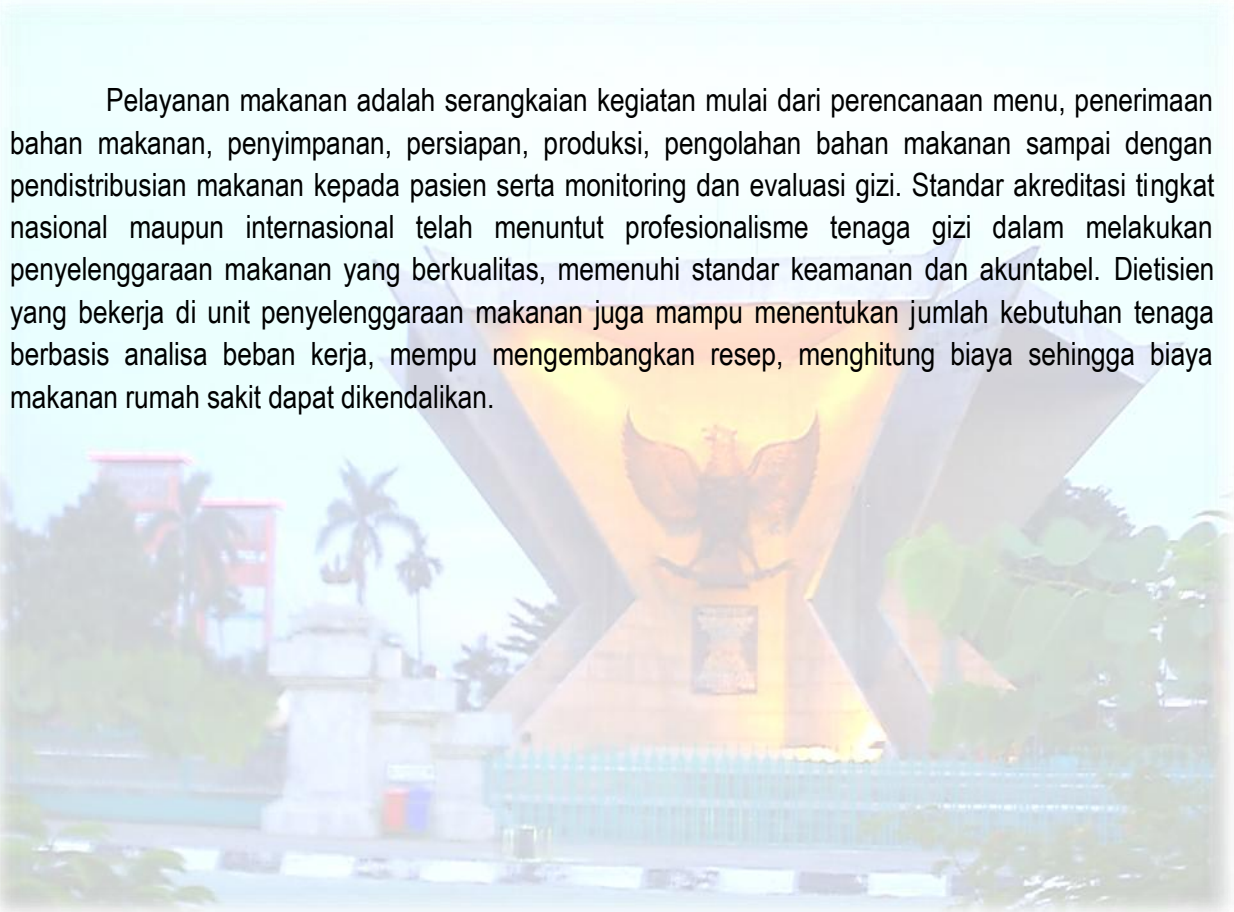
WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Refleksi
08.00 – 09.30	2	Patofisiologi Critical III Pada Pasien Anak
09.30 – 10.15	1	MNT Critical III Pada Penyakit Anak
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 11.15	1	Enteral Dan Parenteral Feeding Pada Pasien Bayi Dan Anak
11.15 – 12.00	1	Study Kasus Critical III Pada Pasien Bayi Dan Anak
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 13.45	1	Study Kasus Critical III Pada Pasien Penyakit Jantung Anak
13.45 – 16.00	3	Workshop
16.00 – 16.30		Coffee Break
16.30 – 18.00		Wisata Belanja Dan Wisata Kuliner ( <i>City Tour</i> )
18.00- 22.00		Gala Dinner
JUMLAH JPL	9	



## PELATIHAN

# PELAYANAN MAKANAN / FOOD SERVICE

Pelayanan makanan adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, produksi, pengolahan bahan makanan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien serta monitoring dan evaluasi gizi. Standar akreditasi tingkat nasional maupun internasional telah menuntut profesionalisme tenaga gizi dalam melakukan penyelenggaraan makanan yang berkualitas, memenuhi standar keamanan dan akuntabel. Dietisien yang bekerja di unit penyelenggaraan makanan juga mampu menentukan jumlah kebutuhan tenaga berbasis analisa beban kerja, mampu mengembangkan resep, menghitung biaya sehingga biaya makanan rumah sakit dapat dikendalikan.



**HARI KE 2 (KAMIS, 13 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Pre Test
08.00 – 08.45	1	Review Manajemen Penyelenggaraan Makanan
08.45 – 10.15	2	Perhitungan Kebutuhan Tenaga Dalam Penyelenggaraan Makanan Berbasis Analisa Beban Kerja
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 12.00	2	Workshop
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 13.45	1	Penerapan menu asing dalam diet pasien
13.45 – 14.30	1	Penerapan IPSPG dalam pelayanan Gizi di RS
14.30 – 15.15	1	Penerapan IPSPG dalam pelayanan Gizi di RS
15.15 – 15.30		Coffe Break
15.30 – 16.15	1	Workshop
16.15 – 17.00	1	Penerapan HACCP dlm Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
17.00 – 17.45	1	Penerapan HACCP dlm Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
17.45 – 19.00		ISHOMA
19.00 – 20.30	2	Workshop
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>13</b>	

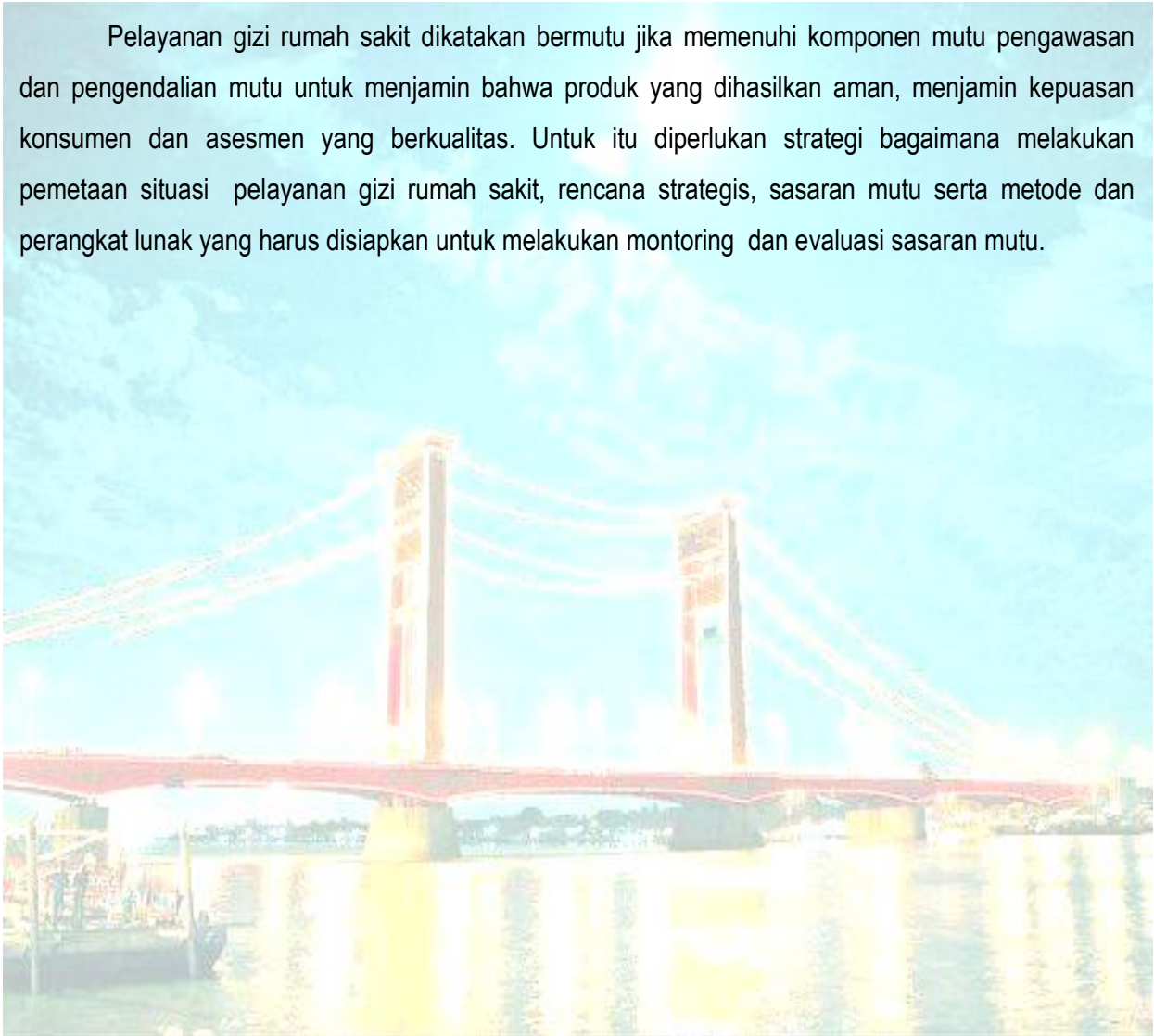
**HARI KE 3 (JUMAT, 14 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Refleksi
08.00 – 08.45	1	Aplikasi Enteral Cost Di RSSA Malang
08.45 – 09.30	1	Menyusun Tarif Pelayanan Makanan
09.30 – 10.15	1	Workshop
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 12.00	2	Pengendalian Biaya Makanan
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 16.00	4	Workshop
16.00 – 16.30		Coffe Break
16.30 – 19.00		Wisata Belanja dan Wisata Kuliner ( <i>City Tour</i> )
19.00 - 22.00		Gala Dinner
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>9</b>	

PELATIHAN

## **MANAJEMEN MUTU** **PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT**

Pelayanan gizi rumah sakit dikatakan bermutu jika memenuhi komponen mutu pengawasan dan pengendalian mutu untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman, menjamin kepuasan konsumen dan asesmen yang berkualitas. Untuk itu diperlukan strategi bagaimana melakukan pemetaan situasi pelayanan gizi rumah sakit, rencana strategis, sasaran mutu serta metode dan perangkat lunak yang harus disiapkan untuk melakukan monitoring dan evaluasi sasaran mutu.



**HARI KE 2 (KAMIS, 13 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Pre Test
08.00 – 09.30	2	Proses Bisnis Pelayanan Gizi Rumah Sakit
09.30 – 10.15	1	Workshop
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 12.00	2	Pemetaan Situasi PGRS Dengan Metode Analisis SWOT
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 14.30	2	Workshop
14.30 – 15.15	1	Rencana Strategis (Renstra) Dalam PGRS Berbasis Balanced Score Card
15.15 – 15.30		Coffe Break
15.30 – 16.15	1	Rencana Strategis (Renstra) Dalam PGRS Berbasis Balanced Score Card
16.15 – 17.45	2	Sasaran Mutu / Kinerja (KPI) Sesuai Renstra Gizi
17.45 – 19.00		ISHOMA
19.00 – 20.30	2	Sasaran mutu (Quality objective) / kinerja (KPI) sesuai Renstra Gizi
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>13</b>	

**HARI KE 3 (JUMAT, 14 OKTOBER 2016)**

WAKTU	JPL	PROGRAM
07.30 – 08.00		Refleksi
08.00 – 09.30	2	Menyiapkan Metode Dan Perangkat Monitoring Dan Evaluasi Sasaran Mutu
09.30 – 10.15	1	Workshop
10.15 – 10.30		Coffe Break
10.30 – 12.00	2	Teknik Penilaian Kredensial Dan Rekredensial Tenaga Dietisien dan <b>Nutrisionis</b>
12.00 – 13.00		ISHOMA
13.00 – 16.30	4	Workshop
16.30 – 19.00		Wisata Belanja Dan Wisata Kuliner ( <i>City Tour</i> )
19.00 – 22.00		Gala dinner
<b>JUMLAH JPL</b>	<b>9</b>	

# **DIETITIAN AWARD 2016**

## **A. Jenis Lomba**

1. Nutrition Scientific Project : yaitu segala kegiatan penelitian ilmiah di bidang gizi yang terkait dengan peningkatan mutu pelayanan gizi di rumah sakit atau puskesmas.
2. Innovation In Nutrition Care Project : yaitu segala kegiatan yang berkaitan dengan upaya peningkatan mutu pelayanan asuhan gizi pasien. Proyek harus menggunakan metode NCP dan menunjukkan hasil yang dapat diukur dari peningkatan layanan gizi seperti aspek quality of care, aspek waktu, aspek biaya, dsb.
3. Innovation in Food Service Management Project; yaitu segala kegiatan yang berkaitan dengan upaya peningkatan mutu manajemen pelayanan makanan pasien. Proyek harus menunjukkan hasil yang dapat diukur dari peningkatan layanan gizi seperti aspek quality of service, kepuasan pelanggan, aspek waktu, aspek biaya, dsb.

## **B. Sasaran & Peserta**

1. Sasaran. Dietetic Award merupakan ajang penghargaan bagi Ahli Gizi/Dietisien sebagai salah satu bentuk kontribusi AsDI dalam upaya meningkatkan mutu pelayanan gizi di Indonesia.
2. Peserta. Peserta yang dapat mengikuti lomba adalah seluruh Ahli Gizi/Dietisien anggota AsDI yang berdomisili di wilayah Indonesia

## **C. Ketentuan Lomba**

1. Peserta membuat tulisan/makalah sesuai format yang sudah ditentukan panitia, dikirim dalam bentuk hard copy & CD, dengan dilampiri foto/video sebagai data otentik dan dokumentasi lain yang terkait dengan materi tulisan serta membuat Abstrak dari tulisan/makalah tersebut.
2. Format penulisan :cover (judul, kategori, identitas RS/Institusi), pendahuluan /latarbelakang masalah, Maksud/tujuan/obyektif, metodologi, hasil, analisa/ diskusi, kesimpulan, saran, lampiran. Ukuran font minimal 11 jenis Arial, spasi minimal 1,5, ukuran halaman A4 atau quarto. Maximal 10 halaman (tidak termasuk lampiran).
3. Peserta mengisi fomulir ke ikut sertaan lomba ( fomulir dapat diunduh/Download ) di website <http://www.persagi.org> setelah diisi dikirim ke alamat email [pagd4.dieteticaward@gmail.com](mailto:pagd4.dieteticaward@gmail.com)
4. Setiap rumah sakit/institusi berhak mengirim lebih dari 1 makalah/kategori.
5. Materi yang pernah menjadi Pemenang ( Juara 1 ) dari tiap kategori pada Diettetic Award tidak dapat diikutsertakan kembali.
6. Materi lomba bukan merupakan hak patent, dan boleh diimplementasikan oleh RS/Institusi lain tanpa harus meminta ijin (sebagai bentuk sharing pengetahuan/ide antar Dietisien di Indonesia)
7. Seleksi Lomba melalui 2 tahap yaitu : Babak seleksi (untuk memilih 5 besar dari masing-masing kategori) dan babak final untuk menentukan pemenang I, II, dan III.
8. Makalah dikirim ke Sekretariat PAGD IV c.q. Panitia Hospital Dietetic Award 2016 paling lambat 1 September 2016 sudah diterima panitia.

9. Peserta yang masuk dalam babak final, akan diberitahukan melalui surat/email/telpon dan diminta melakukan presentasi dihadapan tim juri pada tanggal 12 Oktober 2016.
10. Peserta lomba tidak dipungut biaya, tetapi biaya transport & akomodasi bagi peserta yang masuk dalam babak final (5 besar) menjadi tanggung jawab masing-masing rumah sakit/institusi.
11. Penilaian peserta:
  - a. Penilaian babak penyisihan berdasarkan makalah yang diterima, meliputi penilaian materi, tampilan, kesesuaian format, dokumen pendukung, dll, sesuai dengan sistem penilaian yang ditetapkan oleh panitia.
  - b. Penilaian babak final: Nilai hasil presentasi, merupakan gabungan nilai pada babak penyisihan dengan nilai hasil presentasi, berdasarkan system penilaian yang ditetapkan oleh panitia.
  - c. Keputusan panitia dalam pelaksanaan dan penetapan pemenang, tidak dapat diganggu gugat.
  - d. Syarat dan ketentuan peserta Dietetic Award 2016, secara lebih rinci dapat di lihat di website AsDI melalui email : [pagd4.dieteticaward@gmail.com](mailto:pagd4.dieteticaward@gmail.com)

## **HOSPITAL DIETETIC CONTECT (HDC) 2016**

1. Peserta membuat penulisan resep berbasis pangan lokal untuk jenis snack pasien Diet Normal sesuai format yang sudah ditentukan panitia, dikirim dalam bentuk hard copy & CD/email, dengan dilampiri foto/video sebagai data otentik dan dokumentasi lain yang terkait
2. Format penulisan resep dapat diunduh di website <http://www.persagi.co.id> Ukuran font minimal 11 jenis Arial, spasi minimal 1,5, ukuran halaman A4 atau quarto. Maximal 6 halaman (termasuk lampiran).
3. Peserta mengisi fomulir ke ikut sertaan lomba ( fomulir dapat diunduh/Download ) di website <http://www.persagii.co.id> setelah diisi dikirim ke alamat email [hospidieteticaward2016@gmail.com](mailto:hospidieteticaward2016@gmail.com)
4. Setiap rumah sakit/instituis berhak mengirim lebih dari 1 resep dalam setiap kategori resep.
5. Kategori resep ada 2 yakni resep hidangan snack manis dan hidangan snack gurih.
6. Resep yang pernah menjadi Pemenang ( Juara 1 ) dari Hospital Diettetic Award sebelumnya tidak dapat diikutsertakan kembali.
7. Resep bukan merupakan hak patent, dan boleh diimplementasikan oleh RS/Institusi lain tanpa harus meminta ijin (sebagai bentuk sharing pengetahuan/ide antar Dietisien di Indonesia)
8. Seleksi Lomba melalui 2 tahap yaitu : Babak seleksi (untuk memilih 10 besar dari masing-masing kategori resep) dan babak final untuk menentukan pemenang I, II, dan III.
9. Resep dikirim ke Sekretariat PAGD IV c.q. Panitia Hospital Dietetic Award 2016 paling lambat 1 September 2016 sudah diterima panitia.Peserta yang masuk dalam babak final, akan diberitahukan melalui surat/email/telpon dan diminta menyajikan hidangannya dihadapan tim juri pada tanggal 12 Oktober 2016.
10. Peserta lomba tidak dipungut biaya, tetapi biaya transport & akomodasi bagi peserta yang masuk dalam babak final (5 besar) menjadi tanggung jawab masing-masing rumah sakit.
11. Penilaian peserta: Penilaian babak penyisihan berdasarkan resep yang diterima, meliputi penilaian resep, tampilan, kesesuaian resep, dokumen pendukung, dll, sesuai dengan sistem penilaian yang ditetapkan oleh panitia.
12. Penilaian babak final: merupakan gabungan nilai pada babak penyisihan dengan nilai hasil penyajian berdasarkan system penilaian yang ditetapkan oleh panitia.
13. Keputusan panitia dalam pelaksanaan dan penetapan pemenang, tidak dapat diganggu gugat.
14. Syarat dan ketentuan peserta Hospital Dietetic Award 2016, secara lebih rinci dapat di lihat di website AsDi: hubungi panitia di sekretariat PAGD IV atau melalui email : [hospidieteticaward2016@gmail.com](mailto:hospidieteticaward2016@gmail.com) .

# **PENDAFTARAN**

Peserta adalah Nutrisionis dan Dietisien yang bekerja di Lembaga Pemerintahan maupun Swasta, Rumah Sakit, Puskesmas, penyelenggara makanan, industri, pendidikan, organisasi profesi gizi yang mendaftar dengan cara :

1. Melengkapi formulir pendaftaran
2. Melengkapi pembayaran dengan cara transfer ke rekening. Bendahara PAGD IV
  - a. **AsDI DPD SUMSEL**  
No Rek : 112 00 1130 144 2  
Bank Mandiri KCP RSMH Palembang
  - b. **Emma Afriany**  
No. Rek : 112-001059771-9  
Bank Mandiri KCP RSMH Palembang
3. Mengirimkan formulir beserta bukti transfer ke panitia PAGD IV ke alamat email : [asdisumsel@gmail.com](mailto:asdisumsel@gmail.com) atau WA : 083177047641, 082182526177

## **Sekretariat**

Instalasi Gizi RSMH Palembang

Jl. Jendral Sudirman KM 3,5 Palembang, Sumatera Selatan, 30126

## **Contact Person**

Jumiyati : 081373088537, WA : 083177047641

Yenita : HP dan WA : 082182526177

Ryan Magelhans : HP 082178743196 dan WA : 089654240547

## **Biaya Registrasi**

1. Pembayaran sampai dengan tanggal 31 Agustus 2016 Rp. 3.800.000,  
Pendamping Rp. 2.200.000,00  
Tanggal 1 September – 8 Oktober 2016 Rp. 4.000.000  
Pendaftaran ditutup tanggal 9 Oktober 2016
2. Biaya pendaftaran termasuk
  - a. Pelatihan
  - b. Penginapan untuk 1 orang peserta ( 1 kamar untuk 2 peserta)
  - c. Makan utama 3 kali dan 2 kali snack/hari
  - d. Materi pelatihan
  - e. Perlengkapan workshop
  - f. Seminar kit
  - g. Malam keakraban
  - h. Sertifikat
  - i. Kaos
  - j. City tour
3. Apabila melakukan pembatalan setelah tanggal 1 Oktober 2016, maka akan dikenakan potongan sebesar 75% dari biaya peserta



# FORMULIR PENDAFTARAN

**NAMA LENGKAP** : \_\_\_\_\_

(nama akan digunakan untuk sertifikat, sehingga nama harus sesuai dengan yang tercantum diatas)

**NO. ANGGOTA** : PERSAGI / AsDI \_\_\_\_\_

**NAMA INSTITUSI** : \_\_\_\_\_

**ALAMAT INSTITUSI** : \_\_\_\_\_

**TELEPON/HP/WA** : \_\_\_\_\_

**ALAMAT EMAIL** : \_\_\_\_\_

**PENDAMPING** : Ya / Tidak, Jika Ya, lampirkan bukti transfer

## PILIHAN KELAS PELATIHAN

- NCP/PAGT
- MNT/TGM
- Food Service
- Manajemen Mutu PGRS

## METODE PEMBAYARAN

- Transfer
- Sponsor

### Catatan :

- Peserta akan didaftarkan setelah mengirimkan bukti transfer melalui email ke [asdisumsel@gmail.com](mailto:asdisumsel@gmail.com) , WA : 083177047641, 082182526177
- Sertifikat akan diberikan dengan minimal 85% kehadiran dan nama sesuai dengan peserta yang hadir
- Peserta wajib memilih kelas, karena materi yang dicantumkan di dalam sertifikat sesuai dengan kelas keikutsertaan peserta  
Masing-masing peserta akan mendapatkan satu barcode untuk masuk ke ruang kelas sesuai pilihan ( barcode tidak berlaku untuk kelas lain)