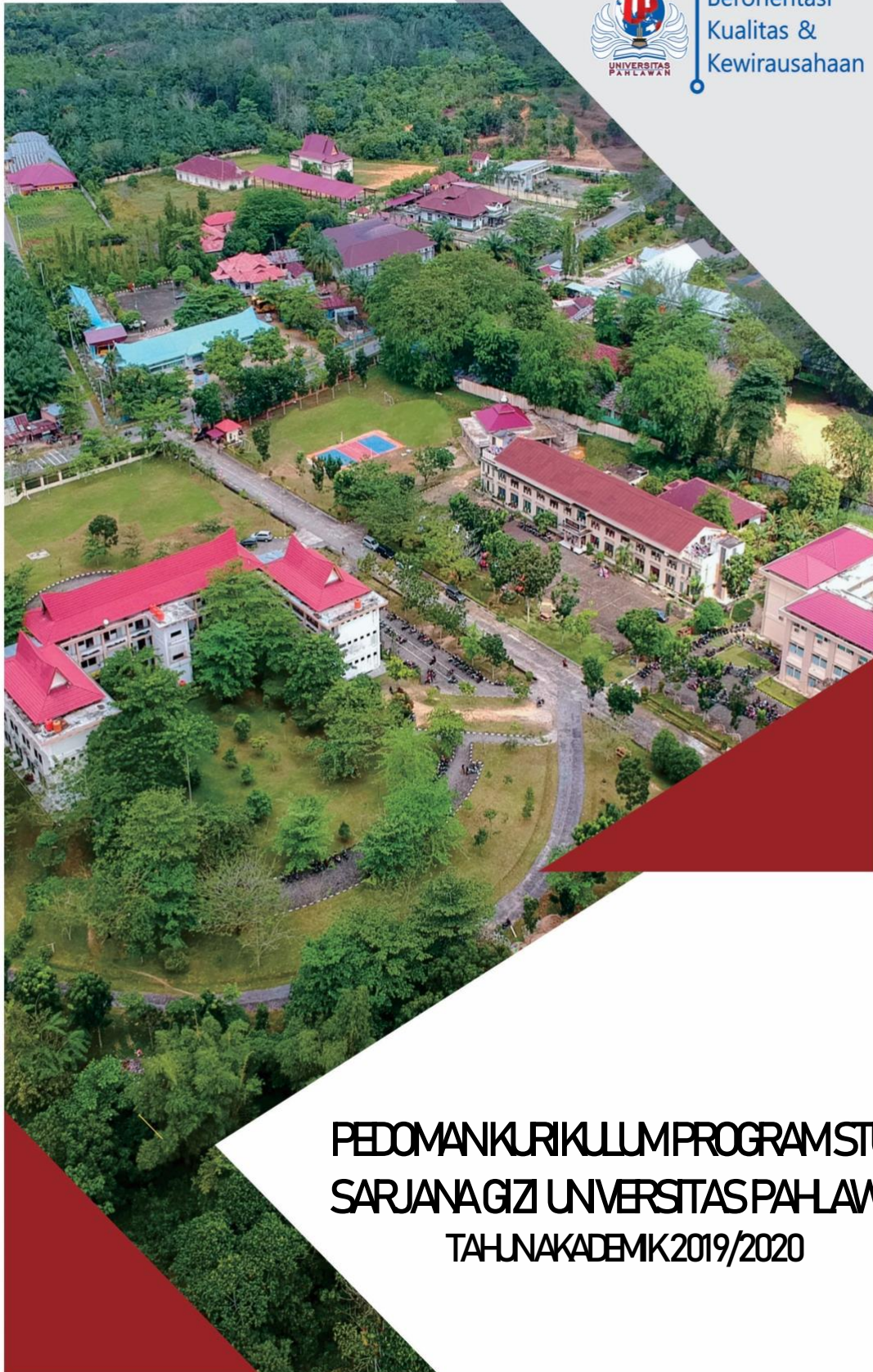




Berorientasi
Kualitas &
Kewirausahaan



**PEDOMAN KURIKULUM PROGRAM STUDI
SARJANA GIZI UNIVERSITAS PAHLAWAN
TAHUN AKADEMIK 2019/2020**

UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

VISI : Menjadi Universitas Berkualitas dan Berorientasi Kewirausahaan di Asia Tenggara 2042

MISI:

1. Menyelenggarakan pendidikan yang berkualitas untuk mengembangkan Iptek dan Kewirausahaan
2. Menyelenggarakan penelitian untuk Pengembangan, Penerapan keilmuan dan kewirausahaan.
3. Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat untuk Pengembangan, Penerapan keilmuan dan kewirausahaan.
4. Menjalin jaringan kerjasama yang produktif dan berkelanjutan di tingkat lokal, nasional, dan internasional.

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

VISI: Menjadi Fakultas Ilmu kesehatan yang menghasilkan tenaga kesehatan berkualitas dan berorientasi kewirausahaan di tingkat nasional pada tahun 2032

MISI:

1. Menyelenggarakan pendidikan kesehatan berkualitas untuk menghasilkan tenaga kesehatan yang kompeten dan kompetitif serta berjiwa kewirausahaan
2. Melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat bidang kesehatan
3. Menghasilkan Tenaga Kesehatan yang Menguasai IPTEK Kesehatan dalam Melaksanakan Peran, Fungsi Tugasnya Berdasarkan Kode Etik untuk Meningkatkan Pelayanan Kesehatan
4. Menerapkan Hasil Pengembangan Ilmu Kesehatan Secara Menyeluruh dan Berkesinambungan
5. Mengembangkan dan Membina Jaringan Kemitraan dengan dengan Berbagai Lembaga Pendidikan Kesehatan Baik di Dalam maupun di Luar Negeri Berdasarkan Azas Kerjasama yang Saling Membangun Kemajuan Ilmu Kesehatan

PRODI S1 GIZI

VISI:

Menjadi program studi gizi yang unggul dalam menghasilkan lulusan gizi yang berkualitas, dan berorientasi kewirausahaan di tingkat Nasional tahun 2027

MISI:

1. Menyelenggarakan pendidikan sarjana gizi untuk menghasilkan ahli gizi yang berkualitas
2. Menyelenggarakan pendidikan untuk menghasilkan sarjana gizi yang berorientasi kewirausahaan
3. Menyelenggarakan penelitian di bidang gizi untuk pengembangan keilmuan dan pemecahan masalah gizi di masyarakat
4. Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat di bidang gizi untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat
5. Mengembangkan dan membina jaringan kemitraan kerjasama dengan berbagai institusi baik di dalam maupun luar negeri

IDENTITAS PROGRAM STUDI

NAMA POGRAM STUDI : SARJANA GIZI
FAKULTAS : ILMU KESEHATAN
GELAR LULUSAN : SARJANA GIZI
AKREDITASI : LAM PT-KES

PENYELENGGARA PROGRAM STUDI SARJANA GIZI



KETUA PROGRAM STUDI BESTI VERAWATI, S.Gz, M.Si



SEKRETARIS PROGRAM STUDI EKA ROSHIFITA RIZQI, S.Gz, MPH

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr Wb

Puji dan syukur dipanjatkan Kehadirat Allah Subha Nahu Wata'ala seru sekalian alam atas barokah dan karunia-Nya Buku Pedoman Program Studi Sarjana Gizi ini dapat diselesaikan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Buku Pedoman Program Studi Sarjana Gizi ini merupakan rujukan, acuan dan pedoman dalam penyelenggaraan Sarjana Gizi di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, termaksud dosen dan mahasiswa, namun masih terdapat kekurangan yang masih harus dibenahi dikemudian hari.

Melalui Buku Pedoman Program Studi Sarjana Gizi ini, segala bentuk rancang bangun, tahapan dan prosedur pembelajaran mulai dari perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pengawasan dan penilaian secara terstruktur dapat dipertanggung jawabkan sesuai dengan standar akreditasi. Sedangkan tata laksana dan ketentuan lain dalam penyelenggaraan pendidikan akan diatur dan diuraikan secara rinci oleh program studi sarjana gizi.

Melalui prakata ini kami mengucapkan terima kasih kepada TIM penyusun dan semua pihak yang telah memberikan masukan dan pengembangan sejalan dengan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pendidikan dan profesi.

Wasalamu'alaikum Wr Wb

Ketua Program Studi

Besti Verawati, S.Gz, M.Si
NIP. 096 542 146

DAFTAR ISI

Cover		I
Identitas Prodi		ii
Kata Pengantar		iii
Daftar Isi		iv
BAB 1	Sejarah, Visi, Misi Dan Tujuan	1
BAB 2	Struktur Organisasi Program Studi Pendidikan Sarjana Gizi	21
BAB 3	Kerangka Konsep Pendidikan Sarjana Gizi	23
BAB 4	Pengembangan Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi Mengacu KKNI	30
BAB 5	Kurikulum Inti Program Studi Pendidikan Sarjana Gizi	36
BAB 6	Struktur Kurikulum Program Studi Pendidikan Sarjana	47
BAB 7	Perkuliahan	124

BAB I

SEJARAH, VISI, MISI, TUJUAN

A. SEJARAH

Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai Riau (YPTT Riau) didirikan melalui Akta Notaris M. Dahad Umar, SH Nomor 40 pada tanggal 11 Oktober 1994. Keputusan ini didasarkan pada kurangnya tenaga kesehatan di wilayah Riau. Umumnya, posisi-posisi di lembaga pelayanan kesehatan di Riau diisi oleh lulusan akademi dan program S1 dari perguruan tinggi di luar Riau, seperti Sumatera Barat, Jambi, Sumatera Utara, dan alumni perguruan tinggi di Pulau Jawa. Oleh karena itu, pengurus Yayasan merasa penting untuk mendirikan sebuah lembaga pendidikan kesehatan setingkat akademi, dengan fokus utama pada bidang keperawatan.

Berkat upaya keras dan dukungan dari berbagai pihak, pada tahun 1996, Yayasan berhasil membuka program pendidikan Diploma Keperawatan dengan izin yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia dengan nomor 001.1.542.A pada tanggal 27 Februari 1996. Sejak dibukanya program ini pada tahun 1996, Akademi Perawat YPTT Riau telah mengalami perkembangan yang menggembirakan, yang berlanjut hingga tahun 2009.

Pemenuhan tenaga Kesehatan lainnya, terutama di Kabupaten Kampar, maka YPTT Riau membuka program studi baru dibidang Kesehatan yaitu program pendidikan kebidanan. Izin untuk mendirikan Akademi Kebidanan dikeluarkan oleh Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia dengan nomor 174/010/2003 pada tanggal 10 Oktober 2003. Secara akademik, Akademi Kebidanan YPTT Riau juga berhasil mencapai perkembangan yang positif.

Tingginya minat dan permintaan masyarakat dalam bidang Kesehatan, kemudian YPTT Riau membuka Kembali program studi S1 Keperawatan pada tahun Akademik 2006/2007. Izin untuk menyelenggarakan program studi S1 Keperawatan diterbitkan oleh Dikti dengan nomor 105/D/)/2006 pada tanggal 19 Juni 2006. Seiring dengan perizinan ini, pengurus yayasan bersama pimpinan STIKes berupaya untuk menyatukan Akademi Keperawatan, Akademi Kebidanan,

dan program studi S1 Keperawatan dalam satu entitas kelembagaan yang dikenal sebagai Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKes).

Pada tahun 2012, STIKes membuka kembali program studi baru dibidang kesehatan yaitu program studi S1 Gizi. Izin penyelenggaraan Program studi S1 Gizi Program Studi S1 Gizi merupakan Program Studi S1 Gizi satu-satunya yang ada di Provinsi Riau.

Pada tahun 2017 STIKes Tuanku Tambusai dan Sekolah Tinggi Ilmu Pendidikan (STKIP) Pahlawan Tuanku Tambusai yang berada dibawah naungan Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai bergabung dan berubah bentuk menjadi Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai berdasarkan SK no. 97/KPT/I/2017 tanggal 20 Januari 2017. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai terdiri dari 4 Fakultas dan 16 Program Studi. Program Studi S1 Gizi berada dibawah Fakultas Ilmu Kesehatan (FIK) Universitas Pahlawan (UP) Tuanku Tambusai.

B. Visi dan Misi Program Studi S1 Gizi

Visi Misi yang digunakan oleh program studi S1 Gizi ditinjau kembali untuk menyesuaikan dengan visi misi UP dan FIK yang baru dan dikuatkan berdasarkan analisis lingkungan. Visi dan Misi Universitas Pahlawan lebih menekankan kepada kualitas dan kewirausahaan, sehingga mahasiswa Program Studi S1 Gizi diharapkan nantinya mampu bersaing secara profesional, berkualitas dan berwirausaha.

Penyusunan visi, misi, tujuan dan sasaran program studi S1 Gizi diawali dengan pengangkatan tim penyusun visi, misi, tujuan dan sasaran program studi dengan Surat Keputusan (SK) Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan SK No.42/KPTS/UPTT/KP/III/2017. Penyusunan Visi, Misi, Tujuan, Sasaran dan Strategi pencapaian program studi dilakukan melalui proses yang melibatkan pihak internal yaitu Rektor, Wakil Rektor Akademik dan Non Akademik, Dekan, Wakil Dekan Akademik dan Non Akademik, Ketua Lembaga, Ketua program studi, civitas akedemik Fakultas Ilmu Kesehatan, Tenaga kependidikan dan perwakilan mahasiswa. Selain itu dalam perumusan visi misi juga melibatkan pihak eksternal yaitu Organisasi Profesi PERSAGI, Dinas Kesehatan Kabupaten Kampar, RSUD Bangkinang, Puskesmas Kuok, Puskesmas Bangkinang

Seberang, Wirausaha bidang Gizi, Akademisi bidang Gizi Poltekkes Pekanbaru dan Universitas Riau serta alumni.

Rancangan rumusan visi, misi, tujuan dan sasaran program studi disusun mengacu pada visi, misi, tujuan dan sasaran FIK dan UP serta berdasarkan analisis lingkungan.

Visi Program Studi S1 Gizi FIK UP :

“Menjadi program studi gizi yang unggul dalam menghasilkan lulusan gizi yang berkualitas, dan berorientasi kewirausahaan di tingkat Nasional tahun 2027 “.

Misi Program Studi S1 Gizi FIK UP :

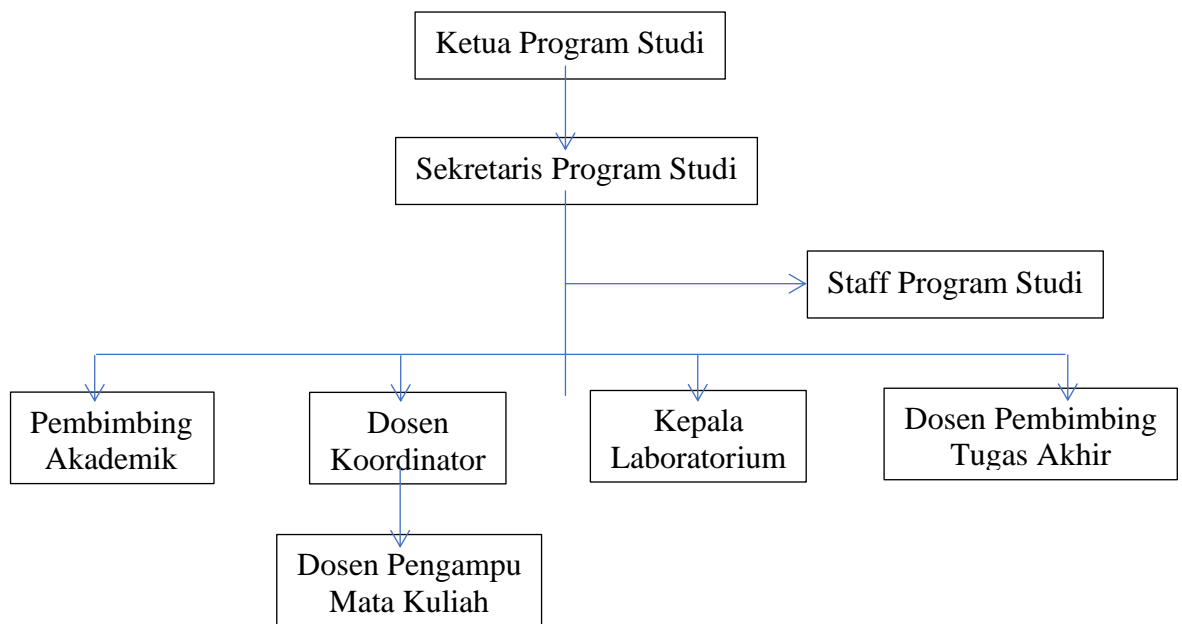
1. Menyelenggarakan pendidikan sarjana gizi untuk menghasilkan ahli gizi yang berkualitas
2. Menyelenggarakan pendidikan untuk menghasilkan sarjana gizi yang berorientasi kewirausahaan
3. Menyelenggarakan penelitian di bidang gizi untuk pengembangan keilmuan dan pemecahan masalah gizi di masyarakat
4. Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat di bidang gizi untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat
5. Mengembangkan dan membina jaringan kemitraan kerjasama dengan berbagai institusi baik di dalam maupun luar negeri

C. Tujuan Penyelenggaraan Program Studi S1 Gizi FIK UP

1. Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang yang berkualitas di bidang gizi yang mampu menganalisis dan mengembangkan alternatif pemecahan masalah di bidang gizi serta memiliki jiwa kewirausahaan di bidang gizi.
2. Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang berorientasi kewirausahaan.
3. Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang kompeten melakukan penelitian dibidang gizi
4. Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang mampu melakukan pengabdian kepada masyarakat sebagai usaha pemecahan masalah gizi di masyarakat

5. Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang mampu menjalin kemitraan kerjasama baik di dalam maupun luar negeri

BAB II
STRUKTUR ORGANISASI
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI



Dosen Tetap Program Studi Sarjana Gizi

1. Besti Verawati, S.Gz, M.Si
2. Eka Roshifita Rizqi, S.Gz, MPH
3. Nur Afrinis, M.Si
4. Widawati, SP, MHS
5. Tyas Permatasari, S.Gz, M.Si
6. Any Trihendarini, SP, M.Si
7. Yusnira, M.Si

BAB 3

KERANGKA KONSEP PENDIDIKAN SARJANA GIZI

I. Pendahuluan

A. Latar Belakang

Pendidikan gizi memiliki peran yang krusial dalam menjawab tantangan kesehatan masyarakat modern. Gizi yang baik adalah fondasi bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan individu serta masyarakat secara keseluruhan. Kesehatan yang optimal, pencegahan penyakit, dan pengelolaan masalah gizi memerlukan pemahaman mendalam tentang aspek-aspek gizi, diet, dan pola makan yang tepat. Dalam konteks ini, Program Sarjana Gizi memiliki peran strategis dalam mencetak tenaga profesional yang mampu memberikan pemahaman, layanan, dan advokasi gizi yang berkualitas.

Ketidakseimbangan gizi dan masalah terkait seperti obesitas, gangguan metabolisme, dan malnutrisi masih menjadi permasalahan global yang memerlukan solusi yang efektif. Program Sarjana Gizi menjadi jembatan penting dalam menghasilkan tenaga ahli yang dapat berkontribusi dalam mengatasi berbagai masalah gizi tersebut. Lebih dari itu, pemahaman gizi yang mendalam juga diperlukan dalam mendukung pertumbuhan sektor makanan dan gizi yang berkelanjutan, sejalan dengan perubahan pola makan dan kebutuhan masyarakat.

Seiring dengan peran penting Program Sarjana Gizi dalam menghasilkan tenaga profesional gizi yang berkualitas, diperlukan pedoman kurikulum yang jelas dan terstruktur. Pedoman ini tidak hanya mengatur rancangan kurikulum, tetapi juga memberikan arahan tentang bagaimana program ini harus dijalankan, termasuk pemilihan mata kuliah, praktek lapangan, dan penilaian mahasiswa. Pedoman kurikulum merupakan landasan utama dalam mencapai kualitas pendidikan yang konsisten dan sesuai dengan standar akademik yang berlaku.

Selain itu, pedoman kurikulum juga memfasilitasi pembaruan dan penyesuaian program studi dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan tuntutan pasar kerja. Hal ini penting untuk menjaga relevansi dan kualitas program studi Sarjana Gizi dalam menghasilkan lulusan yang siap bersaing di pasar kerja dan berkontribusi pada pemecahan masalah gizi yang terus berkembang. Oleh

karena itu, pedoman kurikulum ini memiliki peran sentral dalam memastikan keberhasilan Program Sarjana Gizi dan memenuhi ekspektasi dari semua pemangku kepentingan.

B. Tujuan

1. Tujuan utama dari pedoman ini.

Pedoman kurikulum Program Sarjana Gizi ini bertujuan untuk memberikan arahan dan pedoman yang jelas dalam perancangan, pelaksanaan, dan evaluasi kurikulum Program Sarjana Gizi. Tujuan utama pedoman ini adalah:

- a. Membantu pengembang program studi, dosen, dan pengelola dalam merancang kurikulum yang berkualitas, relevan, dan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan tuntutan pasar kerja.
- b. Memberikan panduan mengenai struktur kurikulum, mata kuliah, praktek lapangan, dan penilaian mahasiswa.
- c. Memastikan bahwa Program Sarjana Gizi mencapai standar akademik yang ditetapkan oleh lembaga akreditasi dan lembaga pemerintah terkait.
- d. Meningkatkan kualitas pendidikan gizi dan memastikan bahwa lulusan Program Sarjana Gizi memiliki kompetensi yang sesuai dengan tuntutan profesi dan masyarakat.
- e. Mengarahkan upaya pembaruan dan peningkatan berkelanjutan dalam program studi Sarjana Gizi.

2. Sasaran yang ingin dicapai melalui kurikulum Program Sarjana Gizi.

Pedoman kurikulum ini bertujuan untuk mencapai sejumlah sasaran yang penting dalam pendidikan gizi, termasuk, namun tidak terbatas pada:

- a. Menghasilkan lulusan Program Sarjana Gizi yang memiliki pemahaman mendalam tentang aspek gizi, diet, dan kesehatan, serta mampu menerapkan pengetahuan tersebut dalam praktek profesi.
- b. Memastikan bahwa program studi Sarjana Gizi sesuai dengan standar akademik yang berlaku dan mengikuti perkembangan terkini dalam ilmu gizi.
- c. Memberikan pengalaman pendidikan yang relevan dan bermakna kepada mahasiswa, termasuk melalui praktek lapangan dan mata kuliah praktek.

- d. Menjamin keberlanjutan program studi dengan melakukan evaluasi dan pembaruan berkala sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kebutuhan masyarakat.
- e. Membantu mahasiswa mengembangkan kompetensi, keterampilan, dan etika profesi gizi.
- f. Mendukung lulusan Program Sarjana Gizi dalam memasuki dunia kerja atau melanjutkan pendidikan tingkat lanjut yang relevan.

C. Ruang Lingkup

1. Batasan dan ruang lingkup pedoman ini.

Pedoman kurikulum Program Sarjana Gizi ini memiliki batasan dan ruang lingkup sebagai berikut:

- a. Pedoman ini akan memberikan panduan khusus mengenai perancangan, pelaksanaan, dan evaluasi kurikulum Program Sarjana Gizi.
- b. Pedoman ini akan fokus pada aspek-aspek akademik, termasuk rancangan kurikulum, mata kuliah, praktek lapangan, dan penilaian mahasiswa.
- c. Pedoman ini akan mencakup pedoman umum yang dapat disesuaikan oleh institusi pendidikan tinggi untuk memenuhi kebutuhan khususnya, tetapi tidak akan memberikan rincian yang terlalu spesifik, yang memungkinkan fleksibilitas dalam implementasi kurikulum.
- d. Pedoman ini tidak mencakup aspek administratif atau hukum yang terkait dengan pengelolaan program studi Sarjana Gizi, seperti persyaratan perizinan, manajemen keuangan, atau administrasi umum.
- e. Pedoman ini dapat direvisi sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan kebutuhan program studi, dengan memperhatikan standar akademik yang berlaku.
- f. Pedoman ini akan memberikan kerangka dasar yang dapat membantu institusi pendidikan tinggi dalam mencapai tujuan pendidikan gizi yang berkualitas dan relevan.
- g. Pedoman ini akan memberikan arahan yang sesuai dengan praktik terbaik dalam bidang pendidikan gizi, sesuai dengan standar dan regulasi yang berlaku di negara ini.

II. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi

A. Visi

“Menjadi program studi gizi yang unggul dalam menghasilkan lulusan gizi yang berkualitas, dan berorientasi kewirausahaan di tingkat Nasional tahun 2027”

B. Misi

1. Menyelenggarakan pendidikan sarjana gizi untuk menghasilkan ahli gizi yang berkualitas
2. Menyelenggarakan pendidikan untuk menghasilkan sarjana gizi yang berorientasi kewirausahaan
3. Menyelenggarakan penelitian di bidang gizi untuk pengembangan keilmuan dan pemecahan masalah gizi di masyarakat
4. Menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat di bidang gizi untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat
5. Mengembangkan dan membina jaringan kemitraan kerjasama dengan berbagai institusi baik di dalam maupun luar negeri

C. Tujuan

- 1 Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang yang berkualitas di bidang gizi yang mampu menganalisis dan mengembangkan alternatif pemecahan masalah di bidang gizi serta memiliki jiwa kewirausahaan di bidang gizi.
- 2 Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang berorientasi kewirausahaan.
- 3 Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang kompeten melakukan penelitian dibidang gizi
- 4 Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang mampu melakukan pengabdian kepada masyarakat sebagai usaha pemecahan masalah gizi di masyarakat
- 5 Menghasilkan lulusan sarjana gizi yang mampu menjalin kemitraan kerjasama baik di dalam maupun luar negeri

III. Struktur Organisasi dan Tata Kelola Program Studi

A. Struktur Organisasi Program Studi

1. Deskripsi Fakultas yang mengawasi Program Sarjana Gizi.

Fakultas yang bertanggung jawab atas Program Sarjana Gizi adalah entitas akademik yang memiliki peran kunci dalam mengelola dan mengawasi program studi ini. Deskripsi fakultas dapat mencakup hal-hal berikut:

a. Nama fakultas : Fakultas Ilmu Kesehatan

b. Struktur organisasi fakultas

Dekan : Dewi Anggriani Harahap, M.Keb

Wakil Dekan Akademik : Nur Afrinis, M.Si

Wakil Dekan Non Akademik : Ns. M. Nurman, M.Kep

Ketua Program Studi : Besti Verawati, S.Gz, M.Si

Sekretaris Program Studi : Eka Roshifita Rizqi, S.Gz, MPH

Ketua LPM : M. Nizar Syarif Hamidi, M.Kes

Ketua LPPM : Ns. Apriza, M.Kep

Kabag Kepegawaian UP : Susi Nurlianti, S.Pd

Kabag Umum FIK : Hasnah Wati, SE

c. Peran dan tanggung jawab fakultas dalam mengembangkan, mengimplementasikan, dan mengevaluasi kurikulum Program Sarjana Gizi.

Fakultas memiliki peran dan tanggung jawab utama dalam:

- a. Merancang dan merevisi kurikulum Program Sarjana Gizi.
- b. Memilih dan mengembangkan metode pengajaran yang efektif.
- c. Menilai dan mengawasi kinerja dosen dan mahasiswa.
- d. Memastikan bahwa standar akademik yang ditetapkan oleh lembaga akreditasi dan pemerintah terpenuhi.
- e. Mengkoordinasikan hubungan dengan lembaga eksternal, seperti lembaga akreditasi, instansi pemerintah terkait, dan pihak industri.
- f. Menyusun program peningkatan kualitas dan pengembangan dosen.

d. Hubungan fakultas dengan pemangku kepentingan eksternal, seperti lembaga akreditasi, instansi pemerintah, dan industri.

Hubungan fakultas dengan pemangku kepentingan eksternal, seperti lembaga akreditasi, instansi pemerintah, dan industri, memiliki peran penting dalam memastikan kualitas dan relevansi Program Sarjana Gizi.

1. Lembaga Akreditasi

Fakultas menjalin hubungan erat dengan lembaga akreditasi yang mengawasi kualitas pendidikan tinggi. Hubungan ini mencakup kerja sama dalam proses akreditasi program studi, evaluasi kepatuhan terhadap standar akademik, dan implementasi rekomendasi perbaikan. Lembaga akreditasi memberikan panduan dan umpan balik yang berharga yang membantu meningkatkan kualitas Program Sarjana Gizi.

2. Instansi Pemerintah

Fakultas berinteraksi dengan instansi pemerintah yang mengatur persyaratan akademik dan regulasi pendidikan tinggi. Hal ini termasuk pemantauan perkembangan hukum dan peraturan terkait pendidikan, serta memastikan bahwa Program Sarjana Gizi memenuhi semua persyaratan yang diperlukan. Hubungan dengan instansi pemerintah juga memungkinkan fakultas untuk berpartisipasi dalam pembuatan kebijakan pendidikan gizi yang lebih luas.

3. Industri

Kerja sama dengan industri adalah bagian penting dalam memastikan bahwa Program Sarjana Gizi mempersiapkan mahasiswa untuk pasar kerja. Fakultas bekerja sama dengan perusahaan, lembaga kesehatan, dan organisasi terkait lainnya untuk memberikan pengalaman praktek lapangan bagi mahasiswa. Kerja sama ini juga mencakup masukan industri dalam pengembangan kurikulum yang relevan dengan tuntutan dan perkembangan terkini dalam bidang gizi.

Hubungan yang kuat dengan pemangku kepentingan eksternal ini memungkinkan Program Sarjana Gizi untuk tetap terkini, mengikuti standar akademik yang tinggi, dan menjembatani kesenjangan antara dunia akademik dan dunia nyata. Hal ini juga mendukung kelulusan mahasiswa dengan pemahaman yang mendalam tentang praktik gizi dan keterampilan yang diperlukan dalam profesi gizi, sehingga mereka siap untuk berkontribusi dalam pemecahan masalah gizi yang aktual.

B. Tata Kelola Program Studi

1. Penyusunan kurikulum dan pengawasan program.

Proses penyusunan kurikulum dan pengawasan program adalah aspek penting dalam menjaga kualitas dan relevansi Program Sarjana Gizi. Langkah-langkah yang tercakup dalam tata kelola program studi dapat mencakup:

- a. Proses perencanaan dan perancangan kurikulum, termasuk pembentukan komite kurikulum yang melibatkan dosen, praktisi, dan pemangku kepentingan lainnya.
- b. Prosedur untuk menilai, merevisi, dan memperbarui kurikulum secara berkala sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan tuntutan pasar kerja.
- c. Proses pengambilan keputusan dalam menentukan mata kuliah wajib dan pilihan serta rasio SKS (Satuan Kredit Semester) yang diperlukan.
- d. Tata cara penentuan syarat lulus, pemilihan dan pengembangan metode penilaian mahasiswa, serta kriteria kelulusan.
- e. Rencana pengembangan tenaga pengajar, pelatihan dosen, dan kriteria keberlanjutan staf pengajar.
- f. Mekanisme evaluasi dan perbaikan berkelanjutan dalam tata kelola program studi, termasuk siklus audit internal dan eksternal.

BAB 4
PENGEMBANGAN KURIKULUM
PENDIDIKAN SARJANA GIZI MENGACU KKNI

A. Landasan Pengembangan Kurikulum

Kurikulum disusun dengan mempertimbangkan Kurikulum Pendidikan Prodi S1 Gizi yang disahkan pada tahun 2010 perlu dievaluasi dan disesuaikan dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Adapun landasan pengembangan kurikulum program studi ini mengacu pada :

1. Keutusan Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai no 75/KPTS/UPTT/KP/IV/2017
2. Kemendiknas no 232/U/2000 tentang pedoman penyusunan kurikulum pendidikan tinggi dan penilaian hasil belajar mahasiswa
3. Kemendiknas nomor 045/U/2002 tentang kurikulum inti perguruan tinggi,
4. UU no 20 tahun 2003 tentang Sisdiknas,
5. Permendiknas no 63 tahun 2009 tentang sistem penjaminan mutu pendidikan,
6. UU no 12 tahun 2012 tentang pendidikan tinggi,
7. Peraturan presiden no 8 tahun 2012 tentang KKNI,
8. Permendikbud no 49 tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi,
9. Peraturan Pemerintah no 4 tahun 2014 tentang penyelenggaraan Pendidikan tinggi dan pengelolaan perguruan tinggi
10. Panduan Penyusunan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Tahun 2014.
11. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesi Nomor 44 Tahun 2015
12. Keputusan Nomor: 003/SK/AIPGI/V/2016 Tentang Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi

B. Alasan Perubahan Kurikulum

Kurikulum pendidikan tinggi di Indonesia telah mengalami banyak perubahan. Pada tahun 1994 melalui SK Mendiknas No. 056/U/1995 tentang Kurikulum Nasional, yang mengutamakan ketercapaian penguasaan IPTEKS, oleh karenanya disebut sebagai Kurikulum Berbasis Isi, dimana menetapkan mata kuliah wajib nasional pada program studi yang ada. Kemudian pada tahun 2000, Indonesia merekonstruksi konsep kurikulumnya dari berbasis isi ke Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) yang mengutamakan pencapaian kompetensi, sebagai wujud usaha untuk mendekatkan pendidikan pada kondisi pasar kerja dan industri. Dalam KBK ini ditetapkan kompetensi utama oleh asosiasi/forum/badan kerjasama program studi dan kompetensi pendukung dan lain, yang ditetapkan oleh perguruan tinggi sendiri. Dengan dorongan perkembangan global yang saat ini dituntut adanya pengakuan atas capaian pembelajaran yang telah disetarakan secara internasional, dan dikembangkannya KKNI, maka kurikulum semenjak tahun 2012 mengalami sedikit pergeseran dengan memberikan ukuran penyetaraan capaian pembelajarannya. Kurikulum ini masih mendasarkan pada pencapaian kemampuan yang telah disetarakan untuk menjaga mutu lulusannya.

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) memberikan parameter ukur berupa jenjang kualifikasi dari jenjang 1 terendah sampai jenjang 9 tertinggi. Setiap jenjang KKNI bersepadan dengan *level* Capaian Pembelajaran (CP) program studi pada jenjang tertentu, yang mana kesesuaiannya untuk pendidikan tinggi adalah *level* 3 untuk D1, *level* 4 untuk D2, *level* 5 untuk D3, *level* 6 untuk D4/S1, *level* 7 untuk profesi (setelah sarjana), *level* 8 untuk S2, dan *level* 9 untuk S3.

Tabel 1. Kedalaman Penguasaan Pengetahuan

LEVEL	TINGKAT KEDALAMAN DAN KELUASAN MATERI PEMBELAJARAN DALAM SN DIKTI	PRODI
9	Filosofi keilmuan bidang pengetahuan dan ketrampilan tertentu	S3
8	Teori dan teori aplikasi bidang pengetahuan dan ketrampilan tertentu	S2
7	Teori aplikasi bidang pengetahuan dan ketrampilan tertentu	Profesi
6	Konsep teoritis bidang pengetahuan dan ketrampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan dan ketrampilan tersebut secara mendalam.	S1/D4
5	Konsep teoritis bidang pengetahuan dan ketrampilan tertentu secara umum	D3
4	Prinsip dasar pengetahuan, dan ketrampilan pada bidang keahlian tertentu	D2
3	Konsep umum pengetahuan dan ketrampilan operasional lengkap	D1
2	Pengetahuan operasional dasar dan pengetahuan faktual bidang kerja yang spesifik	Lulusan SMA
1	Pengetahuan faktual	

Tabel 1, yang diturunkan dari pasal 9 ayat 2, menunjukkan adanya suatu kesinambungan ilmu dari tingkatan satu ke tingkatan lain. Kurikulum Pendidikan Prodi S1 Gizi 2016.

Berdasarkan pertimbangan di atas Program Studi S1 Gizi melaksanakan berbagai kegiatan yang cukup intensif sebagai upaya perbaikan kurikulum mulai dari kurikulum berbasis isi, Kurikulum berbasis kompetensi, sampai saat ini kurikulum yang mengacu pada KKNi sampai akhir tahun 2016. Kegiatan dimulai dengan pembentukan tim revisi kurikulum, sosialisasi kurikulum yang dirancang AIPGI, lokakarya penyusunan kurikulum institusi yang didasarkan pada kurikulum AIPGI. Kemudian tersusunlah kurikulum inti Pendidikan S1 Gizi mengacu pada Capaian pembelajaran tahun 2016.

C. Tahapan Penyusunan Pengembangan Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi 2016

Proses Penyusunan Kurikulum

1. Analisis SWOT Kemampuan PS (*Scientific Vision*)
 - a. Profil lulusan
 - b. Kompetensi lulusan
 - c. Bahan kajian

- d. Kedalaman dan keluasan kajian (sks)
- e. Distribusi kedalam MK
- f. Menyusun struktur kurikulum (distribusi kedalam semester)
- g. Rancangan pembelajaran
- h. Metode pembelajaran

2. Tracer Study Need Assessment (*Market Signal*)

- a. Tujuan pendidikan (kompetensi)
- b. Mata kuliah (sks)
- c. Bahan ajar (silabus)

Menyusun struktur kurikulum (distribusi kedalam semester)

D. Pengembangan Kurikulum Institusi

Peninjauan kurikulum dilaksanakan untuk tahun ajaran 2016/2017. Peninjauan kurikulum ini terkait dengan perubahan kurikulum KBK menjadi kurikulum KKNI. Perubahan kurikulum berdasarkan keputusan yang dikeluarkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) Nomor :003/SK/AIPGI/V/2016 tentang penetapan kurikulum sarjana gizi. Peninjauan kurikulum ini bertujuan untuk menyamakan persepsi mengenai kedalaman materi pada kurikulum program studi gizi yang ada di Indonesia. Selain itu Peninjauan kurikulum juga menghasilkan beberapa perubahan mata kuliah diantaranya Bioetika, Penilaian Konsumsi Pangan, Pendidikan Gizi, Pengembangan Media Komunikasi Gizi, percobaan makanan, Manajemen Program Gizi, Motivasi Usaha, perilaku konsumen dan komputer. Peninjauan kurikulum kedua sudah direncanakan untuk dilakukan dalam rangka peninjauan kurikulum inti sebagaimana yang telah direkomendasikan oleh AIPGI. Peninjauan kurikulum melibatkan internal Program studi (Pimpinan, tenaga pendidik, dan kependidikan) dan eksternal Program studi (Organisasi Profesi PERSAGI, Dinas Kesehatan Kabupaten Kampar, RSUD Bangkinang, Puskesmas Kuok, Puskesmas Bangkinang Seberang, Wirausaha Bidang Gizi, Akademisi bidang Gizi Poltekes Pekanbaru dan Universitas Riau serta Alumni). Kurikulum Program studi disesuaikan dengan KKNI, berdasarkan visi dan misi Program studi dengan mengintegrasikan ilmu-ilmu yang berkaitan dengan pangan dan gizi dengan ilmu dan nilai-nilai kewirausahaan. Kurikulum Program studi juga menyesuaikan dengan isu dan tantangan global sehingga mendukung mahasiswa untuk dapat responsif dan proaktif terhadap perkembangan IPTEKS dan berorientasi masa depan. Dari bidang kewirausahaan untuk meningkatkan keilmuan diampuh melalui beberapa mata kuliah untuk memberikan acuan terhadap konsep kewirausahaan yang terkait dengan pangan gizi.

Berdasarkan SNI/ikti dan keputusan Rektor Pada tahun 2019 terjadi perubahan kurikulum KKNI 2017 ke kurikulum KKNI 2019. Perubahan yang terjadi yaitu dengan penambahan matakuliah kuliah kerja nyata (KKN), pemecahan matkul pancasila dan kewarganegaraan, pengkodean MKDU dan pengurangan mata kuliah seperti farmakologi. Penghapusan mata kuliah farmakologi dianggap

Pada tahun 2019 terjadi perubahan kurikulum dari KKNI 2017 ke KKNI 2019, dengan penambahan matakuliah kuliah kerja nyata (KKN) dan pemecahan matkul

BAB 5
KURUKULUM INTI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SARJANA GIZI

Kurikulum Program Studi Sarjana Gizi dikembangkan berdasarkan pada:

1. **Profil** : postur yang diharapkan pada saat pembelajar lulus atau menyelesaikan seluruh proses pembelajaran dengan kesesuaian jenjang KKNI
2. **CP (Capaian Pembelajaran)**: dapat menyesuaikan dengan deskriptor KKNI atau unsur CP pada SNPT.
3. **Bahan Kajian**: sebagai komponen/materi yang harus dipelajari/diajarkan untuk mencapai CP yang direncanakan
4. **Mata Kuliah**: merupakan wadah sebagai konsekuensi adanya bahan kajian yang dipelajari mahasiswa dan harus diajarkan oleh dosen.
5. **Metoda Pembelajaran**: merupakan strategi efektif dan efisien dalam menyampaikan atau mengakuisisi bahan kajian selama proses pembelajaran.
6. **Metoda Penilaian**: proses identifikasi dan penentuan tingkat penetrasi maupun penguasaan bahan kajian oleh pembelajar melalui parameter dan variabel ukur yang akuntabel.

A. Profil Lulusan Program Studi Gizi

Profil merupakan peran yang diharapkan dapat dilakukan oleh lulusan program studi di masyarakat atau dunia kerja. Profil lulusan Sarjana Gizi Berdasarkan Keputusan Nomor: 003/SK/AIPGI/V/2016, Adapun profil lulusan program studi sarjana gizi adalah sebagai:

1. Pengambil keputusan pelayanan gizi.
2. Manajer dan care provider pelayanan gizi.
3. Supervisor pelayanan Gizi.
4. Supervisor pendidikan dan pelatihan gizi.
5. Inspirator gizi di masyarakat (Community Leader).

6. Pelaksana penelitian ilmiah

B. Capaian Pembelajaran Program Studi Sarjana Gizi Berdasar KKNI

Pengertian capaian pembelajaran (CP) menurut KKNI (Perpres no 8/2012) adalah: **internasionalisasi dan akumulasi** ilmu pengetahuan, pengetahuan, pengetahuan praktis, keterampilan, afeksi, dan **kompetensi** yang dicapai melalui proses pendidikan yang terstruktur dan mencakup suatu bidang ilmu/keahlian tertentu atau melalui pengalaman kerja. Secara umum CP dapat melakukan beragam fungsi, diantaranya :

1. Sebagai Penciri, Deskripsi, atau Spesifikasi dari Program Studi
2. Sebagai ukuran, rujukan, pembandingan pencapaian jenjang pembelajaran dan pendidikan
3. Kelengkapan utama deskripsi dalam SKPI (Surat Keterangan Pendamping Ijazah)
4. Sebagai komponen penyusun Kurikulum dan Pembelajaran

Dalam SNPT capaian pembelajaran lulusan terdiri dari unsur sikap, keterampilan umum, keterampilan khusus, dan pengetahuan. Rumusan unsur sikap dan keterampilan umum yang merupakan bagian dari capaian pembelajaran telah dirumuskan dalam SNPT sebagai standar minimal yang harus dimiliki oleh setiap lulusan sesuai jenis dan jenjang program pendidikannya. Sedangkan unsur keterampilan khusus dan pengetahuan yang merupakan rumusan kemampuan minimal lulusan suatu program studi tertentu, wajib disusun oleh forum program studi yang sejenis atau diinisiasi dan diusulkan oleh suatu program studi. Hasil rumusan CP dari forum atau prodi dikirim ke Belmawa DIKTI, dan setelah diverifikasi oleh tim pakar, hasil akhir rumusan CP bersama rumusan CP prodi yang lain akan dimuat dalam laman DIKTI untuk masa sanggah dalam waktu tertentu sebelum ditetapkan sebagai standar kompetensi lulusan (SKL) oleh Dirjen DIKTI.

Capaian Panduan Penyusunan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi berdasarkan Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Tahun 2014.

Tabel 2.1 Capain Pembelajaran Pendidikan Sarjana Gizi

<p>CAPAIN PEMBELAJARAN PENDIDIKAN SARJANA GIZI BERDASARKAN PERATURAN MENTERI RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI REPUBLIK INDONESIA NOMOR 44 TAHUN 2015</p>
<p>RUMUSAN SIKAP</p>
<ul style="list-style-type: none"> a. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; b. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika; c. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila; d. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa; e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; f. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; g. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; h. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; i. menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan j. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
<p>CAPAIN PEMBELAJARAN PENDIDIKAN SARJANA GIZI BERDASARKAN PERTEMUAN AIPGI DI UNIVERSITAS BRAWIJAYA</p>
<p>PENGUASAAN PENGETAHUAN</p>
<ul style="list-style-type: none"> a. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Biomedik dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Anatomi, Fisiologi, Biokimia, dan Patofisiologi serta keterampilan tersebut secara mendalam b. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Gizi Manusia dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Biokimia Gizi, Metabolisme Gizi, Dasar Ilmu Gizi, Gizi dalam Daur Kehidupan, Penilaian Status Gizi, dan Dietetika serta keterampilan tersebut secara mendalam

- c. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Pangan dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Dasar Kulineri, Ilmu Bahan Pangan, Teknologi Pengolahan Pangan, Analisis Zat Gizi Pangan, Mutu dan Keamanan Pangan serta keterampilan tersebut secara mendalam
- d. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Perilaku dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Komunikasi dan Pendidikan Gizi, Psikologi tentang Gizi, Sosiologi-Antropologi-Ekologi Gizi serta keterampilan tersebut secara mendalam
- e. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Manajemen dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Manajemen Penyelenggaraan Makanan serta keterampilan tersebut secara mendalam
- f. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Humaniora dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Agama, Pancasila, Kewarganegaraan, Etika dan Bahasa serta keterampilan tersebut secara mendalam.

**CAPAIN PEMBELAJARAN PENDIDIKAN SARJANA GIZI BERDASARKAN
KEPUTUSAN NOMOR: 003/SK/AIPGI/V/2016**

KETERAMPILAN KHUSUS

Capaian Pembelajaran Sarjana Gizi yang baru lulus (fresh graduate) adalah:

- a. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;
- b. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;
- c. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi;
- d. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;
- e. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri;
- f. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait;

- g. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;
- h. Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi;
- i. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran;
- j. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen;
- k. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;
- l. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian.

**CAPAIN PEMBELAJARAN PENDIDIKAN SARJANA GIZI BERDASARKAN
PERATURAN MENTERI RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
REPUBLIK INDONESIA NOMOR 44 TAHUN 2015**

KETERAMPILAN UMUM

Lulusan Program Sarjana wajib memiliki keterampilan umum sebagai berikut:

- a. mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;
- b. mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
- c. mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;

- d. menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
- e. mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
- f. mampu memelihara dan mengembang-kan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;
- g. mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;
- h. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; dan
- i. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

Berdasarkan uraian di atas diperoleh kompetensi utama, pendukung, dan lainnya serta capaian pembelajaran pada program studi S1 Gizi FIK Universitas Pahlawan sebagai berikut:

Kompetensi utama lulusan Program S1 Gizi, terdiri dari:

1. Menguasai landasan ilmiah ilmu gizi
2. Mampu melakukan asuhan gizi individu dan kelompok
3. Mampu melakukan manajemen program pelayanan pangan dan gizi
4. Mampu melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan
5. Mampu menerapkan etika moral dan profesional gizi
6. Mampu melakukan komunikasi efektif
7. Mampu melakukan penelitian terapan/ilmiah dibidang gizi

Kompetensi pendukung lulusan Program S1 Gizi, terdiri dari:

1. Mampu menggunakan bahasa asing secara aktif dan pasif
2. Mampu menggunakan teknologi informatika dalam pelayanan gizi dan penelitian di bidang gizi
3. Memiliki kemampuan kewirausahaan di bidang gizi

Kompetensi lainnya yaitu memiliki kemampuan bekerja dalam tim untuk berbagai kegiatan terkait dengan bidang gizi.

Tabel 2 Standar kompetensi dan capaian pembelajaran peodi S1 Gizi FIK UP

No.	Standar Kompetensi	Capaian Pembelajaran
(1)	(2)	(3)
A	Kompetensi Utama	
1	Menguasai landasan ilmiah ilmu gizi	1. Mampu mengkaji dan menerapkan konsep, prinsip pangan, gizi dan kesehatan dalam pelayanan gizi secara kritis.
2	Mampu melakukan asuhan gizi individu dan kelompok	<p>1. Mampu mengelola asuhan gizi individu dan kelompok untuk sasaran orang sehat atau orang sakit tanpa komplikasi dengan menggunakan prosedur baku, melalui:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Mengelola dan Mengukur status gizi individu, kelompok dan populasi diberbagai variasi kerja dimana pelayanan gizi dapat diberikan b. merancang dan mengelola penilaian status gizi klien dengan kondisi kesehatan umum c. Membuat statemen/pernyataan diagnosa gizi dan membuat statemen problem, etiologi dan

		<p>simptom (PES)</p> <p>d. intervensi gizi individu dan kelompok untuk sasaran orang sehat atau orang sakit tanpa komplikasi, meliputi melalui perencanaan, preskripsi diet, implementasi, konseling, dan edukasi serta fortifikasi dan suplementasi zat gizi mikro dan makro</p> <p>e. Mampu Mengelola pemantauan asupan makanan dan status gizi klien</p> <p>2. Mampu menterjemahkan kebutuhan gizi menjadi menu makanan untuk kelompok sasaran</p> <p>3. Mampu mengembangkan dan atau modifikasi resep / formula</p> <p>4. Mampu Mengembangkan dan menerapkan rencana pemberian makanan peralihan untuk orang sakit tanpa komplikasi</p> <p>5. melaksanakan skrining dan identifikasi klien/klien yang akan dirujuk ke RD</p>
--	--	--

3	Mampu melakukan manajemen program pelayanan pangan dan gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu berpartisipasi dalam aktivitas legislatif dan kebijakan public diantaranya melalui proses advokasi 2. Mampu mempromosikan upaya peningkatan kesehatan, keamanan pangan, kesehatan dan pencegahan penyakit untuk masyarakat umum 3. Mampu mengelola pangan dan program gizi masyarakat
4	Mampu melakukan manajemen sistem penyelenggaraan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengelola perbaikan mutu pelayanan gizi dalam rangka meningkatkan kepuasan pelanggan 2. Mampu mengelola sistem pengadaan, distribusi dan pelayanan makanan 3. Mampu mengelola sistem pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan penyajian makanan 4. Mampu mengukur dan mengkaji pengaruh dari pelayanan makanan dan praktek kegizian
5	Mampu menerapkan etika moral dan profesional gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mematuhi peraturan perundang-undangan, etika

		ilmiah, standar praktik profesional, dan kode etik profesi gizi
6	Mampu melakukan komunikasi efektif	1. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk sasaran tertentu dalam keadaan sehat, atau sakit tanpa komplikasi dengan menggunakan prosedur baku serta media dan materi yang sesuai
7	Mampu melakukan penelitian terapan/ilmiah dibidang gizi	1. Mampu merancang dan melaksanakan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan hasil penelitian tersebut dalam bentuk laporan
B	Kompetensi Pendukung	
1	Mampu menggunakan bahasa asing secara aktif dan pasif	1. Mampu berkomunikasi dengan menggunakan bahasa Inggris secara pasif dan aktif
2	Mampu menggunakan teknologi informatika dalam pendidikan, pelayanan gizi dan penelitian di bidang gizi	1. Memanfaatkan teknologi guna melaksanakan pembelajaran, penelitian dan pelayanan gizi pada individu atau masyarakat

3	Memiliki kemampuan kewirausahaan di bidang gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menghasilkan produk olahan pangan yang bernilai gizi 2. Mampu menetapkan pangsa pasar serta memahami perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, serta laba
C	Kompetensi Lainnya	
1	Memiliki kemampuan bekerja dalam tim untuk berbagai kegiatan terkait dengan bidang gizi	Mampu bekerjasama dalam tim (berkomunikasi dan pemanfaatan teknologi) dalam pemecahan berbagai kegiatan terkait bidang gizi
2	Mampu memberdayakan masyarakat dalam bidang pangan dan gizi.	Menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan memberdayakan masyarakat dalam mengembangkan menu bahan pangan lokal

BAB 6
STRUKTUR KURIKULUM
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SARJANA GIZI

A. STRUKTUR KURIKULUM
SEMESTER I

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	UP.001	Agama	2	2	
2	UP.002	Bahasa Indonesia	2	2	
3	UP.003	Pancasila	2	2	
4	UP.004	Kewarganegaraan	2	2	
5	GZ101	Biologi	3	2	1
6	GZ102	Kimia (organik dan anorganik)	3	2	1
7	GZ103	Anatomi	2	2	
8	GZ104	Bahasa Inggris	2	2	
9	GZ105	Matematika	2	2	
			20	18	2

SEMESTER II

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	UP.005	Kewirausahaan	2	2	
2	GZ201	Fisiologi	3	2	1
3	GZ202	Dasar Ilmu Gizi	3	2	1
4	GZ203	Pengantar Psikologi	2	2	
5	GZ204	Pengantar Sosiologi	2	2	
6	GZ205	Pengantar Komunikasi	3	2	1
7	GZ206	B.Inggris Profesi	2	2	
8	GZ207	Bioetika	2	2	

			19	16	3
--	--	--	-----------	-----------	----------

SEMESTER III

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	GZ301	Dasar Biokimia Gizi	2	2	
2	GZ302	Gizi Dalam Daur Kehidupan	3	2	1
3	GZ303	Penilaian Status Gizi	3	2	1
4	GZ304	Pengantar Antropologi	2	2	
5	GZ305	Ilmu Bahan Pangan	3	2	1
6	GZ306	Statistika	2	2	
7	GZ307	Dasar Kulinari	3	2	1
8	GZ308	Dasar Manajemen	2	2	
9	GZ309	Komputer	2	2	
10	GZ409	Kesehatan Masyarakat	2	2	
			24	20	4

SEMESTER IV

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	GZ401	Patofisiologi Penyakit Menular	2	2	
2	GZ402	Gizi Olahraga	2	2	
3	GZ403	Analisis Zat Gizi Pangan	3	2	1
4	GZ404	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	3	2	1
5	GZ405	Penilaian Konsumsi Pangan	3	2	1
6	GZ406	Pendidikan Gizi	3	2	1
7	GZ407	Metabolisme Energi dan Gizi Makro	2	2	
8	GZ408	Dasar-dasar Epidemiologi Gizi	2	2	
9	GZ410	Teknologi Pangan	2	2	

			22	18	4
--	--	--	-----------	-----------	----------

SEMESTER V

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	GZ501	Patofisiologi Penyakit Tidak Menular	2	2	
2	GZ502	Metabolisme Gizi Mikro	2	2	
3	GZ503	Dietetika Penyakit Tidak Menular	3	2	1
4	GZ504	Manajemen Industri Jasa Pangan	3	2	1
5	GZ505	Epidemiologi Gizi Lanjut	2	2	
6	GZ506	Pengembangan Media Komunikasi Gizi	3	2	1
7	GZ507	Analisa Data Pangan dan Gizi	3	2	1
9	GZ508	Percobaan Makanan	2	2	
10	UP.006	KKN	3		3
			23	16	7

SEMESTER VI

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	GZ601	Metode Penelitian Gizi	3	2	1
2	GZ602	Manajemen Program Gizi	2	2	
3	GZ603	Konsultasi Gizi	3	2	1
4	GZ604	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	2	
5	GZ605	Gizi Ibu Hamil dan Menyusui	2	2	
6	GZ606	Etika Profesi Gizi	2	2	
7	GZ607	Perencanaan Pangan dan Gizi	2	2	
8	GZ608	Motivasi Usaha	2	2	

9	GZ609	Perkembangan Gizi Terkini	2	2	
10	GZ610	Evaluasi Nilai Gizi	2	2	
11	GZ611	Kewirausahaan Pangan dan Gizi	2	2	
			24	22	2

SEMESTER VII

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	GZ701	Praktek Dietetik	4		
2	GZ702	Praktek Gizi Masyarakat	3		
3	GZ703	Praktek Manajemen Industri Jasa Pangan	2		
			9		

SEMESTER VIII

No	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	T	P
1	GZ501	Skripsi	6	6	

Total SKS = 147 SKS

B. PEMETAAN MATA KULIAH SERTA JUMLAH SKS PROGRAM STUDI SESUAI DENGAN AREA KOMPETENSI

No.	Area Kompetensi	MK Inti (Wajib)		MK Pilihan (Institusi)	
		Nama	sks	Nama	sks
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)

1	Landasan ilmiah ilmu gizi	<ul style="list-style-type: none"> • Biologi 3 • Kimia (organik dan anorganik) 3 • Anatomi 2 • Fisiologi 4 • Patofisiologi penyakit menular 2 • Patofisiologi penyakit tidak menular 2 • Dasar biokimia gizi 2 • Farmakologi 2 • Metabolisme energi dan gizi makro 2 • Metabolisme gizi mikro 3 • Dasar ilmu gizi 3 • Gizi dalam daur kehidupan 3 • Penilaian status gizi 2 • Penilaian konsumsi pangan 2 • Gizi olahraga • Perkembangan gizi terkini 		<ul style="list-style-type: none"> • Gizi ibu hamil dan Menyusui 2 	
2	Etika moral dan profesionalisme	<ul style="list-style-type: none"> • Pancasila dan kewarganegaraan 2 • Agama 2 • Bioetika 2 			

		<ul style="list-style-type: none"> • Etika profesi dan hukum kesehatan 	2		
3	Komunikasi efektif	<ul style="list-style-type: none"> • Bahasa Indonesia • Bahasa Inggris • Bahasa Inggris profesi • Pengantar komunikasi • Pengantar psikologi • Pengantar sosiologi • Pengantar antropologi • Pendidikan gizi • Konsultasi gizi 	2 2 2 3 3 2 2 3 3	Pengembangan media komunikasi gizi	3
4	Penelitian terapan	<ul style="list-style-type: none"> • Matematika • Statistika • Statistika lanjut • Komputer • Metode penelitian gizi • Analisa data pangan dan gizi • Dasar-dasar epidemiologi gizi • Epidemiologi gizi lanjut • Skripsi 	2 2 2 2 3 3 2 2 6		
5	Asuhan gizi	<ul style="list-style-type: none"> • Dietetika penyakit infeksi dan defisiensi 	3 3		

		<ul style="list-style-type: none"> • Dietetika penyakit tidak menular • Praktek Dietetik 	4		
6	Manajemen Program Studi	<ul style="list-style-type: none"> • Dasar manajemen • Manajemen industri jasa pangan • Manajemen program gizi • Kewirausahaan • Kewirausahaan pangan dan gizi • Praktek Manajemen Industri Jasa Pangan 	2 2 2 2 2 2	<ul style="list-style-type: none"> • Motivasi Usaha 	2
7	Sumberdaya pangan dan gizi	<ul style="list-style-type: none"> • Dasar kuliner • Ilmu bahan pangan • Analisis zat gizi pangan • Kesehatan masyarakat • Teknologi pangan • Ekonomi pangan dan gizi • Percobaan Makanan • Perencanaan pangan dan gizi • Motivasi Usaha • Evaluasi nilai gizi 	3 3 3 2 2 2 2 2 2 2	<ul style="list-style-type: none"> • Perilaku konsumen 	2

		<ul style="list-style-type: none"> Praktek Gizi Masyarakat (KKN) 	2		
			2		

C. PRATIUM

No	Bidang	Nama Praktikum	Isi Praktikum		Tempat/Lokasi Praktikum
			Judul/Modul	Jam Pelaksanaan	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	Pangan	Ilmu bahan pangan (GZ312)	Pedoman Praktikum Ilmu Bahan Pangan	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
2	Kimia	Kimia (organik dan anorganik) (GZ102)	Pedoman Praktikum Kimia	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan
		Analisis zat gizi pangan (GZ313)	Pedoman Praktikum Analisis Zat Gizi	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan
		Evaluasi Nilai Gizi (GZ322)	Pedoman Pratikum Evaluasi Nilai Gizi	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan
3	Biologi	Biologi (GZ101)	Pedoman Praktikum Biologi	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan

		Fisiologi (GZ104)	Pedoman Praktikum Fisiologi	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan
4	Gizi klinik	Penilaian status gizi (GZ306)	Pedoman Praktikum Penilaian Status Gizi	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan
		Penilaian Konsumsi Pangan (GZ309)	Pedoman Praktikum Penilaian Konsumsi Pangan	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
		Dietetika penyakit infeksi dan defisien (GZ307)	Pedoman Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisien	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
		Dietetika penyakit tidak menular (GZ308)	Pedoman Praktikum Dietetika Penyakit Tidak Menular	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
5	Kuliner	Dasar kuliner (GZ311)	Pedoman Praktikum Dasar Kuliner	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
6	Komunikasi efektif	Pengantar komunikasi (GZ211)	Pedoman Praktikum Pengantar Komunikasi	14.00-16.45	Labor Komputer Universitas Pahlawan

		Pengembangan media komunikasi (GZ217)	Pedoman Praktikum Pengembangan Media Komunikasi	14.00-16.45	Labor Komputer Universitas Pahlawan
		Pendidikan Gizi (GZ215)	Pedoman Praktikum Pendidikan Gizi	14.00-16.45	Labor Komputer Universitas Pahlawan
		Konsultasi Gizi (GZ216)	Pedoman Praktikum Konsultasi Gizi	14.00-16.45	Labor Komputer Universitas Pahlawan
7	Manajemen penyelenggaraan makanan	Manajemen industri jasa pangan (GZ402)	Pedoman Praktikum Manajemen Industri Jasa Pangan	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
8	Gizi masyarakat	Dasar ilmu gizi (GZ301)	Pedoman Praktikum Dasar Ilmu Gizi	14.00-16.45	Labor Gizi Universitas Pahlawan
		Gizi dalam daur kehidupan (GZ305)	Pedoman Praktikum Gizi dalam Daur Kehidupan	14.00-16.45	Labor Kuliner Universitas Pahlawan
9	Penelitian terapan	Metode penelitian gizi (GZ204)	Pedoman Praktikum Metode	14.00-16.45	Labor Komputer Universitas Pahlawan

			Penelitian Gizi		
		Analisa data pangan dan gizi (GZ207)	Pedoman Praktikum Analisa Data Pangan dan Gizi	14.00-16.45	Labor Komputer Universitas Pahlawan

Sosialisasi panduan pembimbingan kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) di bidang gizi klinik, gizi masyarakat, dan penyelenggaraan makanan dilaksanakan dengan cara sebagai berikut:

1. *Briefing* kepada mahasiswa oleh dosen penanggung jawab mata kuliah sebelum PKL dilaksanakan.
2. Pengayaan dan kuliah pembekalan sebelum diselenggarakan PKL

D. PRAKTEK KERJA LAPANG

No	Bidang	Nama Praktik	Isi Praktik		Tempat/Lokasi Praktik	Keberadaan MOU
			Judul/Modul	Jam Pelaksanaan		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Gizi Klinik	Praktik Bidang Dietetik	Pedoman Praktik Manajemen Pelayanan Gizi Rumah Sakit	08.00-16.00, menyesuaikan	Rumah sakit	Tersedia
2	Penyelenggaraan Makanan	Praktik Manajemen	Pedoman Praktik Manajemen	08.00-16.00,	Katering dan rumah sakit	Tersedia

		Industri Jasa Pangan	en Pelayanan Gizi Institusi	menyesuai kan		
3	Gizi Masyarakat	Praktik Gizi masyara kat	Panduan PKL Gizi Masyarak at	08.00- 16.00, menyesuai kan	Dinas kesehatan, Kecamatan, posyandu, puskesmas, desa/kelurah an	Tersedia

E. DESKRIPSI MATA KULIAH

Semester 1

1. Mata kuliah: Agama

Beban Studi: 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ 112

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep aqidah, syariah dan khilafiah
2. Memahami hubungan Islam dengan ilmu pengetahuan dan kesehatan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini mempelajari konsep Agama Islam baik dari sisi aqidah, syariah, khilafiah serta hubungan Islam dengan ilmu pengetahuan dan kesehatan dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Konsep Ketuhanan, Alam dan Manusia
3. Sumber-sumber Kebenaran
4. Sumber Ajaran Islam

5. Aqidah
6. Syariah
7. Ibadah
8. Khilafiah
9. Akhlak
10. Islam, Pengetahuan dan Teknologi
11. Perkembangan IPTEK di Dunia Islam
12. Kepemimpinan dan Keadilan
13. Kerukunan Umat Beragam

Daftar Pustaka:

1. Depag RI. 1984. Al-Qur'an dan Terjemahan. Jakarta
2. Yasin M. Nu'im. Fiqh Kedokteran. 2001
3. Harun Nasution. 1986. Islam Ditinjau dari Berbagai Aspeknya. UI Press. Jakarta
4. Depag RI. 1997. Islam untuk Disiplin Ilmu (Berbagai Judul). Jakarta
5. M. Daud Ali. 2000. Hukum Islam: Pengantar Ilmu Hukum dan Tata Hukum Islam di Indonesia
6. Harun Nasution. 1977. Teknologi Islam. UI Press. Jakarta

2. Mata kuliah/kelompok Bahan Kajian: Anatomi

Beban Studi: 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ103

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami struktur anatomi tubuh manusia
2. Memahami fungsi dari struktur tubuh manusia sebagai suatu kesatuan yang utuh

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini mempelajari konsep organisasi tubuh manusia menurut struktur anatomi dan fungsi mulai dari sel, jaringan, metabolisme dan sistem-sistem tubuh manusia sehingga menjadi satu kesatuan

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Struktur Sel, Jaringan dan Membran
3. Temperatur Tubuh dan Metabolisme
4. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Kulit
5. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Skeletal
6. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Muskular
7. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Sistem Respirasi
8. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Sistem Digestiva
9. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Sistem Syaraf
10. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Sistem Endokrin
11. Struktur Anatomi dan Fungsi dari Jantung, Darah dan Sistem Vaskuler
12. Sistem Vaskuler/Limfa
13. Struktur Anatomi dan Fungsi Sistem Panca indera
14. Struktur Anatomi dan Fungsi Sistem Urinaria

Daftar Pustaka:

1. Gibson. 1995. Anatomi. EGC. Jakarta
2. Rohen & Yokochi. 1992. Color Atlas of Anatomy. Ighaku-shoin. New York-Tokyo
3. Guyton. 1997. Textbook of Medical Physiology. WB Saunders Company. Philadelphia-London

3. Mata kuliah: Bahasa Indonesia

Beban Studi: 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ113

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami dan menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar dalam menyusun karangan ilmiah
2. Memahami dan menggunakan kaidah-kaidah Bahasa Indonesia yang berhubungan dengan pelaksanaan tugas sebagai ahli gizi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini dirancang dan disusun agar mahasiswa memperoleh keterampilan menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar dalam ranah membaca, menulis, menyimak dan berbicara untuk penyusunan karangan ilmiah dan pelaksanaan tugas sebagai ahli gizi

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Arti, Hakikat, Fungsi dan Kedudukan Bahasa Indonesia
3. Diksi
4. Diksi
5. Tata Kata (Morfologi)
6. Tata Kalimat (Sintaksis)
7. Paragraf
8. Menulis
9. Karangan Ilmiah
10. Kutipan, Rujukan dan Bibliografi
11. Menulis Makalah
12. Membaca untuk Menulis

13. Menulis Resensi
14. Berbicara untuk Keperluan Akademik

Daftar Pustaka:

1. Nurjamal, Daeng dan Warta Sumirat. 2010. Penuntun Perkuliahan Bahasa Indonesia. Jakarta: Alfabeta
2. Faizah, Hasnah. 2008. Mata Kuliah Dasar Umum Bahasa Indonesia. Pekanbaru: Cendekia Insani
3. Atmazaki. 2006. Kiat-kiat Mengarang dan Menyunting. Padang: Yayasan Citra Budaya Indonesia
4. Keraf, Goris. 2005. Komposisi. Flores: Nusa Indah
5. Buku Kamus Besar Bahasa Indonesia

4. Mata Kuliah : Bahasa Inggris

Beban Studi : 3 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ115

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami 16 tenses;
2. Memahami tata bahasa Inggris (grammar);
3. Mampu membuat kalimat dengan susunan yang benar (sentence structure);
4. Memahami penggunaan tata bahasa Inggris sederhana untuk komunikasi;
5. Memahami terminologi sederhana bahasa Inggris bidang kesehatan dan gizi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini mempelajari penggunaan tenses dengan tata bahasa Inggris yang benar baik secara tulisan maupun lisan yang berfokus kepada bidang kesehatan dan gizi serta pemahaman istilah-istilah sederhana bahasa Inggris dalam bidang kesehatan dan gizi

Materi Pembelajaran:

1. Konsep present tense dan past tense
2. Konsep present perfect dan past perfect
3. Konsep future time
4. Konsep noun dan adjective
5. Konsep pronoun dan noun clause
6. Konsep preposition dan comparison
7. Konsep modal auxiliary
8. Penerapan tenses dan grammar secara lisan (percakapan) dan tulisan
9. Bagian-bagian dan organ-organ tubuh dalam bahasa Inggris
10. Masalah-masalah kesehatan dalam bahasa Inggris
11. Istilah-istilah kesehatan dalam bahasa Inggris
12. Alat-alat ukur ilmu gizi dalam bahasa Inggris
13. Pengukuran gizi dalam bahasa Inggris
14. Istilah-istilah gizi dalam bahasa Inggris

Daftar Pustaka:

1. MacLean, J. 1992. English in Basic
2. Downing, A & Locke, P. 2006. English Grammar: A University Course
3. Krolik, N. I. 2001. English for Medical Student
4. Bender, D. A. 1995. Dictionary of Food and Nutrition

5. Mata kuliah: Biologi

Beban Studi: 3SKS (2T, 1P)

Prasyarat : -

Kode MK : GZ101

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami asal-usul dan ciri-ciri kehidupan, evolusi, dasar taksonomi dan klasifikasi
2. Memahami reproduksi, embriologi, metabolisme dan asam nukleat sebagai materi genetika

3. Memahami proses mutasi gen, penurunan gen, terangkai autosom dan terangkai seks
4. Memahami sistem pertahanan tubuh dan mekanisme kerja imun tubuh

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan asal-usul kehidupan, evolusi organik sampai manusia, dasar taksonomi dan klasifikasi, hubungan timbal balik kehidupan dan lingkungan, reproduksi pada tingkat sel, embriologi dasar, biologi perilaku, metabolisme dalam sel, asam nukleat sebagai materi genetika, biosintesis protein, proses mutasi gen, penurunan gen, terangkai autosom dan terangkai seks, sistem pertahanan tubuh dan mekanisme kerja imun tubuh

Materi Pembelajaran:

1. Ciri-ciri dan Asal-usul Kehidupan
2. Evolusi
3. Biologi Sel
4. Ekologi
5. Reproduksi dan Perkembangan
6. Embriologi Dasar
7. Struktur dan Organisasi Hewan dan Manusia
8. Dasar Taksonomi dan Klasifikasi
9. Materi Genetik dan Biosintesis Protein
10. Terangkai Autosom dan Terangkai Seks
11. Pewarisan Sifat Keturunan
12. Perubahan Sifat Keturunan
13. Genetika Kedokteran
14. Sistem Pertahanan Tubuh

Daftar Pustaka:

1. Soemarwoto, J. 1989. Biologi Umum I. PT Gramdia Utama. Jakarta
2. Kimbal. 1983. Biologi Jilid I, II, III. Terjemahan Siti Soetami. Erlangga. Jakarta

3. Alberts, B. 1989. Biologi Molekul Sel Edisi Kedua. PT Gramedia Utama. Jakarta
4. Brock. 1989. Azas Mikrobiologi dan Penggunaannya. Malaysia
5. Emery. 1989. Dasar-dasar Genetika Kedokteran. Yayasan Essentia Medica. Yogyakarta
6. Guyton. 1997. Fisiologi Kedokteran

6.Mata Kuliah : Kimia (Organik dan Anorganik)

Beban Studi : 3 SKS (2T; 1P)

Prasyarat : -

Kode MK : GZ102

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami penggunaan peralatan dan bahan kimia untuk mengenal reaksi kimia tentang perubahan stuktur dan komposisi
2. Memahami ilmu kimia dalam penerapan profesi ilmu gizi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan hakikat perubahan struktur dan komposisi materi, sifat-sifat unsur dan konfigurasi elektron atom, perhitungan kimia dalam sistem larutan, kinetika dan termodinamika bahan-bahan kimia di lingkungan, kimia udara, air dan tanah, senyawa-senyawa biomolekul dan makro molekul dalam kehidupan.

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Struktur dan Komposisi Kimia
3. Ikatan Kimia dan Struktur Molekul
4. Senyawaan Koordinasi
5. Kimia Inti dan Radioaktivitas
6. Perhitungan Kimia

7. Larutan dan Konsentrasi
8. Kinetika Reaksi dan Keseimbangan Kimia
9. Kinetika Reaksi dan Keseimbangan Kimia
10. Karbohidrat
11. Karbohidrat
12. Lipid
13. Protein
14. Asam Nukleat dan Hereditas

Daftar Pustaka:

1. Jhon R. Holum. 1994. Fundamentals of General Organic and Biological Chemistry 5th ed. John Wiley & Sons. New York
2. Keenan, Chaeles. 1984. Ilmu Kimia untuk Universitas
3. Stanly E. Manahan. 1994. Enviromental Chemistry 6th. Boco Raton. Lewish Publisher
4. George Odian & Ira Blei. 1994. Scanum's Outline of Theory and Problems of General Organic and Biological Chemistry. McGraw Hill. New York
5. Rob Reea, David Holmes, Jhonatan Weyers and Allan Jones. 1998. Practical Skill in Biomolecular Science. Longman. Essex
6. David M. Taylor & David R. William. 1995. Trace Element Medicine and Chelation Therapy. Cambridge
7. The Merch Manual of Diagnosis and Therapy sect 1 Nutritional Disorders chapt 4 Mineral Deficiency and Toxicity

7. Mata Kuliah : Matematika

Beban Studi : 2 SKS
Prasyarat : -
Kode MK : GZ201

Capaian Pembelajaran:

Memahami bilangan real, fungsi, grafik, limit, kontinuitas, matriks, derivat dan integral

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan macam-macam bilangan real, macam-macam fungsi, grafik, limit, kontinuitas, jenis-jenis matriks, derivative dan integral.

Materi Pembelajaran:

1. Bilangan Real
2. Harga Mutlak
3. Fungsi dan Grafik
4. Fungsi Komposisi dan Fungsi Invers
5. Limit Fungsi
6. Limit Fungsi Trigonometri
7. Kontinuitas
8. Matriks, Jenis-jenis Matriks, Matriks Invers, Transpose Matriks dan Determinan Matriks
9. Matriks, Jenis-jenis Matriks, Matriks Invers, Transpose Matriks dan Determinan Matriks
10. Matriks, Jenis-jenis Matriks, Matriks Invers, Transpose Matriks dan Determinan Matriks
11. Derivatif Fungsi Aljabar dan Komposisi serta Derivatif Fungsi Trigonometri
12. Derivatif Fungsi Aljabar dan Komposisi serta Derivatif Fungsi Trigonometri
13. Derivatif Fungsi Aljabar dan Komposisi serta Derivatif Fungsi Trigonometri
14. Integral

Daftar Pustaka:

1. Spiegel, Murray R. 1984. Kalkulus. Jakarta: Erlangga
2. HW Slamet. 2000. Kalkulus 1. Surakarta: UMS
3. Murtiyasa, Budi. 2001. Matriks dan Sistem Persamaan Linear. Surakarta: UMS

8.Mata Kuliah : Pancasila dan Kewarganegaraan

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ111

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami masalah kontekstual pancasila dan kewarganegaraan, sikap positif dan perilaku yang mendukung semangat kebangsaan dan cinta tanah air
2. Memahami masalah kontekstual pancasila dan kewarganegaraan, sikap positif dan perilaku yang mendukung demokrasi berkeadaban
3. Memahami masalah kontekstual pancasila dan kewarganegaraan, sikap positif dan perilaku yang mendukung kesadaran hukum dan keragaman

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini memberikan pendidikan mengenai nilai kepribadian, pendidikan yang dibekali pemahaman tentang hubungan antara warga Negara dengan Negara (*civics education*), pendidikan politik (*political education*) atau demokrasi, dan pendidikan bela Negara (*security*)

Materi Pembelajaran:

1. Pengertian, Tujuan dan Cakupan Nilai-nilai Pancasila
2. Pengertian, Tujuan dan Cakupan Nilai-nilai Pancasila
3. Nilai-nilai Pancasila
4. Nilai-nilai Pancasila
5. Pelaksanaan Pancasila pada Masa Penjajahan
6. Perjuangan Pergerakan Kemerdekaan Indonesia

7. Perjuangan Pergerakan Kemerdekaan Indonesia
8. Perjuangan Pemerintahan Orde Lama
9. Perjuangan Pemerintahan Orde Lama
10. Perjuangan Pemerintahan Orde Baru
11. Perjuangan Pemerintahan Orde Baru
12. UUD 1945
13. Aktualisasi Pancasila dalam Kehidupan Berbangsa dan Bernegara
14. Pelaksanaan GBHN

Daftar Pustaka:

1. Elly M. Setiadi. Pendidikan Pancasila. PT Pradigma Yogyakarta 2001
2. Kaelin. Pancasila dalam Beberapa Perspektif. PT Aries Lima. Jakarta
3. Orientasi Singkat Pancasila. Lembaga Penerbitan Universitas Brawijaya Malang 1979
4. Pendidikan Sejarah Perjuangan Bangsa. Jakarta 1968
5. Naskah Proklamasi yang Otentik dan Rumusan Pancasila yang Otentik. PN Balai Pustaka 1981
6. Sejarah Indonesia VI. Balai Pustaka. Jakarta 1993

Deskripsi Mata kuliah Semester 2

1. Mata kuliah: Bahasa Inggris Profesi

Beban Studi: 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ116

Capaian Pembelajaran:

1. Menerapkan kemahiran membaca dalam bahasa Inggris;
2. Memahami artikel kesehatan dan gizi dalam bahasa Inggris;
3. Memahami jurnal gizi dalam bahasa Inggris;
4. Memahami isu-isu kesehatan dan gizi melalui audio visual.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini mempelajari kemahiran membaca dalam bahasa Inggris, penerapannya pada artikel kesehatan, gizi dan jurnal gizi sederhana serta memahami isu-isu kesehatan dan gizi melalui audio visual.

Materi Pembelajaran:

1. Kemahiran membaca dalam bahasa Inggris I
2. Kemahiran membaca dalam bahasa Inggris II
3. Kemahiran membaca artikel kesehatan dalam bahasa Inggris I
4. Kemahiran membaca artikel kesehatan dalam bahasa Inggris II
5. Kemahiran membaca artikel gizi dalam bahasa Inggris I
6. Kemahiran membaca artikel gizi dalam bahasa Inggris II
7. Kemahiran membaca jurnal gizi sederhana dalam bahasa Inggris I
8. Kemahiran membaca jurnal gizi sederhana dalam bahasa Inggris II
9. Isu-isu kesehatan dalam bahasa Inggris I
10. Isu-isu kesehatan dalam bahasa Inggris II
11. Isu-isu gizi dalam bahasa Inggris I
12. Isu-isu gizi dalam bahasa Inggris II

Daftar Pustaka:

1. Gavin, F. 2005. Reading at University: A Guide for Students.

2. Downing, A & Locke, P. 2006. English Grammar: A University Course
3. Krolik, N. I. 2001. English for Medical Student
4. Bender, D. A. 1995. Dictionary of Food and Nutrition

2. Mata Kuliah : Bioetika

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ114

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami prinsip bioetika dalam kehidupan sehari-hari
2. Memahami dan menerapkan bioetika dalam metode penelitian menggunakan subjek hewan coba, manusia serta tanaman dan sumber daya alam lainnya
3. Memahami kajian etik, ethical clearance dan komisi etik dalam penelitian

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini merupakan metode, teknik, dan ilmu yang membatasi perkembangan teknologi yang berkaitan dengan kesejahteraan manusia dengan ikatan moral, agama dan lingkungan.

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Perkembangan dan Sejarah Bioetika secara Global dan di Indonesia
3. Prinsip Dasar Bioetika Penelitian dalam Penggunaan Hewan Coba
4. Prinsip Dasar Bioetika Penelitian atas Subjek Manusia
5. Bioetika Penelitian pada Tanaman Obat dan Sumber Daya Alam
6. Presentasi
7. Prinsip Dasar Bioetika dalam Penggunaan Bahan Biologi Tersimpan (BBT)
8. Prinsip Dasar Bioetika dalam Penulisan Karya Ilmiah
9. Bioetika dalam Penelitian Epidemiologi dan Sosial Budaya

10. Penjelasan setelah Persetujuan (PSP) atau Informed Consent
11. Komisi Etik Penelitian Kesehatan
12. Pertimbangan Risiko dan Manfaat Penelitian
13. Prinsip Dasar Bioetika dalam Kerjasama dengan Pihak Industri
14. Prinsip Dasar Bioetika dalam Publikasi Karya Ilmiah dan Hak Paten

Daftar Pustaka:

1. Thomas A. Shano. 1995. Pengantar Bioetika
2. Jusuf Hanafia. 2008. Etika Kedokteran dan Hukum Kesehatan. Gramedia. Jakarta
3. K. Bertens. 2010. Etika. Gramedia. Jakarta
4. Nova Oktavia. 2015. Sistematika Penulisan Karya Ilmiah. Deepublish. Yogyakarta

3. Mata kuliah: Dasar Ilmu Gizi

Beban Studi: 3 SKS (2T, 1P)

Prasyarat : -

Kode MK : GZ301

Capaian Pembelajaran:

Memahami fungsi, kebutuhan, metabolisme zat gizi AKG (Angka Kecukupan Gizi) yang dianjurkan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan komposisi tubuh manusia, kebutuhan dan penggunaan energi, RDA, metabolisme zat gizi, fisiologi dan kebutuhan kelompok umur bayi, balita, usia sekolah remaja, dewasa dan lansia.

Materi Pembelajaran:

1. Energi
2. Karbohidrat
3. Karbohidrat
4. Protein
5. Lemak
6. Vitamin Larut Air
7. Vitamin Larut Lemak
8. Fe dan Anemia
9. Iodium dan GAKI
10. Makromineral
11. Mikromineral dan AKG
12. Food Processor
13. Nutrisurvey
14. Presentasi

Daftar Pustaka:

1. Almtsier. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. 2001. Gramedia. Jakarta
2. Arisman. Gizi dalam Daur Kehidupan. 2002. Penerbit Buku Kedokteran. Palembang
3. Linder. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian secara Klinis. 1985. UI Press. Jakarta

4. Mata kuliah: Fisiologi

Beban Studi : 4 SKS (3T,1P)

Prasyarat : -

Kode MK : GZ104

Capaian Pembelajaran:

Memahami prinsip dan fungsi fisiologis organ dan sistemnya

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan fungsi system tubuh dan mekanisme normal dari tubuh manusia, meliputi fisiologi indera telinga, mata dan kulit, fisiologi system pencernaan, respirasi, urinaria, system saraf, endokrin, reproduksi dan keseimbangan asam basa dalam tubuh.

Materi Pembelajaran:

1. Fisiologi Indera Telinga
2. Fisiologi Indera Mata
3. Fisiologi Indera Kulit
4. Fisiologi Sistem Pencernaan
5. Fisiologi Sistem Respirasi
6. Fisiologi Sistem Urinaria
7. Keseimbangan Asam Basa dalam Tubuh
8. Fisiologi Sistem Saraf Pusat
9. Fisiologi Sistem Saraf Perifer
10. Fisiologi Sistem Saraf Otonom
11. Fisiologi Sistem Endokrin
12. Fisiologi Sistem Reproduksi

Daftar Pustaka:

1. Arthur C Guyton MD, John E Hall PhD. 1996. Textbook of Medical Physiology: Fisiologi Kedokteran. Penerjemah Irawati Setiawan LMA, Ken Ariata Tengadi, Alex Santoso. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
2. Gary A Thibodeau, Kevin T Patton. 2003. Anatomy Physiology

5. Mata kuliah: Kewirausahaan

Beban Studi: 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : ML001

Capaian Pembelajaran:

Memahami penyusunan rencana bisnis dan kewirausahaan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan konsep dan ruang lingkup kewirausahaan, meliputi karakter, tipe, pentingnya perubahan pola pikir menjadi wirausaha, memperkenalkan kecerdasan financial sehingga tumbuh keinginan dan semangat menjadi wirausaha.

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Pola Pikir Wirausaha
3. Kreatif dalam Usaha
4. Pribadi Berkarakter Tindakan (Action)
5. Pengelolaan Risiko
6. Pemimpin dalam Wirausaha
7. Etika Bisnis
8. Faktor X dalam Bisnis
9. Ide dan Gagasan Usaha
10. Pemasaran Bisnis
11. Pengelolaan Uang dalam Bisnis

12. Memulai Usaha Baru

13. Perencanaan Bisnis

14. Perencanaan Bisnis Sederhana

Daftar Pustaka:

1. Rhenald Kasalidkk. 2012. Modul Kewirausahaan S1. Jakarta: Hikmah
2. Kartajaya H. 2002. Mark Plus on Strategy. Jakarta: PT Gramedia
PustakaUtama
3. Kotler dan Lane. 2007. Manajemen Pemasaran Edisi Kedua Belas Jilid
1. Jakarta: PT Indeks.
4. Maxwell. 2003. Leadership

6. Mata Kuliah : Pengantar Komunikasi

Beban Studi : 3 SKS (2T, 1P)

Prasyarat : -

Kode MK : GZ211

Capaian Pembelajaran:

Memahami komponen dan hambatan-hambatan dalam komunikasi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan pengertian, karakteristik, komponen dan proses, jenis dan hambatan-hambatan dalam komunikasi

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Karakteristik Komunikasi
3. Model-model Komunikasi

4. Unsur-unsur Komunikasi
5. Fungsi Komunikasi
6. Konteks Komunikasi
7. Dasar dari Komunikasi
8. Jenis-jenis Komunikasi
9. Bentuk Komunikasi
10. Hambatan Komunikasi
11. Hambatan Komunikasi
12. Umpan Balik dalam Komunikasi (Feedback)
13. Hubungan Antar Manusia
14. Komunikasi dan Pengelolaan

Daftar Pustaka:

1. Effendy Onong. 2005. Ilmu Komunikasi: Teori dan Praktek
2. Budyatna M. 2004. Komunikasi antar Pribadi

7. Mata Kuliah : Pengantar Psikologi

Beban Studi : 2 SKS
Prasyarat : -
Kode MK : GZ212

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep dasar psikologi gizi
2. Memahami pengertian, sikap, perilaku dan kepribadian
3. Memahami penanganan masalah kesehatan terkait gizi melalui pendekatan ilmu psikologi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang penggunaan ilmu psikologi dalam penanganan masalah kesehatan yang berkaitan dengan gizi.

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Ruang Lingkup

3. Dasar-dasar Perilaku Sosial
4. Teori-teori Psikologi Sosial
5. Persepsi Sosial
6. Atribusi Sosial
7. Kognisi Sosial
8. Diri Pribadi dan Sosial (Identitas Sosial)
9. Diri Pribadi dan Sosial (Identitas Sosial)
10. Hubungan antar Pribadi (*Close relationship*)
11. Sikap
12. Prasangka dan Diskriminasi
13. Agresi
14. Prosocial Behavior

Daftar Pustaka:

1. Boeree. Dasar-dasar Psikologi. Ar-Ruzmedia. Jogjakarta
2. Sobur. 2003. Psikologi Umum. Pustaka Setia. Bandung
3. Atkinson. Pengantar Psikologi. Intermedia. Batam
4. Irwanto. 2002. Psikologi Umum. APTIK. Jakarta
5. Barker Stephen. 1989. The Elemen of Logic. McGraw-Hill. New York
6. Lanur Alex. 1994. Logika Selayang Pandang. Kanisius. Yogyakarta

8. Mata Kuliah : Pengantar Sosiologi

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ214

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep dasar hubungan antar individu dan masyarakat
2. Memahami masalah-masalah yang berkaitan dengan perilaku konsumsi makan masyarakat

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengetahuan perilaku manusia dan masyarakat dalam hubungannya dengan pangan dan kebiasaan makan

Materi Pembelajaran:

1. Dasar-dasar Sosiologi
2. Latar Belakang
3. Proses dan Interaksi Sosial
4. Proses dan Interaksi Sosial
5. Pranata Sosial
6. Pranata Sosial
7. Kelompok dan Stratifikasi Sosial
8. Kelompok dan Stratifikasi Sosial
9. Individu, Kebudayaan dan Masyarakat
10. Mengidentifikasi Lembaga Sosial
11. Perubahan Sosial dan Modernisasi
12. Penyimpangan dan Pengendalian Sosial
13. Perilaku Kolektif dan Gerakan Sosial
14. Kekuasaan Negara dan Kepemimpinan dalam Kehidupan Sosial
15. Perencanaan Penelitian Sosial

Daftar Pustaka:

1. Abdul Khafi Syatra. 2010. Sosiologi. Graha Ilmu. Yogyakarta
2. Syahril Syarbaini, Rusdiyanto. 2009. Dasar-dasar Sosiologi. Graha Ilmu. Yogyakarta
3. Soerjono Soekanto. 2010. Sosiologi Suatu Pengantar. Rajawali Press. Jakarta
4. Abdulsyani. 2012. Sosiologi Skematika, Teori dan Terapan. Bumi Aksara. Jakarta
5. Giddens, Antony. 2000. Sociology Third Edition. Polity Press. Cambridge
6. Henslin, James M. 2000. Essentials of Sociology. Allyn and Bacon. Massachusetts
7. Soemarno Soedarsono. 2008. Membangun Jati Diri Bangsa. Kompas Gramedia. Jakarta

8. Soejono Soekanto. 2010. Ruang Lingkup dan Aplikasinya. PT Remaja Rosdakarya. Bandung

Semester 3

1. Mata kuliah: Analisa Zat Gizi

Beban Studi: 3 SKS (2T,1P)

Prasyarat : Kimia

Kode MK : GZ217

Capaian Pembelajaran:

Memahami komponen kimia zat gizi dan komponen lainnya dalam makanan serta mampu menganalisisnya berdasarkan prinsip yang berlaku baik secara kualitatif maupun kuantitatif

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan komponen kimia zat gizi dan komponen lain dalam makanan serta prinsip dan cara analisisnya

Materi Pembelajaran:

1. Komponen Kimia dalam Makanan
2. Karbohidrat (Kualitatif)
3. Karbohidrat (Kuantitatif)
4. Protein (Kualitatif)
5. Protein (Kuantitatif)
6. Lipida
7. Kadar Air
8. Kadar Abu dan Makro Mineral
9. Kadar Abu dan Mikro Mineral
10. Vitamin Larut Air
11. Vitamin Larut Lemak
12. Zat Non Gizi
13. Zat Anti Gizi
14. BTM

Daftar Pustaka:

1. Sudarmadji S. 1997. Analisis Bahan Makanan dan Hasil Pertanian
2. Muchtady D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan
3. Rohman A. 2007. Analisis Makanan
4. Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi

2. Mata kuliah: Pengantar Antropologi

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ215

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep dan aspek kebudayaan
2. Memahami teori-teori perubahan kebudayaan serta sejarah, pengertian dan paradigm
3. Memahami pendekatan dan metode-metode penelitian antropologi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan konsep dan aspek kebudayaan, teori-teori perubahan kebudayaan serta sejarah, pengertian, paradigm, pendekatan dan metode-metode penelitian antropologi berikut penerapannya di bidang kesehatan masyarakat

Materi Pembelajaran:

1. Antropologi
2. Ruang Lingkup Antropologi
3. Ruang Lingkup Antropologi
4. Kebudayaan
5. Kebudayaan
6. Teori-teori Budaya
7. Teori-teori Budaya
8. Faktor Sosial Budaya
9. Dasar Hidup dalam Keluarga
10. Dasar Hidup dalam Keluarga
11. Antropologi Kesehatan

12. Perilaku Kesehatan
13. Psikologi Antropologi
14. Peranan Antropologi Kesehatan dalam Pembangunan

Daftar Pustaka:

1. George M. Foster, Barbara Gollitin Anverson. 1996. Antropologi Kesehatan. Jakarta
2. Haviland William. 1986. Antropologi

3. Mata Kuliah : Dasar Manajemen

Beban Studi : 2 sks
Prasyarat : -
Kode MK : GZ216

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep dasar manajemen
2. Memahami kepemimpinan
3. Memahami fungsi-fungsi manajemen dalam mendukung keberhasilan pencapaian tujuan organisasi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan konsep dasar manajemen, keterkaitannya dengan manajer dan kepemimpinan, fungsi-fungsi manajemen mulai dari perencanaan pengorganisasian, koordinasi, pengarahan, pengawasan dan pengendalian serta fungsi evaluasi

Materi Pembelajaran:

1. Konsep Dasar Manajemen
2. Keterkaitan Manajemen dan Manajer
3. Manajemen dan Pengambilan Keputusan
4. Fungsi-fungsi Manajemen dalam Organisasi
5. Fungsi Perencanaan

6. Fungsi Pengorganisasian
7. Fungsi Koordinasi
8. Fungsi Pengarahan
9. Fungsi Pengawasan dan Pengendalian
10. Fungsi Evaluasi
11. Manajemen Sumber Daya Manusia
12. Manajemen Sumber Daya Manusia
13. Sistem Informasi Manajemen
14. Sistem Informasi Manajemen

Daftar Pustaka:

1. Handoko, Hani. 1984. Manajemen edisi 2. BPFE. Yogyakarta
2. Manullang. 2001. Dasar-dasar Manajemen. UGM Press. Yogyakarta
3. Davis, B. Gordon. Kerangka Dasar Sistem Informasi Manajemen. PT Pustaka Binawan Pressindo. Jakarta. 1999

4. Mata kuliah : Ekonomi Pangan dan Gizi

Beban Studi : 2 Sks

Prasyarat : -

Kode MK : GZ213

Capaian Pembelajaran:

Memahami konsep dan prinsip ilmu ekonomi dalam merencanakan program pangan dan gizi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan konsep dan ruang lingkup ilmu ekonomi pangan, konsep permintaan, penawaran, teori biaya, harga dan elastisitas, keseimbangan pasar, perilaku konsumen dan teori kepuasan konsumen. Selain itu juga dikenalkan konsep sistem pangan dan gizi, cost analisis, neraca bahan makanan, pola pangan harapan dan sistem kewaspadaan pangan dan gizi

Materi Pembelajaran:

1. Ruang Lingkup Ekonomi Pangan
2. Masalah Pangan dan Gizi di Indonesia
3. Hukum Permintaan dan Penawaran
4. Elastisitas dan Teori Biaya
5. Kepuasan dan Perilaku Konsumen
6. Neraca Bahan Makanan
7. Neraca Bahan Makanan
8. Cost Benefit dan Effective Analysis
9. Cost Benefit dan Effective Analysis
10. Wawasan Ketahanan Pangan
11. Kependudukan, Ketersediaan Pangan, Pendapatan dan Gizi
12. Sistem Pangan dan Gizi
13. Sistem Kewaspadaan Pangan dan Gizi
14. Pola Pangan Harapan

Daftar Pustaka:

1. Hardinsyah & Suhardjo. 1987. Ekonomi Pangan
2. Aswin AA. 1993. Pengantar Ekonomi Pangan

3. Maksum M. 1999. Ekonomi Pangan

5. Mata Kuliah	: Gizi dalam Daur Kehidupan
Beban Studi	: 3 SKS (2T, 1P)
Prasyarat	: Dasar Ilmu Gizi dan Dasar Kulinari
Kode MK	: GZ223

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep dan prinsip gizi untuk ibu hamil dan menyusui
2. Memahami konsep dan prinsip gizi untuk bayi, anak balita, anak sekolah dan remaja
3. Memahami konsep dan prinsip gizi untuk orang dewasa, lanjut usia, dan tenaga kerja
4. Memahami konsep dan prinsip gizi untuk kesehatan gigi serta olahragawan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang gizi dalam siklus kehidupan manusia meliputi ibu menyusui, ibu hamil, bayi, anak balita, anak usia sekolah, remaja dewasa dan usia lanjut

Materi Pembelajaran:

1. AKG
2. Tumbuh Kembang
3. Gizi Ibu Hamil
4. Gizi Bayi
5. Gizi Ibu Menyusui
6. Gizi Balita
7. Gizi Anak Sekolah dan Remaja
8. Gizi Orang Dewasa
9. Gizi Lanjut Usia
10. Gizi Vegetarian
11. Gizi Tenaga Kerja
12. Gizi Olahragawan

Daftar Pustaka:

1. Shills ME, Olson JA, Shike M. 2005. Modern Nutrition Health and Disease 8th Edition
2. Sediaoetama. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa
3. Arisman. 2004. Buku Ajar Gizi Daur Kehidupan
4. Brown JE. 2005. Nutrition through the Life Cycle 2nd Edition

6. Mata kuliah : Gizi Kuliner Dasar

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ218

Capaian Pembelajaran:

Memahami teori gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik dalam keluarga, institusi maupun acara-acara khusus

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan seni mengolah bahan makanan yang dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, proses penyimpanan, persiapan sebelum masak, pengolahan dan penyajian dengan garnish

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Siklus Gizi Kuliner
3. Siklus Gizi Kuliner
4. Persiapan, Pengolahan dan Penyajian Makanan
5. Standar Resep
6. Teknik dan Seni Pengolahan Makanan Pokok
7. Teknik dan Seni Pengolahan Lauk Hewani
8. Teknik dan Seni Pengolahan Lauk Hewani
9. Teknik dan Seni Pengolahan Lauk Nabati
10. Teknik dan Seni Pengolahan Sayuran
11. Teknik dan Seni Pengolahan Buah-buahan
12. Teknik dan Seni Pengolahan Minuman
13. Teknik dan Seni Pengolahan Makanan Kecil
14. Menu untuk Acara Khusus

Daftar Pustaka:

1. Soejoeti Tarwotjo. Dasar-dasar Gizi Kuliner. 1998
2. Shirley A. Gilmore. Food Preparation Study Course. 2002
3. Cummings. Nutrition Management for Foodservices. 1989
4. Bowers. Food Theory and Application 2nd. 1992

7. Mata kuliah : Komunikasi Dasar

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ214

Capaian Pembelajaran:

Memahami komponen dan hambatan-hambatan dalam komunikasi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan pengertian, karakteristik, komponen dan proses, jenis dan hamba

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Karakteristik Komunikasi
3. Model-model Komunikasi
4. Unsur-unsur Komunikasi
5. Fungsi Komunikasi
6. Konteks Komunikasi
7. Dasar dari Komunikasi
8. Jenis-jenis Komunikasi
9. Bentuk Komunikasi
10. Hambatan Komunikasi
11. Hambatan Komunikasi
12. Umpan Balik dalam Komunikasi (Feedback)
13. Hubungan Antar Manusia
14. Komunikasi dan Pengelolaan

Daftar Pustaka:

1. Effendy Onong. 2005. Ilmu Komunikasi: Teori dan Praktek
2. Budyatna M. 2004. Komunikasi antar Pribadi

8. Mata kuliah : Metabolisme Zat Gizi Makro

Beban Studi : 3 SKS (2T, 1P)

Prasyarat : Analisis Zat Gizi

Kode MK : GZ214

Capaian Pembelajaran:

Memahami metabolisme energy dan zat-zat gizi makro di dalam tubuh dan penyakitnya sehingga dapat menentukan unsur zat gizi yang diperlukan serta dapat memberikan terapi gizi yang sesuai dengan keadaan individu

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan aspek dinamik metabolisme energy dan zat gizi makro (protein, lemak dna karbohidrat), termasuk proses pencernaan, penyerapan, transport, utilisasi zat gizi makro tersebut sampai ekskresi di dalam tubuh serta hubungannya dengan kebutuhan zat gizi makro. Selain itu juga membahas struktur dan fungsi enzim yang berperan dalam metabolisme energy dan makro nutrient, mekanisme biosintesa, mekanisme metabolic regulasi dan aspek klinik biokimia serta basis molecular proses di dalam tubuh

Materi Pembelajaran:

1. Pendahuluan
2. Bioenergetika
3. Bioenergetika
4. Metabolisme Karbohidrat
5. Metabolisme Karbohidrat
6. Metabolisme Karbohidrat
7. Metabolisme Protein
8. Metabolisme Protein
9. Metabolisme Protein
10. Metabolisme Lemak
11. Metabolisme Lemak
12. Metabolisme Lemak

13. Presentasi

14. Presentasi

Daftar Pustaka:

1. Murray, Robert dkk. 2003. Biokimia Harper. EGC. Jakarta
2. Lehninger. 2004. Dasar-dasar Biokimia jilid 1,2,3. Penerbit Airlangga. Jakarta
3. Linder. 1992. Biokimia: Nutrisi & Metabolisme
4. Brody, Tom. 1993. Nutritional Biochemistry
5. Georges & Dennis. 1998. Chemistry for the Health Sciences

9. Mata kuliah : Penilaian Status Gizi

Beban Studi : 3 SKS (2T, 1P)

Prasyarat : Analisis Zat Gizi

Kode MK : GZ214

Capaian Pembelajaran:

Memahami berbagai metode penentuan status gizi dalam upaya assessmen gizi yang tepat

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan berbagai klasifikasi analisis dan interpretasi status gizi berdasarkan masing-masing metode penilaian status gizi individual dan masyarakat

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Metode Antropometri
3. Metode Antropometri
4. Metode Antropometri
5. Metode Antropometri
6. Metode Biokimia
7. Metode Biokimia
8. Metode Biokimia
9. Metode Pemeriksaan Fisik

10. Metode Pemeriksaan Fisik
11. Metode Dietary Assessment
12. Metode Dietary Assessment
13. Metode Dietary Assessment
14. Software Dietary Assessment

Daftar Pustaka:

1. Rofles SR, Pinna K, Whitney E. 2009. Understanding Normal and Clinical Nutrition
2. Gibney MJ, Lanham-New SA, Cassidy A, Vorster HH. 2009. Introduction to Human Nutrition 2nd ed
3. Gibson RS. 2005. Principles of Nutritional Assessment 2nd ed. Oxford University Press
4. Supariasa. 2005. Penilaian Status Gizi. EGC. Jakarta
5. World Health Organization. 2006. WHO Child Growth Standards

Semester 4:

1. Mata kuliah : Dasar-dasar Epidemiologi

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ232

Capaian Pembelajaran:

Memahami teori, konsep epidemiologi sehingga dapat digunakan dalam memecahkan permasalahan gizi dan dapat diterapkan dalam melakukan penelitian

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan konsep dasar epidemiologi yang meliputi konsep penyebab penyakit, epidemiologi deskriptif, epidemiologi analitik, desain studi epidemiologi skrining, investigasi wabah dan surveilans gizi

Materi Pembelajaran:

1. Konsep Dasar Epidemiologi

2. Konsep Penyebab Penyakit
3. Konsep Penyebab Penyakit
4. Ukuran-ukuran Epidemiologi
5. Ukuran-ukuran Epidemiologi
6. Variabel Epidemiologi
7. Desain Studi Epidemiologi Deskriptif
8. Desain Studi Epidemiologi Analitik
9. Desain Studi Epidemiologi Analitik
10. Konsep Skrining
11. Konsep Skrining
12. Investigasi Wabah
13. Surveilans Epidemiologi

Daftar Pustaka:

1. Azwar A. 1987. Pengantar Epidemiologi
2. Murti B. 1997. Prinsip dan Metode Riset Epidemiologi
3. Subaris H dkk. 2004. Manajemen Epidemiologi
4. Mahon M. Epidemiologi Prinsip dan Metoda
5. Ahlbom A. 1992. Pengantar Epidemiologi Modern
6. Sastroasmoro S. 2001. Metode Penelitian Klinis

2.Mata kuliah : Dietetika Dasar

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : Biokimia Gizi; Penilaian Status Gizi; Ilmu Gizi Dasar; Gizi dalam Daur Kehidupan; Gizi Kuliner

Capaian Pembelajaran:

Memahami teori, konsep dan prinsip pelayanan gizi di rumah sakit untuk pasien dengan penyakit defisiensi gizi, infeksi, gangguan saluran pencernaan, penyakit hati, kandung empedu dan pancreas, serta gangguan makan menggunakan pendekatan NCP.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan pengertian pelayanan gizi terpadu dan berkesinambungan dalam sistem pelayanan kesehatan, *nutrition care process* (NCP), penerapan prinsip diet dalam keadaan sakit untuk pasien dewasa dan anak dengan penyakit defisiensi gizi, infeksi, gangguan saluran pencernaan, penyakit hati, kandung empedu dan pankreas, serta gangguan makan

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Asuhan Gizi Rumah Sakit
3. Asuhan Gizi Rumah Sakit
4. Standar Makanan Rumah Sakit
5. Nutrition Care Process
6. Penyakit Defisiensi Gizi
7. Gangguan Saluran Cerna Atas
8. Gangguan Saluran Cerna Bawah
9. Penyakit Infeksi
10. Penyakit Hati
11. Penyakit Empedu dan Pankreas
12. Pengaturan Berat Badan

Daftar Pustaka:

1. Robinson *et al.*, 1992. Basic Nutrition and Diet Theraphy, 7th ed.
2. Almatsier S., 2002. Penuntun Diet. Mahan L.K. et al. 1996. Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy.
3. Jurnal dari internet (*AmJ Clin Nutr.*, BMJ, ADA, dll)

3. Mata Kuliah : Gizi Kuliner Lanjut

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ215

Capaian Pembelajaran:

Memahami teori gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik dalam keluarga, institusi maupun acara-acara khusus

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan seni mengolah bahan makanan yang dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, proses penyimpanan, persiapan sebelum masak, pengolahan dan penyajian dengan garnish

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Siklus Gizi Kuliner
3. Peralatan, Persiapan, Pengolahan dan Penyajian Makanan
4. Standar Resep

5. Menu untuk Acara Khusus
6. Makanan Oriental dan Kontinental
7. Pola Makan dan Etika Makan Negara Asia
8. Pola Makan Negara Eropa
9. Appetizer dan Soup
10. Main Course
11. Dessert dan Patisseri
12. Penataan Meja/ Tata Hidang
13. Garnish
14. Etika Menyantap Jamuan Makan Internasional

Daftar Pustaka:

1. Soejoeti T. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner
 2. Charley H. 1990. Food Science
 3. Bowers J. 1992. Food Theory and Application 2nd ed
 4. Shirley A. Gilmore. 2002. Food Preparation Study Course
 5. Cummings L. 1989. Nutrition Management for Foodservices
 6. Klein, BE Matthew. 1984. Foodservices
 7. Katsigris C. 1999. Design and Equipment for Restaurant and Foodservices
 8. Gisslen W. 2001. Professional Baking
 9. Drummond KE. 2004. Nutrition Food Service and Culinary Pofessionals. Wiley. US
 10. Manoppo. 1994. Pengolahan, Penyajian Makanan dan Minuman Oriental-Kontinental
- Hartanto. 2006. Garnish Flora dan Garnish Fauna. Gramedia

4.Mata kuliah	: Immunologi
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	: GZ330

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami konsep dan keterkaitan imunologi dengan ilmu-ilmu terkait
2. Memahami prinsip-prinsip respon imun terhadap infeksi mikroba patogen

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan respon imun serta komponen penyusunnya, proses pengenalan antigen, proses maturasi sel, mekanisme hipersensitivitas dan autoimun.

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Respon Imun Non Spesifik
3. Respon Imun Spesifik
4. Sitokin
5. Presentasi
6. Proses Pengenalan Antigen
7. Proses Maturasi Sel
8. Mekanisme Hipersensitivitas dan Autoimun
9. Presentasi
10. Mekanisme Pathogen Menghindari Respon Imun
11. Mekanisme Penyakit Immunodeficiency
12. Presentasi
13. Mekanisme Respon Imun terhadap Tumor dan Proses Transplantasi
14. Presentasi

Daftar Pustaka:

1. Murphy K. 2012. Janeway's Immunobiology 8th edition. Garland Science. London
2. Abbas AK, Andrew HL, Shiv P. 2012. Cellular and Molecular Immunobiology 6th edition. Saunders Elsevier. Philadelphia

5.Mata Kuliah	: Analisa Data Pangan dan Gizi
Beban Studi	: 2 sks
Prasyarat	: Statistika
Kode MK	: GZ231

Capaian Pembelajaran:

Memahami pengolahan data menggunakan software, baik yang spesifik software bidang gizi maupun yang lebih umum pengolahan dan analisis statistic, serta memahami interpretasi dan penarikan kesimpulan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengolahan dan analisis data menggunakan software tertentu untuk mempercepat interpretasi data, mahasiswa harus melakukan penelitian di bidang gizi sebagai tugas akhir sehingga dibutuhkan keterampilan dalam pengolahan dan analisis data statistic beserta kemampuan interpretasi dan penarikan kesimpulan

Materi Pembelajaran:

1. Analisis Data Hasil Pemantauan Status Gizi
2. Analisis Data Hasil Survei Konsumsi Gizi
3. Analisis Data Deskriptif
4. Uji Korelasi dengan Data Kategorikal
5. Uji Korelasi dengan Data Kategorikal
6. Uji Korelasi dengan Data Numerik
7. Uji Korelasi dengan Data Numerik
8. Uji Perbedaan 2 Sampel Bebas
9. Uji Perbedaan 2 Sampel Berpasangan

10. Uji Perbedaan 3 Sampel atau Lebih
11. Uji Regresi Linear Sederhana
12. Uji Regresi Logistik
13. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen
14. Review Materi

Daftar Pustaka:

1. Singgih S. 1999. Statistik Parametrik. Elexmedia Komputindo
2. Purnawan J. 1997. Teknik Analisis Data
3. Pedoman WHO-Anthro
4. Pedoman Nutri Survey

6.Mata Kuliah	: Metabolisme Mikronutrien
Beban Studi	: 2 sks
Prasyarat	: -
Kode MK	: GZ222

Capaian Pembelajaran:

Memahami metabolisme zat-zat gizi mikro di dalam tubuh dan penyakitnya sehingga dapat menentukan unsur zat gizi yang diperlukan serta dapat memberikan terapi gizi yang sesuai dengan keadaan individu

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang aspek dinamik metabolisme zat gizi mikro (vitamin larut air, vitamin larut lemak dan mineral), termasuk proses pencernaan, penyerapan, transport, utilisasi zat gizi mikro tersebut sampai ekskresi di dalam tubuh serta hubungannya dengan kebutuhan zat gizi mikro

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar

2. Metabolisme Vitamin Larut Air
3. Metabolisme Vitamin Larut Air
4. Metabolisme Vitamin Larut Lemak
5. Metabolisme Vitamin Larut Lemak
6. Metabolisme Mineral Makro
7. Metabolisme Mineral Makro
8. Metabolisme Mineral Mikro
9. Metabolisme Mineral Mikro
10. Metabolisme Mineral Mikro
11. Interaksi Vitamin dan Mineral
12. Interaksi Vitamin dan Mineral

Daftar Pustaka:

1. Murray R. 2004. Biokimia Harper. EGC. Jakarta
2. Lehninger. 2004. Dasar-dasar Biokimia Jilid 1,2,3. Penerbit Airlangga. Jakarta
3. Linder. 1992. Biokimia: Nutrisi & Metabolisme
4. Brody T. 1993. Nutritional Biochemistry
5. Georges & Dennis. 1998. Chemistry for the Health Sciences

7. Mata Kuliah : Mikrobiologi Pangan
Beban Studi : 2 sks
Prasyarat : -
Kode MK : GZ226

Capaian Pembelajaran:

Memahami aspek penting ilmu mikrobiologi yang terkait dengan bidang makanan, pengertian dan prinsip metode klasifikasi dan identifikasi mikroorganisme, karakteristik mikroskopik dan makroskopik mikroorganisme, sifat pertumbuhan dan mekanisme kontrol pertumbuhan mikroorganisme.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang keberadaan mikroba dalam makanan secara alami dan yang tidak dikehendaki, peranan serta masalah-masalah yang ditimbulkan mikroba dalam makanan asal dan hasil olahannya, mempelajari pengawetan makanan, pendinginan, pembekuan, perebusan dan pengeringan, penggulaan, pengasaman, perendaman di dalam alcohol dan cuka, penggaraman dan pengasapan, melalui fermentasi asam laktat dan alcohol.

Materi Pembelajaran:

1. Pengantar
2. Jenis Makanan Fermentasi dan Bukan Hasil Fermentasi
3. Peranan Mikroba dalam Pengolahan Makanan Hasil Fermentasi
4. Mikrobiologis dan Fisiologis Mikroba dalam Pengolahan Makanan
5. Mikrobiologis, Fisiologis dan Teknologi Starter/ Inokulum Kering dan Starter Cair
6. Mikrobiologis, Fisiologis dan Teknologi Fermentasi Tapai
7. Mikrobiologis, Fisiologis dan Teknologi Fermentasi Probiotik
8. Mikrobiologis, Fisiologis dan Teknologi Fermentasi Nata de Coco
9. Mikrobiologis, Fisiologis dan Teknologi Pembuatan Roti
10. Mikrobiologis, Fisiologis dan Teknologi Tempe
11. Pengolahan Makanan Fermentasi Spesifik
12. Pengolahan Makanan dan Pengendalian Mikroba pada Makanan bukan Hasil Fermentasi
13. Pengemasan Produk
14. Presentasi

Daftar Pustaka:

1. Madigan MT, Martinko JM. 2006. Brock Biology of Microorganisms 11th edition. Pearson Education Inc. USA
2. Bauman BR, Machunis-Masuoka E, Tizard I. 2007. Microbiology with Disease by Taxonomy 2nd edition. Pearson Benjamin Cumming. San Fransisco

8.Mata Kuliah : Manajemen Program Gizi
Beban Studi : 2 sks
Prasyarat : -
Kode MK :

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami rancangan perencanaan program gizi dalam perbaikan gizi di masyarakat
2. Memahami masalah gizi di Indonesia dan program penanganan yang sudah dilaksanakan serta kelebihan dan kelemahan pelaksanaan masing-masing program gizi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan pengambilan keputusan yang berhubungan dengan perencanaan, implementasi dan evaluasi kegiatan program gizi dalam perbaikan gizi masyarakat.

Materi Pembelajaran:

1. Prinsip Dasar Perencanaan Program Gizi
2. Problem Based Approach dalam Merencanakan Program Gizi
3. Objective Tree dan Problem Tree
4. Determinan Masalah Gizi berdasarkan Konsep Timbulnya Penyakit
5. Pengambilan Keputusan berdasarkan Data Dasar Aktual di Kelompok Sasaran
6. Pembentukan Strategi Program
7. Faktor-faktor Penghambat dan Pembantu dalam Pelaksanaan Program
8. Perhitungan Biaya dan Analisis Keberhasilan Program Gizi

9. Perencanaan Kerjasama dan Keterkaitan Antar Profesi di dalam Pelaksanaan Program
10. Program dan Masalah Kurang Energi dan Protein
11. Masalah Anemia, GAKI dan Kekurangan Vitamin A
12. 1000 Hari Pertama Kehidupan
13. Obesitas dan Penyakit Jantung
14. Diabetes Mellitus

Daftar Pustaka:

1. Arlene P. Nutrition in Public Health: Principles, Policies and Practice. CRC Press.
2. Maria AB. 2016. Community Nutrition in Action: An Entrepreneurial Approach. Cengage Learning.
3. Scrimshaw, Nevin S, Wallerstein. 1982. Nutrition Policy Implementation. Springer US.

9.Mata Kuliah : Statistika Lanjut
Beban Studi : 2 sks
Prasyarat : Statistika Dasar
Kode MK : KK43F520

Capaian Pembelajaran:

Menguasai konsep ilmu probabilitas dan statistic untuk mendukung dan menganalisis system komputasi (CP-KPA3).

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini membahas tentang peubahacak, distribusiteoritis, distribusi sampling, pendugaan parameter, ujihipotesa, ujihipotesa parameter satu

parameter populasi, ujihipotesabedadua parameter populasi,
ujihipotesabedalebihdua parameter populasi,
ujihipotesakoefisienregresidankorelasi.

Materi Pembelajaran:

1. Nilai harapan dan varianPeubah acak
2. Distribusi normal dan normal baku
3. Nilai probabilitas
4. Distribusi sampling
5. Bentuk-bentuk distribusi sampling dari beda dua rata-rata dan beda dua proporsi dstribusi sampling
6. Pendugaan parameter rata-rata, proporsi dan variasi
7. Rumusan hipotesa, menyebutkan type kesalahan dalam pengujian danmenyebutkantahapanpengujianhipotesa
8. Pengujian hipotesa parameter rata-rata, proporsi dan varians serta mampu menghitung dan menarik kesimpulan dari hasil pengujian tersebut
9. Pengujian hipotesa beda dua parameter rata-rata, proporsi dan varian serta mampu menghitung dan menarik kesimpulan dari hasil pengujian
10. Uji t untuk menguji beda rerata dua kelompok data yaitu dari satu kelompok sampel ataupun dari dua kelompok sampel
11. Anava satu jalur dan dua jalur
12. Anakova sederhana satu jalur.

Daftar Pustaka:

1. Iqbal Hasan, Pokok-pokok materi Statistik 2
2. Supardi U. S.. Aplikasi Statitik dalam Penelitian
3. Sudjana. MetodeStatistika.
4. TarsitoJ. Supranto, StatistikTeoridanAplikasi

10.Mata Kuliah : Analisa Data Pangan dan Gizi

Beban Studi : 2 sks

Prasyarat : Statistika
Kode MK : GZ231

Capaian Pembelajaran:

Memahami pengolahan data menggunakan software, baik yang spesifik software bidang gizi maupun yang lebih umum pengolahan dan analisis statistic, serta memahami interpretasi dan penarikan kesimpulan

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan tentang pengolahan dan analisis data menggunakan software tertentu untuk mempercepat interpretasi data, mahasiswa harus melakukan penelitian di bidang gizi sebagai tugas akhir sehingga dibutuhkan keterampilan dalam pengolahan dan analisis data statistic beserta kemampuan interpretasi dan penarikan kesimpulan

Materi Pembelajaran:

15. Analisis Data Hasil Pemantauan Status Gizi
16. Analisis Data Hasil Survei Konsumsi Gizi
17. Analisis Data Deskriptif
18. Uji Korelasi dengan Data Kategorikal
19. Uji Korelasi dengan Data Kategorikal
20. Uji Korelasi dengan Data Numerik
21. Uji Korelasi dengan Data Numerik
22. Uji Perbedaan 2 Sampel Bebas
23. Uji Perbedaan 2 Sampel Berpasangan
24. Uji Perbedaan 3 Sampel atau Lebih
25. Uji Regresi Linear Sederhana
26. Uji Regresi Logistik
27. Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen
28. Review Materi

Daftar Pustaka:

5. Singgih S. 1999. Statistik Parametrik. Elexmedia Komputindo
6. Purnawan J. 1997. Teknik Analisis Data
7. Pedoman WHO-Anthro
8. Pedoman Nutri Survey

Deskripsi Mata Kuliah Semester 6

1.Mata Kuliah : Ekonomi Pangan dan Gizi

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK : GZ314

Capaian Pembelajaran:

Memahami konsep dan prinsip ilmu ekonomi dalam merencanakan program pangan dan gizi.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan konsep dan ruang lingkup ilmu ekonomi pangan, konsep permintaan, penawaran, teori biaya, harga dan elastisitas, keseimbangan pasar, perilaku konsumen dan teori kepuasan konsumen. Selain itu juga dikenalkan konsep sistem pangan dan gizi, cost analisis, neraca bahan makanan, pola pangan harapan dan sistem kewaspadaan pangan dan gizi.

Materi Pembelajaran:

1. Ruang Lingkup Ekonomi Pangan
2. Masalah Pangan dan Gizi di Indonesia
3. Hukum Permintaan dan Penawaran
4. Elastisitas dan Teori Biaya
5. Kepuasan dan Perilaku Konsumen
6. Neraca Bahan Makanan
7. Neraca Bahan Makanan
8. Cost Benefit dan Effective Analysis
9. Cost Benefit dan Effective Analysis
10. Wawasan Ketahanan Pangan
11. Kependudukan, Ketersediaan Pangan, Pendapatan dan Gizi
12. Sistem Pangan dan Gizi
13. Sistem Kewaspadaan Pangan dan Gizi
14. Pola Pangan Harapan

Daftar Pustaka:

1. Hardinsyah & Suhardjo. 1987. Ekonomi Pangan
2. Aswin AA. 1993. Pengantar Ekonomi Pangan
3. Maksum M. 1999. Ekonomi Pangan

2.Mata kuliah	: Etika Profesi
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	: GZ218

Capaian Pembelajaran:

Mampu menerapkan nilai-nilai dan norma kode ahli gizi dalam kehidupan sehari-hari dengan memanfaatkan sumber informasi dan kemampuan berkarya dalam mengembangkan keahliannya dalam organisasi profesi.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini memberikan gambaran tentang aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap dan tingkah laku sesuai peran, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat.

Materi Pembelajaran:

14. Etika
15. Norma
16. Profesi dan Profesionalisme
17. Profesi dan Etika Profesi Gizi
18. Standar Profesi Ahli Gizi
19. Wewenang Ahli Gizi
20. Peran dan Fungsi Ahli gizi
21. UTS
22. Kompetensi dan Uraian Tugas Ahli Gizi
23. Pengertian dan Ruang Lingkup Human Relations

24. Pengertian dan Kegunaan Kode Etik
25. Identifikasi Kode Etik
26. Tanggung Jawab Ahli Gizi
27. Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga Persagi dan ASDI
28. Perkembangan Profesi Gizi
29. UAS

Daftar Pustaka:

1. Bertens K, 2001.*Etika*.
2. Harmuljanti. 1994. *Etika Profesi*.
3. Surat keputusan Ketua DPP Persatuan Ahli Gizi Indonesia No.03./DPP/SK/01/1990

3. Mata kuliah	: Gizi Ibu Hamil dan Menyusui
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	:GZ323

Capaian Pembelajaran:

Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian teori (konsep) fisiologi ibu hamil dan ibu menyusui, pemantauan status kesehatan dan gizi ibu hamil dan ibu menyusui serta kebutuhan gizinya, besaran masalah gizi dan kesehatan pada ibu hamil & ibu, Menyusui, faktor-faktor yang mempengaruhi status kesehatan dan gizi ibu hamil dan ibu menyusui, menyusun berbagai upaya program terkait gizi ibu hamil dan ibu menyusui, melaksanakan pendampingan program program terkait gizi ibu hamil dan ibu menyusui

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini membahas tentang fisiologi kehamilan dan laktasi, pemantauan status kesehatan dan status gizi ibu hamil dan ibu menyusui, faktor-faktor yang mempengaruhi status kesehatan dan status gizi ibu hamil dan ibu menyusui, kebutuhan gizi ibu hamil dan ibu menyusui, masalah kesehatan pada ibu hamil dan ibu menyusui, pemberian ASI eksklusif, pemberian MP-ASI, program penanggulangan gangguan kesehatan dan gizi pada ibu hamil dan ibu menyusui oleh Depkes dan WHO/UNICEF.

Materi Pembelajaran:

30. Pendahuluan
31. Fisiologi Ibu Hamil
32. Aspek Pemantauan status gizi dan Kebutuhan Gizi Ibu Hamil
33. Masalah Gizi Ibu Hamil
34. Penanggulangan Masalah Gizi Ibu Hamil
35. Penanggulangan Masalah Gizi Ibu Hamil

36. Interpretasi dan Analisis hasil Pendampingan di Lapangan
37. UTS
38. Fisiologi Ibu Menyusui
39. Pemantauan Status Kesehatan dan Gizi Ibu Menyusui
40. Besaran Masalah Kesehatan dan Gizi pada Ibu Menyusui
41. IMD dan Pemberian ASI Eksklusif
42. MP-ASI
43. Penanggulangan Gangguan Kesehatan dan Gizi pada Ibu Menyusui
44. Interpretasi dan Analisis hasil Pendampingan di Lapangan
45. UAS

Daftar Pustaka:

1. Gibson, R S, 1995. Principle Of Nutritional Assesment, Oxford UniversityPress. New York
2. Judith E.Brown. 2008. Nutrition Through The life Cycle. Thomsom-Wadsworth. USA
3. Fraser. 2005. Prepregnancy, Pregnancy and Lactation dalam Human Nutrition. Eleventh Edition. Elsevier Churchi Livingstone. Inggris.
4. Watson, Patsy and Wall, Clare. 2002. Pregnancy and Lactation Dalam Essentials of Human Nutrition. Second Edition. Edited by Jim Mann & A Steward Trustell. Oxford University Press Inc.New York
5. Endang L Achadi , 2007. Gizi Ibu Hamil dan Kesehatan Reproduksi Dalam Gizi dan Kesehatan Masyarakat Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI. PT Raja Grafindo Persada.Jakarta
6. Buku-Buku Pedoman Pemberian ASI Eksklusif & Manajemen Laktasi Depkes RI/WHO/UNICEF
7. Buku Ajar/Jurnal/artikel Nasional dan International

4. Mata kuliah : Konsultasi Gizi

Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	:GZ216

Capaian Pembelajaran:

Bila dihadapkan dengan suatu masalah gizi di tingkat masyarakat, mahasiswa mampu menyusun program berbasis dan melibatkan masyarakat untuk mencegah dan menanggulangi masalah gizi tersebut. Jika diberikan data sekunder tentang masalah gizi dan penyakit yang disebabkan oleh kekurangan atau kelebihan zat gizi, mahasiswa mampu menafsirkan data tersebut. Termasuk menerapkannya dalam langkah pemecahan masalah yang baku, tindakan pencegahan dan rujukan terhadap kasus kekurangan dan atau kelebihan gizi dengan menggunakan teknologi informasi yang sesuai, dengan memperhatikan konsep dan pertimbangan etik.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini memberikan pemahaman dasar tentang pengumpulan data atau informasi yang teratur dan berkelanjutan.

Materi Pembelajaran:

46. Konsultasi Gizi
47. Komunikasi Dalam Konsultasi Gizi
48. Keterampilan mendengar dan mempelajari
49. Keterampilan membangun percaya diri dan member dukungan
50. Ciri-ciri konselor yang baik
51. Tempat dan waktu konsultasi
52. Keterampilan konsultasi untuk perubahan perilaku
53. UTS
54. Tata Laksana konsultasi Gizi
55. Langkah-langkah konsultasi
56. Langkah-langkah konsultasi
57. Langkah-langkah konsultasi
58. Langkah-langkah konsultasi

59. Langkah-langkah konsultasi
60. Konsultasi gizi pada berbagai diet dan penyakit
61. UAS

Daftar Pustaka:

4. Arisman.2004.Gizi Dalam Daur Kehidupan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
5. Almtsier,S.2002.Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
6. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Indonesia.2007. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta
7. Tata Laksana Gizi Buruk. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Depkes.
8. Santoso, Sugeng,1999. Gizi dan Kesehatan.Yogyakarta, Rineke Cipta.

5. Mata kuliah	: Manajemen Program Gizi
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	:GZ403

Capaian Pembelajaran:

1. Memahami rancangan perencanaan program gizi dalam perbaikan gizi di masyarakat
2. Memahami masalah gizi di Indonesia dan program penanganan yang sudah
3. dilaksanakan serta kelebihan dan kelemahan pelaksanaan masing-masing program gizi

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini menjelaskan pengambilan keputusan yang berhubungan dengan perencanaan, implementasi dan evaluasi kegiatan program gizi dalam perbaikan gizi masyarakat

Materi Pembelajaran:

1. Prinsip Dasar Perencanaan Program Gizi
2. Problem Based Approach dalam Merencanakan Program Gizi
3. Objective Tree dan Problem Tree
4. Determinan Masalah Gizi berdasarkan Konsep Timbulnya Penyakit
5. Pengambilan Keputusan berdasarkan Data Dasar Aktual di Kelompok Sasaran
6. Pembentukan Strategi Program
7. Faktor-faktor Penghambat dan Pembantu dalam Pelaksanaan Program
8. Perhitungan Biaya dan Analisis Keberhasilan Program Gizi
9. Perencanaan Kerjasama dan Keterkaitan Antar Profesi di dalam Pelaksanaan Program
10. Program dan Masalah Kurang Energi dan Protein
11. Masalah Anemia, GAKI dan Kekurangan Vitamin A
12. 1000 Hari Pertama Kehidupan
13. Obesitas dan Penyakit Jantung
14. Diabetes Mellitus

Daftar Pustaka:

1. Arlene P. Nutrition in Public Health: Principles, Policies and Practice. CRC Press.
2. Maria AB. 2016. Community Nutrition in Action: An Entrepreneurial Approach. Cengage Learning.
3. Scrimshaw, Nevin S, Wallerstein. 1982. Nutrition Policy Implementation. Springer US.

6. Mata kuliah : Metode Penelitian Gizi

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -
Kode MK :GZ403

Capaian Pembelajaran:

Mahasiswa dapat memahami konsep dasar penelitian dan memahami langkah-langkah penelitian dan menerapkannya pada penelitian di bidang gizi.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah Metode Penelitian mempelajari konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, langkah-langkah penelitian mulai dari menemukan masalah, menyusun latar belakang masalah, menyusun tinjauan teoritis dan menerjemahkannya dalam kerangka teori dan kerangka konsep, menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian.

Materi Pembelajaran:

62. Silabus
63. Konsep Metode Penelitian
64. Ruang Lingkup Penelitian Bidang Gizi
65. Konsep Masalah dalam Penelitian
66. Penyusunan Latar Belakang
67. Penyusunan Rumusan Masalah
68. Penyusunan Tujuan Penelitian
69. UTS
70. Penyusunan Manfaat Penelitian
71. Penyusunan Pustaka
72. Jenis dan Rancangan Penelitian
73. Teknik Sampling
74. Konsep Variabel dan Definisi Operasional
75. Langkah-langkah Pengumpulan data Penelitian
76. Langkah-langkah Pengolahan Data dan analisis Data
77. UAS

Daftar Pustaka:

1. Suryabrata, S., 1992, Metodologi Penelitian, CV Rajawali, Jakarta
2. Singgih Santoso, Statistik Parametrik, 1999, Elexmedia Komputindo, Jakarta
3. Sastroasmoro, Sudigdo, Metode Penelitian Klinis, EGC, 1998.
4. Azwar, Saifudin, Reliabilitas dan Validitas, Pustaka Pelajar. Yogyakarta. 2000
5. Hadi, Sutrisno, Analisis Butir untuk Instrumen. Penerbit Andi Offset Yogyakarta. 1991
6. Singarimbun, M dan S. Efendi, 1989, Metode Penelitian Survei, Penerbit LP3ES, Jakarta.

7.Mata kuliah	: Motivasi Usaha
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	:GZ316

Capaian Pembelajaran:

Memberikan pemahaman kepada Mahasiswa tentang Motivasi usaha sebagai dasar dalam capaian keberhasilan tujuan yang dibuat.

Deskripsi Mata Kuliah:

Penetapan tujuan peserta ajar merupakan capaian pembelajaran melalui kegiatan serta aktivitas tatap muka dan diskusi yang berimbang. Tatap muka (contextual instruction) serta diskusi (presentation & discussion) membahas penetapan tujuan diawali pembentukan karakter (lifetime characters), perilaku (lifetime behaviors) dan sikap individu (lifetime attitude).

Materi Pembelajaran:

1. Pembentukan Karakter
2. Pembentukan Karakter

3. Pembentukan Karakter
4. Pembentukan Karakter
5. Membangun kompetensi diri
6. Membangun kompetensi diri
7. Membangun kompetensi diri
8. UTS
9. Penetapan visi dan tujuan
10. Penetapan visi dan tujuan
11. Penetapan visi dan tujuan
12. Penetapan visi dan tujuan
13. Penetapan visi dan tujuan
14. Penetapan visi dan tujuan
15. Penetapan visi dan tujuan
16. UAS

Daftar Pustaka:

9. AKH. Muwafik Saleh “Membangun Karakter” Penerbit Erlangga 2011
10. Mudjiarto, Aliaras Wahid “Kewirausahaan” Motivasi dan Prestasi dalam karier Wirausaha UIEU University Press 2008
11. William Wiguna “Lifetime Characters” Penerbit Visi Anugrah Indonesia 2015

8.Mata kuliah	: Perencanaan Pangan dan Gizi
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	:GZ315

Capaian Pembelajaran:

Mahasiswa dapat mengetahui, memahami, menguasai teori dan konsep, serta melakukan perencanaan program gizi mulai dari pengembangan kuesioner pengambilan data dasar sampai pembuatan pelaporan.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah Perencanaan Program Gizi mempelajari proses perencanaan perbaikan gizi masyarakat berdasarkan permasalahan gizi yang diperoleh dari hasil pengambilan data dasar. Kegiatan pengambilan data dasar memerlukan kuesioner yang mengukur semua faktor yang terkait dengan gizi. Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dasar akan diidentifikasi masalah dan ditentukan prioritas serta dipilih alternatif pemecahan masalahnya, kemudian disusun Plan of Action (POA) dan direncanakan pelaksanaan kegiatan intervensi gizi serta direncanakan metode evaluasi kegiatan.

Materi Pembelajaran:

1. Konsep Perencanaan Program Gizi
 2. Permasalahan Gizi
 3. Konsep penyusunan kuesioner untuk pengambilan data dasar bidang gizi
 4. Memahami konsep langkah-langkah pengumpulan data gizi dengan berbagai metode
 5. Konsep analisis situasi bidang gizi
 6. Konsep identifikasi prioritas masalah dengan beberapa metode
 7. Konsep Participant Analysis
 8. Konsep Logical Framework Analysis dalam perencanaan program gizi
 9. Konsep Plan of Action
 10. Konsep Evaluasi Program
- Konsep penyusunan pelaporan hasil intervensi gizi

Daftar Pustaka:

1. Azwar, Saifudin, *Reliabilitas dan Validitas*, Pustaka Pelajar. Yogyakarta. 2000

2. Hadi, Sutrisno, *Analisis Butir untuk Instrumen*. Penerbit Andi Offset Yogyakarta. 1991
3. Khomsan, Ali, *Pengukuran Pengetahuan Gizi*, IPB, Bogor.

9.Mata kuliah : Perilaku Konsumen

Beban Studi : 2 SKS

Prasyarat : -

Kode MK :GZ219

Capaian Pembelajaran:

Mahasiswa dapat mengetahui, memahami memperoleh pengetahuan dan pemahaman tentang perilaku konsumen dari sudut kepentingan Manajemen Pemasaran.

Deskripsi Mata Kuliah:

Mata kuliah ini membahas masalah tentang perilaku konsumen berdasarkan pengertiannya, konsep dan teori perilaku untuk memahami perilaku konsumen, faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen untuk mengembangkan strategi Pemasaran, tipe-tipe konsumen dan segmentasi pasar, teori tentang pengambilan keputusan konsumen, strategi pemasaran, konsumerisme, Undang-undang Perlindungan Konsumen, Etika Bisnis dan tanggungjawab sosial perusahaan.

Materi Pembelajaran:

1. Silabus
2. Perilaku konsumen bagi Manajemen Pemasaran
3. Teori dan Model Perilaku Konsumen
4. Teori dan Model Perilaku Konsumen
5. Pengaruh Lingkungan
6. Pengaruh Lingkungan
7. Perbedaan individu
8. UTS
9. Perbedaan individu

10. Perbedaan individu
11. Proses Psikologi
12. Proses Psikologi
13. Proses Psikologi
14. Proses Psikologi
15. Proses Psikologi
16. UAS

Daftar Pustaka:

1. Perilaku Konsumen, James F. Engel, FX Budiyantri, Binanya, Jakarta
2. Manajemen Pemasaran, Analisis Perilaku Konsumen, Hani Handoko, Yogya
3. Perilaku Konsumen & Komunikasi Pemasaran, Sutisna, Rosda, Bandung
4. Consumers Behavior (Building Marketing Strategy), Hawkins Best Coney, MC GrawHill
5. Psikologi dalam Perusahaan, Panji Anggoro, Rineka Cipta, Jakarta
6. Marketing dan Perilaku Konsumen, Winarti, Mender Maju, Bandung
7. Marketing Management, Kotler, Prentee Hall. Inc, New Jersey
8. Prinsip, Pemasaran, WJ. Stanton, Y, Lemort, Erlangga, Jakarta

10.Mata kuliah	: Perkembangan Gizi Terkini
Beban Studi	: 2 SKS
Prasyarat	: -
Kode MK	:GZ342

Capaian Pembelajaran:

Mahasiswa dapat mengetahui, memahami dan mengaplikasikan perkembangan dan issue mutakhir di bidang pangan dan gizi sehingga dapat dikembangkan sebagai dasar penelitian.

Deskripsi Mata Kuliah:

Perkembangan mutakhir Iptek pangan, gizi dan kesehatan melalui kuliah tamu serta aktif mendapatkan pengalaman melalui kegiatan seminar ilmiah.

Materi Pembelajaran:

1. Silabus
2. Peranan Gizi dalam Pembangunan Nasional
3. Sistem Pencatatan dan Pelaporan Posyandu
4. Keberhasilan Program Posyandu
5. Penemuan Mutakhir Berkaitan dengan Zat Gizi Mikro Zn
6. Penemuan Mutakhir Berkaitan dengan Zat Gizi Mikro Yodium
7. Penemuan Mutakhir Berkaitan dengan Zat Gizi Mikro Asam Folat
8. UTS
9. Penemuan Mutakhir Berkaitan dengan Zat Gizi Mikro Cu dan Se
10. Penemuan Mutakhir tentang MSG
11. Penemuan Mutakhir tentang Prebiotik
12. Penemuan Mutakhir tentang Health Food
13. Penemuan Mutakhir tentang GIZO dan Kecantikan
14. Peranan Nutrisi untuk Kenyamanan Pencernaan
15. Pertumbuhan dan Perkembangan Anak

UAS

Daftar Pustaka:

1. Shils M, Olso J, dan shike M, Modern Nutrition in Health and Disease, 2005, Jurnal
2. Petunjuk Pelaksanaan Program Gizi

3. Laporan Pelaksanaan Program Gizi
 4. Petunjuk Teknis Program Gizi di Tingkat Kabupaten
 5. Almatsier, S, Prinsip dasar Ilmu Gizi, 2001
 6. Shil M, Olso J, dan Shike M, Modern Nutrition in Health and Disease, 2005
- Jurnal Penelitian

BAB 7

PERKULIAHAN

A. Perkuliahan

Pada dasarnya pola kalender akademik terdiri dari :

Tahun akademik : Agustus – Juni

Awal semester gasal : Agustus

Awal semester genap : Februari

Pola kalender akademik Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai secara lengkap akan dikeluarkan tiap awal semester dan dapat diakses di website resmi Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

B. Penyelenggaraan Pendidikan

Penyelenggaraan Pendidikan di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, termasuk Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai berdasar atas Undang- Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, Undang-Undang No 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, Peraturan Presiden No. 8/2012 tentang KKNI, Permendikbud 73/2013 tentang implementasi KKNI, Peraturan Pemerintah No 30 Tahun 2014 tentang Statuta Universitas Airlangga, dan Peraturan Rektor No. 32 Tahun 2014 tentang Peraturan Pendidikan Universitas Airlangga, dan Permenristek No 44 Tahun 2015 tentang SNPT.

1. Sistem Kredit Semester (SKS)

- a. Beban belajar mahasiswa dinyatakan dalam besaran sistem kredit semester (sks)
- b. Semester, semester merupakan satuan waktu proses pembelajaran efektif selama paling sedikit 16 (enambelas) minggu, termasuk ujian tengah semester (UTS) dan ujian akhir semester (UAS).
- c. Satu tahun akademik terdiri atas 2 (dua) semester
- d. Masa dan beban belajar penyelenggaraan program Sarjana Gizi paling

lama 7 (tujuh) tahun akademik untuk program sarjana Gizi regular dengan beban belajar mahasiswa 147 sks

- e. 1 (satu) sks pada proses pembelajaran berupa kuliah, responsi, atau tutorial, terdiri atas
 - 1) Kegiatan tatap muka 50 (lima puluh) menit per minggu per semester
 - 2) Kegiatan penugasan terstruktur 60 (enam puluh) menit per semester
 - 3) Kegiatan mandiri 60 (enam puluh) menit per minggu persemester
- f. 1 (satu) sks pada proses pembelajaran berupa seminar, terdiri atas:
 - 1) Kegiatan tatap muka 100 (seratus) menit per minggu per semester
 - 2) Kegiatan mandiri 70 (tujuh puluh) menit per minggu per semester
- g. 1 (satu) sks pada proses pembelajaran berupa praktikum, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan praktik lapangan adalah 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu per semester.
- j. Beban belajar mahasiswa mahasiswa yang berprestasi akademik tinggi, setelah 2 (dua) semester pada tahun akademik yang pertama dapat mengambil maksimum 24 (dua puluh empat) sks per semester pada semester berikutnya. Mahasiswa berprestasi akademik tinggi merupakan mahasiswa yang mempunyai indeks prestasi semester (IPS) lebih besar dari 3.00 (tiga koma nol nol) dan memenuhi etika akademik.
- k. Sistem Kredit Semester
Sistem Kredit Semester adalah takaran waktu kegiatan belajar yang dibebankan pada mahasiswa per minggu per semester dalam proses pembelajaran melalui berbagai bentuk pembelajaran atau besarnya pengakuan atas keberhasilan usaha mahasiswa dalam mengikuti kegiatan kurikuler di suatu program studi.

C. Nilai Kredit Dalam Satuan Kredit Semester

- 1. Kegiatan Perkuliahan, responsi, dan tutorial
Nilai 1 sks perkuliahan ditentukan berdasarkan atas beban kegiatan yang meliputi 3 macam kegiatan mahasiswa per minggu selama satu semester sebagai berikut:
 - a) 50 menit acara tatap muka terjadwal dengan dosen, misalnya dalam

bentuk kuliah, responsi dan tutorial.

- b) 60 menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu adalah kegiatan pembelajaran yang berupa pendalaman materi pembelajaran oleh mahasiswa yang dirancang oleh dosen untuk mencapai standar capaian pembelajaran. Waktu penyelesaian penugasan terstruktur ditentukan oleh dosen mengacu pada hitungan waktu yang telah ditetapkan, biasanya masih berhubungan dengan kegiatan tatap muka di kelas, misalnya dalam bentuk membuat menyusun makalah (diskusi kelompok), menyelesaikan soal-soal dari kasus pemicu yang telah diberikan dosen atau tugas lain terkait dengan capaian pembelajaran.
- c) 60 menit kegiatan akademik mandiri, yaitu kegiatan yang harus dilakukan mahasiswa secara mandiri untuk mendalami, mempersiapkan atau tujuan lain suatu tugas akademik, misalnya dalam bentuk membaca buku acuan (referensi)

2. Kegiatan Seminar

Kegiatan pembelajaran yang berupa seminar, yang mewajibkan mahasiswa membuat makalah dan menyajikannya pada suatu forum ilmiah dikelas.

- a) 100 menit untuk kegiatan tatap muka
 - b) 70 menit untuk kegiatan penugasan mandiri
- ## 3. Kegiatan praktikum, penelitian, dan pengabdian pada masyarakat
- a) Kegiatan pembelajaran yang berupa praktikum di laboratorium maupun klinik/komunitas, nilai 1 sks sama dengan 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu per semester.
 - b) Kerja lapangan/kerja praktek/magang di industri/instansi/perusahaan/institusi dan sejenisnya, nilai 1 sks adalah beban tugas di lapangan 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu per semester
 - c) Untuk kegiatan pembelajaran yang berupa penelitian dan atau penyusunan tugas akhir, skripsi, disesuaikan dengan kebutuhan, diatur dengan peraturan tersendiri setara dengan 170 menit per minggu.

D. Tahapan Pendidikan

Bagi Program Reguler (lulusan SMU) program akademik ditempuh selama 8 semester. Bagi program Alih Jenis (Lulusan DIII Gizi) program akademik ditempuh dalam 3 semester.

E. Proses Pembelajaran

Sistem pembelajaran dibangun berdasarkan perencanaan yang relevan dengan tujuan, ranah belajar dan hierarkinya. Pembelajaran dilaksanakan menggunakan berbagai strategi dan teknik yang menantang, mendorong mahasiswa untuk berpikir kritis bereksplorasi, berkreasi dan bereksperimen dengan memanfaatkan aneka sumber.

Pelaksanaan pembelajaran memiliki mekanisme untuk memonitor, mengkaji, dan memperbaiki secara periodik kegiatan perkuliahan (kehadiran dosen dan mahasiswa), penyusunan materi perkuliahan, serta penilaian hasil belajar.

F. Sistem Penilaian, Predikat Kelulusan dan Yudisium

1. Sistem Penilaian

- a) Sistem penilaian menggunakan sistem nilai huruf yang merupakan pembakuan dari nilai mentah dengan pembakuan sebagai berikut:

Skor	Nilai Huruf	Konversi Bobot
85 - 100	A	4
80 - 84	A-	3,7
75 - 79	B+	3,3
70 - 74	B	3,0
65 - 69	B-	2,7
60 - 64	C+	2,3
55 - 59	C	2,0
45 - 54	D	1,0
<45	E	0

- b) Indeks Prestasi dihitung dengan menggunakan rumus :

$$IP = \frac{\text{Jumlah (Nilai X Kredit)}}{\text{Jumlah Kredit}}$$

$$\text{Jumlah Kredit}$$

Untuk menghitung IP, nilai huruf dikonversi menjadi nilai angka. Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) dihitung dengan cara yang sama dan meliputi seluruh mata ajar yang telah ditempuh.

- c) Studi mahasiswa di Program Studi Pendidikan Sarjana Gizi FIK Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dimonitor dan dievaluasi secara berkala pada dua tahun pertama masa studi, empat tahun pertama masa studi.
- d) Evaluasi studi tersebut dimaksudkan untuk menentukan apakah mahasiswa masih layak dan memiliki kemampuan melanjutkan studinya di program studi gizi atau tidak.

2. Predikat Kelulusan

Predikat kelulusan terdiri dari 3 tingkat, yaitu memuaskan, sangat memuaskan dan dengan pujian yang dinyatakan pada transkrip akademik.

IPK sebagai dasar penentuan predikat kelulusan adalah :

- a. IPK 2.76 – 3.00 : Memuaskan
- b. IPK 3.01 – 3.50 : Sangat memuaskan
- c. IPK >3.51 : Pujian

Predikat kelulusan “Dengan Pujian” ditentukan juga dengan memperhatikan masa studi maksimum, yaitu selama-lamanya 7 (tujuh) Tahun Akademik.

3. Yudisium

Kelulusan mahasiswa diumumkan dalam yudisium dengan tata cara sebagai berikut:

- a) Bagi mahasiswa yang tidak ada nilainya karena belum pernah mengikuti ujian, maka mahasiswa tersebut tidak dipanggil dalam yudisium
- b) Yudisium hanya dapat dilakukan jika nilai dari seluruh mata ajar yang ditempuh mahasiswa yang bersangkutan telah masuk ke bagian evaluasi pendidikan.
- c) Bagi mahasiswa yang belum mengikuti ujian, yudisium akan ditunda sampai mahasiswa yang bersangkutan mengikuti ujian.

G. Mekanisme Monitoring Perkuliahan

Mekanisme monitoring perkuliahan sebagai berikut:

- a. Monitoring perkuliahan dilaksanakan selama satu semester sebanyak 16 kali pertemuan, dengan rincian 14 kali tatap muka, 1 kali ujian tengah semester, dan 1 kali ujian akhir semester. Mata kuliah praktik dengan bobot 1 SKS, jumlah pertemuan disesuaikan dengan materi praktikum mata kuliah yang bersangkutan. Monitoring dilakukan oleh Gugus Penjamin Mutu.
- b. Monitoring perkuliahan dilakukan pada materi perkuliahan, monitoring dosen, monitoring mahasiswa, evaluasi perkuliahan, dan pelaksanaan ujian.

- 1) Monitoring materi

Setiap dosen wajib menyampaikan silabus mata kuliah yang diampu pada pertemuan pertama. Melalui silabus ini, monitoring perkuliahan dapat dilakukan dalam hal kesesuaian rencana kuliah yang disusun diawal pertemuan dengan yang diajarkan dan soal ujian yang diberikan sebagai evaluasi perkuliahan.

Monitoring materi kuliah dilakukan dengan memantau kelengkapan target materi yang diajarkan setiap Dosen Pengajar Mata Kuliah tertentu dengan mengharuskan setiap dosen untuk mengisi Blanko/Daftar Hadir mengajar dan Realisasi RPS dan RPP

- 2) Monitoring dosen dilakukan selama kegiatan belajar mengajar berlangsung

- a) Dosen harus mengisi Buku batas perkuliahan. Buku Batas perkuliahan yang ditandatangani oleh dosen pengampu. Buku Batas ini berisikan tanggal, catatan setiap pertemuan kuliah yang berisikan bab yang disampaikan, dan penugasan yang diberikan dosen pengampu mata kuliah, melalui Buku Batas perkuliahan kesesuaian materi kuliah yang diberikan dengan silabus dan RPS (Satuan Acara Perkuliahan) atau RPP dapat dimonitor.

- b) Monitoring kehadiran dosen dilakukan secara berkala oleh

sistem audit internal institusi, berupa gugus penjamin mutu. Berdasarkan hasil monitoring tersebut pengelola akademik menyampaikan umpan balik kepada dosen yang bersangkutan.

- c) Monitoring selanjutnya dilakukan H-7 sebelum UTS dan UAS. Satu pekan sebelum UTS, Bagian Penjamin Mutu dibantu oleh akademik melakukan pemeriksaan Absensi mahasiswa dan Buku batas. Akademik memberikan pemberitahuan dan memastikan bahwa perkuliahan terpenuhi 7 kali pertemuan sebelum UTS dan 14 kali sebelum UAS.
 - d) Jika kehadiran dosen kurang dari jumlah pertemuan yang seharusnya maka dosen yang bersangkutan mendapatkan teguran lisan maupun tulisan untuk segera melengkapi kekurangan jumlah pertemuan baik teori maupun praktik sebelum ujian dilaksanakan
 - e) Jika hadiran dosen kurang dari jumlah pertemuan dikarenakan tanggal merah (hari libur nasional), maka akan diganti dengan jadwal pengganti dihar yang sudah ditentukan berdasarkan kalender akademik.
- 3) Monitoring mahasiswa dilakukan dengan:
- a) Mendata kehadiran mahasiswa dalam setiap pelaksanaan perkuliahan dengan daftar hadir perkuliahan
 - b) Mahasiswa harus memenuhi minimal 75% kehadiran setiap mata kuliah dan 100% untuk praktikum agar dapat mengikuti UAS
 - c) Jika terdapat mahasiswa yang persentase kehadirannya di bawah 75% maka mahasiswa tersebut dipersilakan untuk meminta penugasan sebagai pengganti absen kepada dosen pengampu
 - d) Jika dosen pengampu berkenan memberikan tugas sebagai pengganti absen maka mahasiswa tersebut dapat mengikuti

UAS. Namun jika dosen pengampu tidak mengizinkan maka mahasiswa yang bersangkutan tidak diperkenankan mengikuti UAS dan mengulang mata kuliah tersebut

- 4) Evaluasi perkuliahan dilakukan dengan mengedarkan kuesioner evaluasi perkuliahan kepada mahasiswa di akhir perkuliahan. Evaluasi yang diberikan meliputi profesionalitas dosen dalam hal kemampuan penguasaan materi, kepribadian, pedagogik, dan sosial.
- 5) Pelaksanaan Ujian dilakukan sebanyak dua kali setiap semester yaitu Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS)
 - a) Sebelum ujian dimulai prodi memberikan surat edaran kepada seluruh dosen Prodi Ilmu Gizi, tentang batas akhir penyerahan soal ujian.
 - b) Kesesuaian soal ujian yang diberikan dengan materi kuliah yang disampaikan dosen yang mengacu pada silabus yang diberikan
 - c) Seluruh dosen pengampu mata kuliah mengirimkan draft soal ujian kepada Prodi Ilmu Gizi paling lambat H-7 ujian dilaksanakan
 - d) Dosen pengampu mata kuliah wajib datang memonitor pelaksanaan ujian pada saat mata kuliahnya diujikan. Hal ini dimaksudkan pula jika ada pertanyaan dan ralat soal, dosen pengampu dapat menyampaikannya secara langsung.
 - e) Penyerahan nilai akhir H-1 pelaksanaan rapat evaluasi akademik

Hasil monitoring perkuliahan diolah pada akhir semester dan disajikan dalam bentuk data serta laporan dalam suatu pertemuan rapat evaluasi akademik oleh semua dosen Pengajar, Dalam pertemuan dilakukan diskusi guna memberi masukan mengenai kekurangan, kelemahan dan hal-hal yang perlu ditingkatkan. Hasil monitoring ditindak lanjuti sebagai suatu upaya umpan balik guna perbaikan terus menerus.

H. Mekanisme penyusunan materi kuliah

Dosen penanggung jawab mata kuliah akan membuat materi kuliah (minimal 14 pertemuan), kemudian dipaparkan di forum rapat kurikulum yang dihadiri oleh semua dosen prodi. Setiap dosen memberikan masukan untuk perbaikan/penyempurnaan materi kuliah.

Mekanisme penyusunan materi kuliah :

- 1) Rapat dewan dosen dan rapat PS yang salah satu tujuannya pembagian mata kuliah dan dosen pengampu, serta sebaran jadwal mata kuliah
- 2) Rektor UP menerbitkan SK mengajar bagi para dosen di lingkungan FIK UP
- 3) Penyusunan RPS dan RPP

Penyusunan materi kuliah, soal, nilai, dan penentuan buku referensi, silabus, dan RPP untuk mata kuliah bersama, dilakukan oleh tim yang dikoordinir oleh koordinator mata kuliah

Penyusunan materi kuliah dilakukan melalui:

- a) Mendiskusikan dengan stakeholder tentang materi kuliah berkaitan dengan kompetensi lulus yang terjadi di institusi
- b) Mengundang alumni sesuai bidang kerja untuk memberikan masukan terhadap materi kuliah sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan
- c) Pertemuan dosen sesuai bidang rumpun keilmuan untuk membahas keterkaitan diantara mata kuliah dalam satu rumpun keilmuan selanjutnya masing-masing dosen pengampu menyusun GBPP dan RPP serta bahan ajar

I. Pembimbingan Tugas Akhir / Skripsi

Pelaksanaan pembimbingan karya tulis ilmiah/tugas akhir pada PS adalah sebagai berikut:

- a) Sosialisasi pembimbingan skripsi bersifat wajib dan diselenggarakan oleh LPPM Universitas Pahlawan yang ditujukan kepada dosen serta mahasiswa tingkat akhir.
- b) Proses pembimbingan skripsi mahasiswa dibekali dengan buku panduan skripsi tentang tata cara dan aturan dalam pembuatan karya ilmiah/skripsi.

Prosedur pengajuan judul skripsi Universitas Pahlawan adalah sebagai berikut

(diatur dalam buku Panduan Skripsi) :

- 1) Mahasiswa yang telah dinyatakan memenuhi persyaratan umum dapat melakukan pengajuan judul skripsi, dimana masing-masing mahasiswa sudah ditentukan dosen pembimbing berdasarkan SK Rektor ;
- 2) Judul skripsi yang diajukan telah mendapat persetujuan dari dosen Pembimbing;
- 3) Pengajuan judul skripsi ditujukan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Perpustakaan dengan menyerahkan form pengajuan judul di buku kendali skripsi;
- c) Judul penelitian tersebut disetujui, mahasiswa mengajukan pembimbing sesuai dengan tema skripsinya dengan tetap memperhatikan kaidah syarat kepatutan pembimbingan (tertuang dalam buku panduan skripsi).
- d) Pembimbingan skripsi dilakukan oleh dua orang pembimbing yang berasal dari lingkungan akademik.
- e) Penentuan pembimbing I dan II dirapatkan dalam rapat penentuan pembimbing
- f) Proses pembimbingan skripsi pada mahasiswa dilengkapi dengan kartu bimbingan skripsi atau buku kendali untuk memantau efektivitas bimbingan.
- g) Mahasiswa yang telah memenuhi prasyarat ujian proposal dapat mengajukan pelaksanaan ujian proposal sesuai persetujuan pembimbing
- h) Mahasiswa mengajukan ujian proposal kepada ketua PS dengan mengisi form pengajuan ujian proposal pada buku kendali
- i) Jadwal pelaksanaan dan dewan penguji pada ujian proposal dan skripsi akan diusulkan oleh Ketua PS dan kemudian ditetapkan oleh Dekan FIK dalam bentuk SK Penguji
- 1) Mahasiswa yang telah melaksanakan ujian proposal dan dinyatakan lulus ujian proposal oleh Dewan Penguji wajib memenuhi prasyarat untuk melakukan tahap penelitian sebagai berikut:
 - Menyerahkan berita acara perbaikan proposal selambat-lambatnya 1 bulan setelah pelaksanaan ujian proposal
- j) Mahasiswa yang telah memenuhi prasyarat ujian skripsi dapat mengajukan

pelaksanaan ujian skripsi sesuai persetujuan pembimbing

- k) Mahasiswa mengajukan ujian skripsi kepada ketua PS dengan mengisi form pengajuan ujian skripsi pada buku kendali
- l) Jadwal pelaksanaan dan dewan penguji pada ujian skripsi dan skripsi akan diusulkan oleh Ketua PS dan kemudian ditetapkan oleh Dekan FIK dalam bentuk SK Penguji

Mahasiswa yang telah melaksanakan ujian skripsi dan dinyatakan lulus ujian skripsi oleh Dewan Penguji wajib memenuhi prasyarat kelulusan sebagai berikut:

- Menyerahkan berita acara perbaikan skripsi selambat-lambatnya 1 bulan setelah pelaksanaan ujian skripsi
 - Menyerahkan naskah skripsi yang telah disahkan oleh Dekan dan Dewan Penguji sebanyak 3 eksemplar (hardcopy dan softcopy dengan format pdf)
 - Menyerahkan naskah publikasi dalam bentuk jurnal ilmiah yang disusun dari naskah skripsi sebanyak 1 eksemplar (hardcopy dan softcopy dengan format pdf). Format naskah publikasi menyesuaikan dengan format e-jurnal (Nutrition Journal) yang dikelola Prodi S1 Gizi.
- J.** Kewajiban mahasiswa untuk mengunggah/mempublikasikan hasil penelitian skripsi pada jurnal.

LPPM memberikan instruksi kepada koordinator P2M Program Studi Gizi untuk melakukan sosialisasi panduan publikasi tugas akhir kepada mahasiswa di lingkungan Program Studi Gizi. Sosialisasi ini dilakukan bersamaan dengan sosialisasi Buku Panduan Penyusunan Skripsi pada awal semester 7.

K. Upaya Perbaikan Pembelajaran

Butir	Upaya Perbaikan	
	Tindakan	Hasil
(1)	(2)	(3)
Materi	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan evaluasi pembelajaran akhir semester. Dosen aktif melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Pembuatan modul mata kuliah dan panduan praktikum. Dosen aktif mengikuti seminar, <i>workshop</i>, lokakarya serta pendidikan dan pelatihan. Menambah buku referensi terbaru. Melaksanakan metode pembelajaran <i>Student Center Learning</i> (SCL). 	<ol style="list-style-type: none"> Perbaikan materi kuliah dan praktek/praktikum. Menambah bahan referensi mata kuliah yang <i>up to date</i>. Tersedianya modul dan panduan praktikum. Menambah bahan referensi mata kuliah yang <i>up to date</i>. Menambah bahan referensi mata kuliah yang <i>up to date</i>. Materi yang diajarkan lebih aplikatif.
Metode pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> Mengikuti <i>workshop</i> metode pembelajaran SCL. 	<ol style="list-style-type: none"> Pemahaman dosen tentang metode pembelajaran SCL. Metode pembelajaran yang inovatif dan variatif.
Penggunaan teknologi pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> Penyelesaian tugas melalui <i>blended learning</i> (<i>moodle</i>), email dan mencari 	<ol style="list-style-type: none"> Dosen mampu melakukan aktifitas pengajaran dengan lebih efektif dan mempermudah mahasiswa

Butir	Upaya Perbaikan	
	Tindakan	Hasil
(1)	(2)	(3)
	<p>materi perkuliahan menggunakan internet, tersedianya fasilitas wifi.</p> <p>2. Penyampaian materi menggunakan LCD, <i>moodle</i></p> <p>3. Penyediaan laboratorium Gizi yang cukup memadai.</p>	<p>dalam memperluas materi perkuliahan dengan memanfaatkan jaringan internet.</p> <p>2. Dosen menggunakan media pembelajaran dengan konten yang lebih variatif.</p> <p>3. Mahasiswa mampu menggunakan alat laboratorium Gizi.</p>
Cara-cara evaluasi	<p>1. Evaluasi kehadiran dosen dan mahasiswa melalui presensi kehadiran.</p> <p>2. Evaluasi materi perkuliahan.</p> <p>3. Penilaian oleh mahasiswa terhadap proses belajar mengajar.</p>	<p>1. Adanya peningkatan persentase kehadiran dosen dan mahasiswa.</p> <p>2. Adanya perbaikan dan pengembangan materi perkuliahan.</p> <p>3. Adanya penilaian kinerja dosen dari aspek pendidikan dan pengajaran.</p> <p>4. Adanya kesesuaian antara soal ujian dengan materi yang diajarkan dan tepat waktu dalam penyerahan soal dan nilai.</p>

Butir	Upaya Perbaikan	
	Tindakan	Hasil
(1)	(2)	(3)
	4. Evaluasi penyerahan soal dan nilai ujian.	
Pengenalan dunia kerja	<ol style="list-style-type: none"> Mengadakan praktik kunjungan lapangan ke industri formal dan non formal. Mengadakan praktik kerja lapangan atau magang. 	<ol style="list-style-type: none"> Mendapatkan gambaran dan dapat membandingkan antara materi dikelas dengan di lapangan. Mahasiswa mampu menerapkan teori yang didapatkan selama perkuliahan dan mampu memberikan masukan kepada program studi tentang penyempurnaan mata kuliah (PKL di Rumah Sakit dan kunjungan ke Institusi).

L. Upaya Peningkatan Suasana Akademik

Kebijakan tentang suasana akademik PS mengacu kepada Surat Keputusan Rektor tentang Pedoman Pengembangan Suasana Akademik Universitas Pahlawan.

Otonomi Keilmuan

Program studi gizi memberikan kebebasan kepada sivitas akademika untuk menemukan, mengembangkan, mengungkapkan, dan/atau mempertahankan kebenaran ilmiah menurut kaidah, metode keilmuan dan budaya akademik.

Otonomi keilmuan yang berlaku di PS sebagai berikut:

- Dosen diberi kesempatan yang sama untuk mengusulkan topik penelitian dan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan kepakaran ilmunya dan program penyelenggaraan seleksi hibah penelitian dan pengabdian kepada masyarakat baik yang bersumber dari internal

maupun eksternal.

- Pengadaan beberapa macam pelatihan, workshop dan kuliah pakar.

Kebebasan Akademik

Program studi Gizi memberikan kebebasan kepada sivitas akademika untuk mendalami dan mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi secara bertanggung jawab melalui pelaksanaan Tri Darma, yaitu:

- Menjadi dosen tamu, pelatih, tenaga konsultan dan tenaga ahli dalam berbagai acara ilmiah.
- Pengembangan metoda mengajar, materi atau bahan ajar dan metode evaluasi.

Kebebasan Mimbar Akademik

Program studi Gizi memberikan kewenangan kepada dosen untuk menyatakan secara terbuka dan bertanggung jawab mengenai sesuatu yang berkenaan dengan rumpun ilmu dan cabang ilmunya, yaitu:

- Rapat dosen tingkat Prodi, yang dilaksanakan secara rutin dua minggu sekali.
- Rapat dosen tingkat Fakultas, sebagai ajang silaturahmi, penyampaian informasi, maupun usulan dan masukan dari dosen kepada lembaga yang dilakukan secara rutin satu bulan sekali.
- Pertemuan rutin dosen tingkat universitas, sebagai ajang mempererat tali silaturahmi, sosialisasi berbagai informasi dan musyawarah tingkat Universitas yang diselenggarakan secara rutin dua pekan sekali.

Penyertaan dosen pada kegiatan seminar Nasional dan Internasional, pertemuan ilmiah, workshop, pendidikan dan pelatihan, lokakarya dan call for paper

M. Kebijakan Tentang Suasana Akademik

1. Ketersediaan dan jenis prasarana, sarana dan dana

Prasarana

PS memiliki prasarana kepemilikan sendiri dan yang bersifat sharing facility dengan program studi lain, antara lain berupa:

- a) Ruang Administrasi
- b) Ruang Pimpinan dan Dosen

- c) Ruang Rapat
- d) Ruang Himpunan Mahasiswa
- e) Ruang Kelas
- f) Aula

Sarana pendidikan

PS memiliki sarana yang merupakan kepemilikan sendiri dan yang bersifat sharing facility dengan program studi lain, antara lain berupa:

- a) Komputer
- b) Printer
- c) Projector Liquid Christal Display (LCD)
- d) AC
- e) Kipas angin
- f) Alat multiaudio
- g) Wifi

Kegiatan praktikum dilaksanakan di dalam Universitas, praktikum di dalam menggunakan alat laboratorium PS dan alat laboratorium terpadu. PS memiliki 6 laboratorium yaitu:

- a) Laboratorium Antropometri
- b) Laboratorium Biomedik
- c) Laboratorium Analisis Zat Gizi
- d) Laboratorium Dietetik dan Kuliner
- e) Laboratorium Pendidikan Gizi
- f) Laboratorium Komputer

Laboratorium digunakan untuk matakuliah

- 1) Ilmu Bahan Pangan
- 2) Penilaian Status Gizi
- 3) Penilaian Gizi
- 4) Gizi Dalam Daur Kehidupan
- 5) Pendidikan Gizi
- 6) Konsultasi Gizi
- 7) Gizi Kuliner
- 8) Dietetik

9) Analisis Zat Gizi

10) MSPM

2. Program dan kegiatan di dalam dan di luar proses pembelajaran

Program dan kegiatan yang dimiliki PS di luar proses pembelajaran adalah sebagai berikut:

1. Di dalam Kampus

Program dan Kegiatan	Hasil
Pengenalan kehidupan kampus melalui orientasi mahasiswa baru yang dilakukan pada setiap awal tahun akademik.	Mahasiswa mengetahui lokasi kampus mulai dari ruang kuliah, kantor, perpustakaan, asrama dan sarana lain. Mahasiswa mengenal dosen dan tenaga kependidikan, serta seniorinya. Terjalannya keakraban antar mahasiswa, mahasiswa-senior, mahasiswa-dosen, mahasiswa-tenaga kependidikan.
2. Kuliah pakar yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa khususnya di bidang atau mata kuliah yang disampaikan.	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan tentang penerapan materi mata kuliah terhadap dunia kerja.
3. Mengikutsertakan mahasiswa dalam penelitian dan pengabdian masyarakat Dosen.	Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat dan mendapat pengalaman.
4. Kegiatan Hari Gizi Nasional	Meningkatkan softskill mahasiswa dan memperkenalkan materi komunikasi dan penyuluhan kepada masyarakat

5. Hari Kesehatan Nasional	Meningkatkan softskil mahasiswa dan memperkenalkan materi komunikasi dan penyuluhan kepada masyarakat
6. Buka Puasa Bersama	Sebagai ajang silaturahmi dan dapat meningkatkan solidaritas mahasiswa dan dosen
7. Family Gathering	Sebagai ajang silaturahmi dan dapat meningkatkan solidaritas mahasiswa dan dosen

2. Di Luar Kampus

Program dan Kegiatan	Hasil
1. Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat oleh dosen yang mengikut sertakan mahasiswa.	Dosen dapat memenuhi kewajiban Tri Dharma Perguruan Tinggi dan meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam bidang penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.
2. Pelatihan Table Manner	Memberikan pelatihan pada dosen dan mahasiswa mengenai tata cara, etika, dan sikap saat menghadiri jamuan makan resmi
3. Kampanye Sarapan Sehat	Kampanye sarapan sehat dilakukan kepada siswa, guru sekolah dasar Dasar di Pekanbaru. Kegiatan ini dapat mengembangkan potensi mahasiswa dalam berkomunikasi terutama dalam hal public speaking serta mengasah bidang keilmuan mahasiswa dalam memberikan pendidikan dan promosi gizi.

3. Interaksi akademik antara dosen-mahasiswa, antar mahasiswa, serta antar dosen

ANTARA DOSEN- MAHASISWA

- **Pembimbingan Akademik:** Pembimbing Akademik (PA) adalah tenaga edukatif yang diangkat dan diberhentikan dengan SK Dekan untuk membimbing sejumlah mahasiswa dengan tujuan untuk membantu mahasiswa menyelesaikan studi sesuai dengan waktu yang ditentukan, sehingga mahasiswa dapat mengembangkan potensinya serta memperoleh hasil yang optimal. Proses pembimbingan/ konsultasi terdokumentasi pada setiap PA, sebagai bahan identifikasi dan analisis faktor pendukung dan penghambat kelancaran proses pembelajaran untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas studi.
- **Penelitian bersama:** Kegiatan yang dilakukan dosen dan mahasiswa dalam rangka pelaksanaan Tridarma Perguruan Tinggi dengan sumber pembiayaan dari internal maupun eksternal UP. Hasil Penelitian diharapkan dapat di presentasikan secara lokal/nasional dan dipublikasikan di jurnal ilmiah lainnya.
- **Pengabdian pada Masyarakat:** Kegiatan ini melibatkan dosen dan mahasiswa dalam bentuk pelatihan dan berbagai kegiatan sosial lainnya untuk membantu masyarakat sesuai dengan potensi masyarakat dan lingkungannya untuk memberdayakan masyarakat sesuai dengan potensinya dan juga meningkatkan jiwa kewirausahaan di perguruan tinggi. Sumber pembiayaan kegiatan ini berasal dari internal maupun eksternal UP.
- **Seminar/kuliah umum:** Wadah untuk memperluas wawasan mahasiswa dan dosen mengenal aplikasi teori di dunia kerja dan memberikan tambahan pengetahuan tentang dunia kerja. Pembicara dalam seminar/kuliah umum ini adalah para tenaga ahli/praktisi/ dosen diluar program studi yang menguasai suatu pengetahuan/informasi terbaru. Mahasiswa diwajibkan mengikuti kegiatan ini, dosen juga diwajibkan mengikuti seminar/ kuliah umum tersebut.
- **Kunjungan Industri Makanan/penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit:** Bertujuan memberikan pembekalan kepada mahasiswa mengenai aplikasi di dunia kerja pada umumnya serta menambah wawasan bagi dosen. Kegiatan ini juga bermanfaat untuk membina hubungan dan kerja

sama dengan dunia usaha. Pelaksanaan kegiatan ini minimal 1 kali dalam 1 tahun..

- Mengikut sertakan mahasiswa dalam kegiatan perkuliahan terutama dalam kegiatan praktikum sebagai asisten.
- Sebagian besar acara kemahasiswaan baik Himpunan Mahasiswa Gizi maupun Dewan Mahasiswa melibatkan dosen untuk ikut serta dalam kegiatan yang diadakan.

ANTARA MAHASISWA-MAHASISWA

- Organisasi Kemahasiswaan: Wadah untuk memperkaya kemampuan/kreatifitas/ pengembangan minat dan bakat mahasiswa baik dalam bidang akademik maupun non akademik, seperti kemampuan dalam hal berorganisasi, olahraga, kesenian maupun kemampuan lain yang menunjang kepakaran profesi untuk mencapai tujuan pengembangan masyarakat akademik dikampus. Organisasi kemahasiswaan yang dibentuk:
 1. Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM)
 2. Himpunan Mahasiswa Gizi (HIMAGI)
- Kelompok Belajar: Bentuk pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh mahasiswa dalam bentuk kelompok untuk mengerjakan tugas/mempelajari materi kuliah diselenggarakan untuk menunjang pemahaman mata kuliah agar mahasiswa memperoleh ketrampilan khusus dengan Latihan/praktek yang berguna dalam menerapkan ilmu yang telah diperolehnya.

ANTARA DOSEN-DOSEN

- Rapat Fakultas: Sebagai wadah komunikasi dan interaksi Dekan FIK dengan dosen-dosen Program Studi S1 Gizi yang dilaksanakan setiap bulan pada minggu pertama. Agenda rapat yang dibahas antara lain: Evaluasi pelaksanaan perkuliahan semester lalu, Kalender Akademik, Kebijakan Jurusan/Program studi (Rapat koordinasi, metode dan materi pengajaran, jadwal mengajar, dan lain-lain).

- Rapat Prodi: Wadah komunikasi dan interaksi ketua Program Studi dengan dosen-dosen Program Studi. Rapat ini dilaksanakan setiap dua minggu sekali. Materi rapat yang dibahas antara lain: Evaluasi kegiatan, persiapan agenda berikutnya dan penyelesaian masalah yang ada.
- 1) Rapat Koordinasi Mata Kuliah: Rapat ini dilaksanakan oleh antar dosen dalam TIM Pengajar yang dipimpin oleh koordinator mata kuliah. Laporan hasil rapat disampaikan kepada Ketua PS. Agenda yang dibahas antara lain materi kuliah pada semester berjalan yang tercantum dalam RPS, pengembangan materi kuliah, tugas terstruktur dan mandiri, evaluasi nilai (UTS, UAS, Tugas, dan lain-lain), evaluasi proses belajar mengajar.

4. Pengembangan perilaku kecendekiawanan

- Bakti Sosial dan Pelatihan pembuatan oleh-oleh khas kampar
Bakti Sosial dan Pelatihan pembuatan oleh-oleh khas kampa (kue semprong, nugget, donat, dan brownies). Pelaksanaan di lakukan pada bulan Juli 2017 bertempat di Desa Batu Belah dengan peserta terdiri dari dosen, mahasiswa gizi, dan ibu-ibu PKK Desa Batu Belah. Bakti sosial dilakukan untuk membantu memberikan solusi dan penanggulangan masalah ekonomi dalam masyarakat
- Penyuluhan tentang diversifikasi makanan
Penyuluhan ini dilakukan di desa Batu Belah, pada bulan Mei 2017. Peserta terdiri dari dari dosen, mahasiswa gizi, dan ibu-ibu PKK Desa Batu Belah. Kegiatan ini untuk mengembangkan perilaku cendekia seorang calon sarjana gizi untuk memberikan ilmunya dalam rangka menanggulangi permasalahan pangan di Indonesia.
- Pemberian Alat pengasapan ikan patin dan praktek pengolahan makanan.
Pelaksanaan dilakukan di desa Simpang Kubu, Kabupaten Kampar, Riau, pada bulan Mei 2016, dimana pihak yang mengikuti terdiri dari Dosen, mahasiswa gizi dan mitra berupa petani ikan patin. Bakti sosial dilakukan untuk membantu memberikan solusi dan penanggulangan masalah ekonomi dalam masyarakat

- Diversifikasi produk
Pelaksanaan dilakukan di desa Simpang Kubu, Kabupaten Kampar, Riau, pada bulan Juli 2016, pihak yang terlibat dari Dosen, mahasiswa gizi dan mitra berupa petani ikan patin. dari dosen, mahasiswa gizi, dan ibu-ibu PKK Desa Batu Belah

5. Pengembangan kegiatan pendidikan antar profesi

- Kegiatan turun lapang seperti PKL gizi masyarakat merupakan kegiatan yang mengasah kemampuan komunikasi dan profesi mahasiswa ilmu gizi dengan adanya interaksi dengan profesi lain seperti kader posyandu, bidan desa dan pamong desa. Kegiatan ini mengasah kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi permasalahan gizi yang ada di masyarakat dan memberikan solusinya. Dalam kegiatan ini tentu melibatkan seluruh stake holder yang ada dalam masyarakat tersebut. Kegiatan dilakukan 3 tahun terakhir yaitu dilakukan pada bulan September-Oktober setiap tahunnya dimulai 2016-2018, bertempat di Desa Kuok, Desa Silam, Desa Batu Bisurat dan Binamang.
- Kegiatan PKL Gizi Klinis dan Gizi Institusi. Mahasiswa dituntut untuk berinteraksi secara intensif dengan profesi lain seperti dokter, perawat, sesama ahli gizi, dan juga pekerja dapur. Hal ini dilakukan guna memberikan pelayanan yang optimal dalam rangka asuhan klinis yang dilakukan di rumah sakit. Kegiatan dilakukan setiap tahunnya pada bulan November-Desember, bertempat di RSUD Arifin Achmad dan RSUD Bangkinang.
- Keikutsertaan Program Kreativitas Mahasiswa yang bekerjasama dengan mahasiswa yang berasal dari Prodi lain.

N. Evaluasi Studi

Studi mahasiswa di Program Studi Sarjana GiziFIK Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dimonitor dan dievaluasi secara berkala. Untuk Program Reguler evaluasi dilaksanakan pada akhir dua tahun pertama, akhir empat tahun pertama, evaluasi studi pada akhir Program akademik. Untuk Program Alih Jenis, evaluasi

dilaksanakan pada akhir tahun pertama dan evaluasi pada akhir masa studi akademik. Evaluasi studi tersebut dimaksudkan untuk menentukan apakah mahasiswa masih layak dan memiliki kemampuan untuk melanjutkan studinya di Program Studi Pendidikan Sarjana Gizi FIK Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai atau tidak.

Evaluasi Studi Dua Tahun Pertama
Pada akhir dua tahun pertama, terhitung mulai saat mahasiswa terdaftar sebagai mahasiswa untuk pertama kalinya, mahasiswa harus : (1) telah berhasil mengumpulkan paling sedikit 40 sks; dan (2) mencapai Indeks Prestasi Kumulatif paling rendah 2.00
Evaluasi Hasil Studi Empat Tahun Pertama
Pada akhir empat tahun pertama, terhitung mulai saat mahasiswa terdaftar sebagai mahasiswa untuk pertama kalinya, mahasiswa harus: (1) telah berhasil mengumpulkan paling sedikit 80 sks; dan (2) mencapai Indeks Prestasi Kumulatif paling rendah 2.00
Evaluasi Studi Pada Akhir Program Akademik
Jumlah sks minimum yang harus dikumpulkan oleh seorang mahasiswa agar memperoleh pengakuan telah menyelesaikan Program Akademik di Program Studi Pendidikan Sarjana Gizi FIK Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai adalah 148 sks. Selain jumlah sks minimum tersebut masih ada syarat lain untuk memperoleh pengakuan, yaitu: (1) Indeks prestasi kumulatif, minimum 2.00; (2) tidak ada mata kuliah yang memperoleh nilai E;(3) jumlah sks mata kuliah yang memperoleh nilai D tidak lebih dari 20 % dari seluruh sks yang telah diambil; (4) tidak ada mata kuliah wajib (wajib inti dan wajib lokal) yang memperoleh nilai D; dan (5) telah lulus ujian skripsi.

O. Batas Waktu Studi Dan Cuti Akademik

1. Batas Waktu

- 1) Batas waktu studi program sarjana selama-lamanya 7 (tujuh) tahun akademik dihitung mulai aktif kuliah
- 2) Batas waktu studi program pendidikan profesi selama-lamanya 3 tahun akademik
- 3) Mahasiswa dinyatakan harus meninggalkan program studi apabila tidak dapat menyelesaikan program pendidikan dalam batas waktu maksimal yang telah ditetapkan.

- 4) Keputusan harus meninggalkan program studi ditetapkan berdasarkan surat keputusan rektor setelah mendapatkan usulan dari dekan/pimpinan.
2. Cuti Akademik
Cuti akademik adalah status mahasiswa yang secara sah diijinkan oleh Rektor untuk tidak mengikuti kegiatan akademik selama 1 semester
3. Selama menempuh pendidikan, mahasiswa diperkenankan mengambil cuti akademik maksimum dua semester tetapi tidak berturut-turut
4. Cuti akademik hanya diberikan kepada mahasiswa yang telah menempuh pendidikan selama 4 semester berturut-turut
5. Selama masa cuti akademik mahasiswa harus dalam status terdaftar
6. Masa cuti akademik tidak diperhitungkan dalam evaluasi masa studi

P. Tata Tertib

d. Administrasi keuangan

Mahasiswa diwajibkan menyelesaikan administrasi daftar ulang dan membayar Sumbangan Pembayaran Pendidikan (SPP), biaya pembangunan, dan biaya pengembangan jaringan. Kelalaian dalam melakukan daftar ulang dan setelah diperingatkan tidak memberikan jawaban, maka akan dikenai sanksi.

e. Administrasi akademik

Pelaksanaan administrasi akademik diatur oleh bagian/sub bagian akademik. Mahasiswa wajib mematuhi tata tertib dan peraturan yang dikeluarkan, demi kelancaran dalam proses belajar mengajar. Termasuk tata tertib perkuliahan, praktikum, ujian dan kegiatan yang sah di dalam dan di luar kampus.

f. Tata krama dan tata busana

Civitas akademika adalah keluarga besar yang terdiri dari dosen, mahasiswa Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang berjiwa Pancasila dan berbudi luhur, sikap dan tingkah laku dan kepribadian dalam berbusana adalah berdasarkan atas kesopanan dalam tata krama pergaulan kampus civitas akademika wajib menjunjung tinggi nama baik almamater, baik di dalam maupun di luar kampus. Selama kegiatan perkuliahan dan praktikum, mahasiswa dan dosen tidak diperkenankan memakai kaos oblong, sandal atau

sepatu yang diinjak tumitnya.

g. Sanksi

Pelanggaran atas tata tertib/peraturan yang berlaku, akan dikenai sanksi setelah peringatan yang diberikan diabaikan. Bentuk sanksi diatur tersendiri.