

PEDOMAN KURIKULUM PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN

Tim Penyusun:

Dosen Program Studi Gizi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan

1. Eliska, SKM., M.Kes
2. Nadya Ulfa Tanjung, SKM., M.K.M
3. Romiza Arika, S.Tr.Gz, M.Gz
4. Rani Suraya, SKM., MKM

KATA PENGANTAR

Perilaku dan tantangan berkehidupan terus berkembang di Indonesia khususnya perkembangan dunia pendidikan. Perkembangan ini menuntut sistem pendidikan tinggi untuk mampu menyesuaikan dan mempersiapkan diri terhadap perkembangan masa depan.

Komponen penyelenggaraan pendidikan tinggi yang mencakup sarana prasarana, tenaga kependidikan, program pembelajaran dan kurikulum secara konvergen hendaknya terus ditingkatkan kualitasnya untuk menjawab tantangan masa depan. Kurikulum menjadi unsur penting dalam seluruh proses penyelenggaraan pendidikan tinggi. Desain kurikulum yang tepat memungkinkan penjaminan kualitas pendidikan dapat terselenggara dengan baik.

Buku panduan Pengembangan Kurikulum Berbasis Kompetensi Perguruan Tinggi merupakan salah satu sumber belajar dan rujukan yang dapat dipergunakan setiap Perguruan Tinggi dalam merencanakan kurikulum dan sistem pembelajaran. Buku panduan ini merupakan gugusan pemikiran bersama dari berbagai kalangan akademis. Diharapkan informasi dan kelayaan ilmiah didalamnya terus dapat berkembang kearah yang lebih baik dengan mengakomodasi masukan-masukan berharga dari pembaca.

Salam sejahtera dan selamat mengembangkan kurikulum yang memberdayakan perguruan tinggi yang berkualitas.

Medan,

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

TIM PENYUSUN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1. Dasar pemikiran Penyusunan.....	1
2. Pengertian yang Digunakan dalam Panduan.....	2
3. Dokumen Kurikulum.....	3
BAB II : TAHAPAN PENYUSUNAN KURIKULUM.....	
1. Penetapan Profil Lulusan.....	4
2. Standar Kompetensi Lulusan.....	5
3. Tahapan Pendidikan.....	7
4. Merumuskan Capaian Pembelajaran	8
5. Distribusi Matakuliah.....	8
6. Merumuskan Capaian Pembelajaran (CPMK).....	12
7. Menyusun Rencana Pembelajaran (RPS).....	13
8. Beban dan Masa Studi.....	15
9. Kalender Akademik.....	17
10. Pelaksanaan Pembelajaran.....	17
11. Penilaian Pembelajaran.....	18
12. Kelulusan Mahasiswa.....	20
BAB III PENUTUP.....	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN	

VISI DAN MISI PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA

Visi

Misi

BAB I

PENDAHULUAN

1. Dasar pemikiran Penyusunan

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Kurikulum di Indonesia telah mengalami banyak sekali perubahan. Mulai dari kurikulum tradisional pasca kemerdekaan sampai kurikulum modern. Kemudian dikenal kurikulum modern hingga pada Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK). Dari ketiga kurikulum ini terjadi banyak perubahan dan perkembangan dalam pendidikan di Indonesia. Pada kurikulum berbasis kompetensi (KBK), siswa dituntut untuk memiliki suatu kompetensi yang dihasilkan dari proses pembelajaran di sekolah, dan guru dalam kurikulum ini hanya menjalankan kurikulum yang telah dirancang oleh pusat.

Pada dasarnya setiap satuan pendidikan memiliki sistem untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas. Sistem pendidikan tinggi dilihat sebagai sebuah proses akan memiliki empat tahapan pokok yaitu (a) masukan (b) proses (c) luaran (d) outcome. Yang termasuk dalam kategori masukan antara lain adalah dosen, mahasiswa, buku, staf administrasi dan teknisi, sarana dan prasarana, dana, dokumen kurikulum dan lingkungan. Yang termasuk dalam kategori proses adalah pembelajaran, proses penelitian, proses manajemen. Yang dikategorikan luaran adalah lulusan, hasil penelitian dan karya IPTEKS lainnya, sedang yang termasuk dalam kategori hasil ikutan (out come) antara lain adalah penerimaan dan pengakuan masyarakat terhadap luaran perguruan tinggi, kesinambungan, peningkatan mutu hidup masyarakat dan lingkungan.

Sistem pendidikan yang baik juga didukung oleh (a) organisasi yang sehat, (b) pengelolaan yang transparan dan akuntabel, (c) ketersediaan rencana pembelajaran dalam bentuk dokumen kurikulum yang jelas dan sesuai kebutuhan, dan (d) kemampuan dan keterampilan sumber daya manusia di bidang akademik dan non akademik yang didukung ketersediaan sarana-prasarana dan fasilitas belajar yang mendukung dan memadai serta lingkungan akademik yang kondusif.

2. Pengertian yang Digunakan dalam Panduan

Kurikulum memiliki makna yang beragam baik antar negara maupun antar institusi penyelenggara pendidikan. Hal ini disebabkan karena adanya interpretasi yang berbeda terhadap kurikulum. Kurikulum adalah sebuah program yang disusun dan dilaksanakan untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Kurikulum pendidikan tinggi adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi maupun bahan kajian dan pelajaran serta cara penyampaian dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan belajar-mengajar di perguruan tinggi (Kemendikbud No. 232/U/2000).

Pendidikan Tinggi adalah jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang

mencakup program diploma, program sarjana, program magister, program doktor, dan program profesi, serta program spesialis, yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi berdasarkan kebudayaan bangsa Indonesia.

Mata kuliah adalah satuan pelajaran yang diajarkan (dan dipelajari oleh mahasiswa) di tingkat perguruan tinggi (sumber: KBBI) yang disusun berdasarkan CPL yang dibebankan padanya, berisi materi pembelajaran, bentuk dan metode pembelajaran, dan penilaian, serta memiliki bobot minimal satu Satuan Kredit Semester (SKS).

Rencana Pembelajaran Semester (RPS) suatu mata kuliah adalah rencana program pembelajaran yang disusun untuk kegiatan pembelajaran selama satu semester guna memenuhi capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah. Rencana pembelajaran semester atau istilah lain, ditetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan atau teknologi dalam program studi.

Standar penilaian pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Pembelajaran adalah proses interaksi mahasiswa dengan dosen dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar.

3. Dokumen Kurikulum

Jadi kurikulum bisa diartikan sebuah program yang berupa dokumen program dan pelaksanaan program. Sebagai sebuah dokumen kurikulum dirupakan dalam bentuk rincian mata kuliah, silabus, rancangan pembelajaran, sistem evaluasi keberhasilan. Sedangkan kurikulum sebagai sebuah pelaksanaan program adalah bentuk pembelajaran yang nyata.

BAB II

TAHAPAN PENYUSUNAN KURIKULUM

1. Penetapan Profil lulusan

Profil lulusan adalah peran yang dapat dilakukan oleh lulusan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studinya. Profil ditetapkan berdasarkan hasil kajian terhadap kebutuhan pasar kerja yang dibutuhkan pemerintah dan dunia usaha maupun industri, serta kebutuhan dalam mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi. Lulusan program studi dituntut untuk dapat menjalankan peran-peran yang dinyatakan dalam profil tersebut, dan dalam proses pemenuhannya diperlukan pembentukan kemampuan yang dinyatakan dalam rumusan CPL.

Profil Nutrisionis

Pengelola pelayanan gizi yang profesional mengutamakan pelayanan promotif dan preventif berdasarkan prinsip ilmu pangan, gizi, dan kesehatan.

Peran Nutrisionis

1. Mengelola asuhan gizi masyarakat berbasis ilmiah dan holistik
2. Merencanakan, menyelenggarakan, mengembangkan, dan mengevaluasi penyuluhan, pelatihan, dan edukasi gizi kepada individu, kelompok, dan masyarakat
3. Merencanakan, menyelenggarakan, mengembangkan, dan mengevaluasi intervensi gizi dan diet pada individu, kelompok, dan masyarakat sebagai upaya promotif dan preventif
4. Mengelola sistem penyelenggaraan makanan (*food service*) dan pengendalian mutu berdasarkan prinsip keamanan pangan, kepuasan, dan kesehatan serta keselamatan klien
5. Melakukan penelitian di bidang gizi, pangan, dan kesehatan
6. Membangun jejaring dan merancang rekomendasi dalam bentuk policy brief dan menyelenggarakan advokasi bidang gizi masyarakat
7. Melakukan pemantauan dan penilaian pelaksanaan program gizi masyarakat
8. Merencanakan, menyelenggarakan, dan mengembangkan *nutripreneurship*

Wewenang Nutrisionis

1. Mengelola proses asuhan gizi terstandar pada individu, kelompok, dan masyarakat, dengan kondisi sehat dan atau kondisi penyakit tanpa komplikasi yang terdiri dari :
 - a. Pengkajian gizi
 - b. Menetapkan diagnosa gizi
 - c. Memberikan intervensi gizi meliputi perencanaan, preskripsi diet, implementasi, konseling dan edukasi serta fortifikasi dan suplementasi zat gizi mikro dan makro, koordinasi tim Kesehatan
 - d. Melakukan pemantauan dan evaluasi gizi, merujuk kasus gizi dan dokumentasi pelayanan gizi
2. Mengelola program gizi masyarakat dengan sasaran individu, kelompok, dan masyarakat serta mengutamakan upaya promotif dan preventif
3. Mengelola surveilans gizi pada kelompok, dan masyarakat
4. Mengelola penyelenggaraan makanan (*food service*)
5. Mengelola program penjaminan mutu dan keamanan makanan dan minuman
6. Mengelola edukasi, konseling, dan penyuluhan gizi tentang hubungan makanan, kebugaran dan kesehatan
7. Mengembangkan produk gizi dan formula makanan dan minuman
8. Melaksanakan advokasi dan pemberdayaan perbaikan gizi masyarakat
9. Melakukan penelitian dan pengembangan terkait produk dan pelayanan gizi
10. Melakukan *nutripreneurship*

2. Standar Kompetensi Lulusan

Area Kompetensi Nutrisionis

Kompetensi dibangun dengan pondasi yang terdiri atas profesionalitas yang luhur, mawas diri dan pengembangan diri, serta komunikasi efektif, dan ditunjang oleh pilar berupa pengelolaan informasi, landasan ilmiah ilmu gizi, gizi masyarakat, dan pengelolaan masalah kesehatan di masyarakat. Oleh karena itu area kompetensi disusun dengan urutan sebagai berikut :

1. Profesionalitas yang Luhur
2. Mawas Diri dan Pengembangan Diri

3. Komunikasi Efektif
4. Pengelolaan Informasi
5. Landasan Ilmiah : Ilmu Gizi, Pangan, Biomedik, Humaniora, Kesehatan Masyarakat.
6. Keterampilan gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan (*food service*) dan *clinical nutrition*.
7. Pengelolaan Masalah Gizi dan pemberdayaan masyarakat

Daftar pokok bahasan selanjutnya akan memuat pokok bahasan dalam proses pembelajaran untuk mencapai 7 area kompetensi. Materi akan diuraikan lebih lanjut sesuai bidang ilmu terkait dan dipetakan sesuai dengan struktur kurikulum masing-masing yaitu:

1. Area Kompetensi 1: Profesionalitas yang Luhur

- a. Agama sebagai nilai moral yang menentukan sikap dan perilaku manusia.
- b. Aspek agama dalam praktik asuhan gizi pada kelompok dan masyarakat.
- c. Pluralisme keberagaman sebagai nilai sosial di masyarakat dan toleransi.
- d. Konsep masyarakat mengenai sehat dan sakit.
- e. Aspek - aspek sosial dan budaya masyarakat terkait dengan pelayanan kesehatan.
- f. Hak, kewajiban dan tanggung jawab manusia terkait bidang kesehatan.
- g. Prinsip - prinsip dan logika dan taat hukum dalam pelayanan kesehatan.
- h. Alternatif penyelesaian masalah sengketa hukum dalam pelayanan kesehatan.
- i. Permasalahan etik medikolegal dalam pelayanan kesehatan dan pemecahannya.
- j. Hak dan kewajiban Nutrisisionis.
- k. Profesionalisme tenaga gizi (pengenalan terhadap karakter profesionalisme, kerjasama dalam Tim, hubungan interprofesional tenaga gizi (nutrisisionis dan dietisien) dengan tenaga Kesehatan lain).
- l. Penyelenggaraan praktik tenaga gizi di Indonesia termasuk kedisiplinan profesi.
- m. m. Nutrisisionis sebagai bagian dari masyarakat umum dan masyarakat profesi (PERSAGI dan AsDI).
- n. Pancasila dan kewarganegaraan dalam konteks sistem pelayanan kesehatan.

2. Area Kompetensi 2: Mawas Diri dan Pengembangan Diri

- a. Prinsip pembelajaran orang dewasa

- 1) Belajar mandiri.
 - 2) Berfikir kritis.
 - 3) Umpan balik konstruktif
 - 4) Refleksi diri.
- b. Dasar-dasar keterampilan belajar sepanjang hayat
- 1) Pengenalan gaya belajar.
 - 2) Pencarian literatur.
 - 3) Penelusuran sumber daya untuk belajar dan berfikir kritis.
 - 4) Mendengar aktif.
 - 5) Membaca efektif.
 - 6) Konsentrasi dan memori.
 - 7) Manajemen waktu.
 - 8) Membuat catatan kuliah.
 - 9) Persiapan ujian.

c. *Problem based learning.*

d. *Problem solving.*

e. Penelitian bidang gizi dan pangan

- 1) Konsep dasar penulisan proposal dan hasil penelitian.
- 2) Konsep dasar pengukuran yang efektif.
- 3) Konsep dasar disain penelitian.
- 4) Konsep dasar uji hipotesis dan statistik.
- 5) Telaah kritis.
- 6) Prinsip - prinsip presentasi ilmiah.

3. Area Kompetensi 3: Melakukan Komunikasi Efektif

- a. Menggunakan bahasa yang baik, benar, dan mudah dimengerti.
- b. Prinsip komunikasi dalam pelayanan kesehatan
 - 1) Metode komunikasi lisan dan tertulis yang efektif.
 - 2) Metode untuk memberikan situasi yang nyaman dan kondusif dalam berkomunikasi efektif.
 - 3) Metode untuk mendorong pasien agar memberikan informasi dengan terbuka dan sukarela.

- 4) Metode melakukan anamnesis dengan sistimatis.
 - 5) Metode untuk mengidentifikasi tujuan pasien berkonsultasi.
 - 6) Metode yang digunakan untuk memberikan edukasi dan konseling gizi.
 - 7) Melingkupi biopsikososio-kultural-spiritual.
- c. Berbagai Elemen komunikasi efektif
- 1) Komunikasi intrapersonal, interpersonal, dan komunikasi masa.
 - 2) Gaya dalam berkomunikasi.
 - 3) Bahasa tubuh, kontak mata, cara berbicara, tempo berbicara, tone suara, kata- kata yang digunakan dan dihindari.
 - 4) Keterampilan dalam mendengarkan aktif.
 - 5) Teknik fasilitasi dalam kondisi dan situasi sulit, misalnya pasien komplek, pasien marah, sedih, takut, atau kondisi khusus.
 - 6) Teknik negosiasi, persuasi, dan motivasi.
- d. Komunikasi lintas budaya dan keberagaman
- Merupakan perilaku yang tidak merendahkan atau menyalahkan pasien/keluarga/ kelompok/masyarakat, bersikap sabar, dan sensitif terhadap kebiasaan, pantangan dan budaya, melingkupi biopsikososio-kultural-spiritual.

4. Area Kompetensi 4 : Pengelolaan Informasi (mengakses dan mengelola teknologi informasi bidang gizi masyarakat).

- a. Teknik keterampilan dasar pengelolaan (akses) teknologi informasi.
- b. Metode riset dan aplikasi statistik untuk menilai kesahihan informasi ilmiah.
- c. Teknik pengisian rekam medik terkait asesmen / pengkajian gizi sampai dengan monitoring evaluasi untuk meningkatkan mutu pelayanan asuhan gizi dengan memanfaatkan teknologi informasi.
- d. Teknik diseminasi informasi dalam bidang gizi, baik lisan maupun tulisan dengan menggunakan media yang sesuai.

5. Area Kompetensi 5: Landasan Ilmiah Ilmu Gizi, Pangan, Biomedik, Humaniora, dan Kesehatan Masyarakat.

Mengintegrasikan, menerapkan, mengkomunikasikan prinsip-prinsip praktis ilmu pangan, gizi, sosial, kesehatan manajemen dan ilmu dasar untuk mencapai dan mempertahankan status gizi optimal individu, kelompok dan masyarakat.

6. Area Kompetensi 6 : Keterampilan Gizi Masyarakat, Penyelenggaraan Makanan (*food service*), dan *Clinical Nutrition*

6.1. Pelayanan Gizi Masyarakat

- a. Penapisan (skrining) status gizi (individu, kelompok dan masyarakat).
- b. Promosi gizi dan kesehatan bagi individu, kelompok dan masyarakat.

- c. Pencegahan dan deteksi dini masalah gizi pada individu, kelompok dan masyarakat.
- d. Kolaborasi dengan masyarakat dalam meningkatkan derajat kesehatan dan status gizi.
- e. Pengelolaan berbagai sumber daya masyarakat secara efektif dan efisien dan berkesinambungan dalam penyelesaian gizi di masyarakat.
- f. Penilaian status gizi.
- g. Pengakses dan analisis data.
- h. Pengkajian di bidang gizi.
- i. Pelaku pengkajian yang tepat dan khusus sesuai dengan masalah pasien.
- j. Pelaku penetapan diagnosis gizi dari hasil pengkajian.
- k. Intervensi gizi sesuai dengan masalah.
- l. Edukasi dan penyuluhan gizi kelompok dan masyarakat.
- m. Membangun jejaring dan kemitraan, advokasi dalam pemberdayaan masyarakat.
- n. Pencegahan penyakit terkait gizi.
- o. Pelaku tindakan rehabilitasi.
- p. Proteksi yang dapat membahayakan diri sendiri dan orang lain.
- q. Monitoring dan evaluasi kegiatan dan program gizi.
- r. Pendidikan dan pelatihan bidang gizi.
- s. Koordinasi lintas sektor dan lintas program.

6.2. Pelayanan sistem penyelenggaraan makanan (*food service*)

- a. Perencanaan menu.
- b. Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan.
- c. Produksi makanan (persiapan dan pengolahan makanan).
- d. Distribusi, transportasi, dan penyajian makanan.
- e. Modifikasi dan pengembangan resep makanan.
- f. Pengelolaan anggaran dan biayamakan.
- g. Higiene dan sanitasi makanan dan minuman.
- h. Kesehatan dan keselamatan kerja.
- i. Pengawasan mutu makanan/pangan dan HACCP.

- j. Pengawasan mutu pelayanan makanan dan kepuasan klien.
- k. Kewirausahaan dalam bidang gizi.
- l. Pengelolaan sumber daya dan sarana prasarana serta peralatan.
- m. Evaluasi penyelenggaraan makanan.
- n. Perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien.

6.3. Asuhan *Clinical Nutrition*

- a. Pengukuran Antropometri.
- b. Penentuan Status Gizi.
- c. Pembacaan Hasil Laboratorium dan Prosedur Medis.
- d. Penilaian Fisik Klinis.
- e. Riwayat Makanan dan atau Status Gizi.

7. Area Kompetensi 7: Pengelolaan Masalah Gizi dan Pemberdayaan Masyarakat

- a. Mengelola dan menetapkan masalah gizi.
- b. Melakukan penanganan masalah gizi dan kesehatan individu, kelompok dan masyarakat.
- c. Memberdayakan dan berkolaborasi dengan masyarakat, tenaga profesi lintas program dan lintas sektor terkait.
- d. Mengelola sumber daya lokal.
- e. Mengakses dan menganalisis serta menerapkan kebijakan kesehatan spesifik yang merupakan prioritas daerah masing - masing di Indonesia.

3. Merumuskan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

CPL dirumuskan dengan mengacu pada jenjang kualifikasi. CPL terdiri dari unsur sikap, keterampilan umum, ketrampilan khusus, dan pengetahuan. Unsur sikap dan keterampilan umum sebagai standar minimal, yang memungkinkan ditambah oleh program studi untuk memberi ciri lulusan perguruan tingginya. Sedangkan unsur ketrampilan khusus dan pengetahuan sesuai dengan jenjang pendidikannya.

Setiap butir dari rumusan CPL lulusan paling tidak mengandung kemampuan yang harus dimiliki dan bahan kajian yang harus

dipelajari oleh mahasiswa. Sehingga dalam perumusan CPL perlu dilakukan analisis kebutuhan untuk mengetahui kemampuan apa yang diperlukan oleh pemangku kepentingan, dan diperlukan kajian-kajian dari pengembangan disiplin bidang ilmu (*body of knowledge*) di prodi tersebut untuk menentukan bahan kajian yang akan dipelajari oleh mahasiswa.

4. Struktur Kurikulum

Mata Kuliah pada Kurikulum Pendidikan Tinggi di Program Studi Gizi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara dirancang secara serial didasarkan pada pertimbangan adanya struktur atau logika keilmuan/keahlian yang dianut, yaitu pandangan bahwa suatu penguasaan pengetahuan tertentu diperlukan untuk mengawali pengetahuan selanjutnya (prasyarat). Bahan kajian/ materi pembelajaran yang tertuang dalam mata kuliah disusun berdasarkan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) dan dilakukan perumusan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) dan Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (Sub- CPMK) pada mata kuliah yang bersangkutan serta berorientasi pada masalah kesehatan individu, keluarga dan masyarakat dalam konteks pelayanan kesehatan primer.

No. Area Kompetensi	Kompetensi Inti	Komponen Kompetensi	Kemampuan Yang Diharapkan	Keterangan Lampiran
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1. Profesionalitas yang Luhur	1.1 Mampu melaksanakan pelayanan gizi yang profesional sesuai dengan nilai dan prinsip Ke-Tuhanan, moral luhur, etika, disiplin, hukum, dan sosial budaya	1) Berke-Tuhanan (Yang Maha Esa/Yang Maha Kuasa)	<p>a) Bersikap dan berperilaku sebagai insan yang berkeTuhanan dalam program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan gizi klinik.</p> <p>b) Bersikap dan berperilaku bahwa dalam melakukan pemberian asuhan gizi dan kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan upaya maksimal.</p>	
		2) Bermoral, beretika, dan berdisiplin.	<p>a) Bersikap dan berperilaku sesuai dengan standar nilai moral yang luhur dalam penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan asuhan gizi.</p> <p>b) Bersikap sesuai dengan Kode Etik Nutrisionis.</p> <p>c) Mampu mengambil keputusan terhadap dilema etik yang terjadi pada penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan asuhan gizi.</p> <p>d) Bersikap disiplin dalam</p> <p>e) menjalankan penyelenggaraan</p> <p>f) makanan, program gizi</p> <p>g) masyarakat, dan asuhan gizi</p>	

		3) Sadar dan taat hukum	<ul style="list-style-type: none"> a) Mengidentifikasi masalah hukum dalam penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>. b) Memberikan saran cara pemecahan dalam penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>. c) Menyadari tanggung jawab Nutrisionis secara hukum dan ketertiban masyarakat dalam penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>. d) Taat terhadap perundang-undangan dan aturan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>. e) Membantu penegakan hukum serta keadilan dalam penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>. 	
		4) Berwawasan sosial budaya	<ul style="list-style-type: none"> a) Mengenali sosial, budaya, ekonomi masyarakat yang dilayani. b) Pemberdayaan potensi masyarakat untuk pencapaian hasil maksimal dalam penyelenggaraan 	

			<p>makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>.</p> <p>c) Menghargai perbedaan agama, ekonomi, sosial, dan budaya dalam menjalankan penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat dan <i>clinical nutrition</i>.</p>	
		5) Berperilaku profesional	<p>a) Memiliki karakter spesifik sebagai Nutrisionis.</p> <p>b) Bersikap dan berbudaya melayani.</p> <p>c) Mengutamakan kepentingan dan keselamatan klien.</p> <p>d) Mampu membangun kerjasama tim sesama nutrisionis maupun dengan tenaga kesehatan lainnya.</p> <p>e) Mendukung dan berupaya dalam mensukseskan penyelenggaraan makanan, program gizi masyarakat, dan <i>clinical nutrition</i>.</p>	
2. Mawas Diri dan Pengembangan Diri.	2.1 Mampu melakukan pelayanan gizi dengan menyadari keterbatasan, mengatasi masalah personal, mengembangkan diri, mengikuti penyegaran dan peningkatan pengetahuan secara berkesinambungan serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi demi keselamatan klien.	1) Menerapkan mawas diri.	<p>a) Mengenali dan mengatasi masalah asupan makanan, status gizi, serta pengaruh lingkungan dan perilaku terkait gizi.</p> <p>b) Tanggap terhadap kebutuhan dan pengembangan kapasitas dan potensi nutrisionis.</p> <p>c) Memahami dan menyadari perlunya kolaborasi dengan profesi kesehatan lain.</p> <p>d) Menyadari keterbatasan kemampuan diri dan merujuk kepada profesi kesehatan lain sesuai dengan bidang keahliannya.</p>	

			e) Senantiasa terbuka terhadap umpan balik dari pihak lain sebagai masukan untuk pengembangan diri.	
		2) mempraktikan belajar sepanjang hayat.	a) Mampu mengidentifikasi kebutuhan pendidikan dan pelatihan untuk mempertahankan dan meningkatkan kinerja profesional sebagai nutrisisionis. b) Berperan aktif dalam upaya pengembangan profesi nutrisisionis.	
		3) Mengembangkan pengetahuan dan teknologi baru.	a) Mampu mengembangkan pendekatan mutakhir dalam bidang program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i> , melalui penelitian, literasi ilmiah dan publikasi. b) Mampu mengembangkan teknologi tepat guna dalam bidang program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i> dengan mengoptimalkan potensi masyarakat.	
3. Melakukan Komunikasi Efektif	3.1.Mampu menggali dan bertukar informasi secara verbal dan non verbal dengan klien pada semua usia, anggota keluarga,masyarakat,kolega, dan profesi lain.	1) Berkomunikasi dengan klien.	a) Mampu berkomunikasi secara verbal dan nonverbal. b) Mampu mengembangkan empati dalam membina komunikasi dengan klien. c) Mampu menggunakan bahasa yang benar, santun dan mudah dimengerti oleh klien. d) Mampu mendorong klien untuk	

			<p>mengemukakan secara terbuka masalah gizi sebagai bahan untuk mengatasi permasalahan secara holistik dan komprehensif.</p> <p>e) Mampu merumuskan dan menyampaikan informasi penting dan strategis yang harus diketahui klien terkait status dan masalah gizinya, termasuk melaksanakan <i>informed consent</i> dan konseling.</p> <p>f) Memiliki kepekaan kultur, sosial, budaya dalam membina komunikasi dan hubungan dengan klien.</p>	
		2) Berkomunikasi dengan mitra kerja.	<p>a) Mampu mengembangkan komunikasi untuk membangun kerjasama tim dengan sesama nutrisisionis.</p> <p>b) Mampu mengembangkan komunikasi untuk membangun kolaborasi dengan tenaga kesehatan lain.</p> <p>c) Mampu melakukan konsultasi dan rujukan kepada tenaga ahli terkait melalui surat rujukan dengan informasi yang tepat dan jelas.</p> <p>d) Mampu memberikan informasi yang relevan dan akuntabel kepada pihak yang memerlukan sesuai dengan kewenangannya.</p> <p>e) Mampu menyusun dan mempresentasikan publikasi atau karya ilmiah di forum lokal, nasional, dan internasional.</p>	
		3) Berkomunikasi dengan	a) Mampu menggali informasi dan	

		masyarakat	<p>data dari masyarakat untuk identifikasi masalah asupan makanan, status gizi, serta pengaruh lingkungan dan perilaku terkait gizi.</p> <p>b) Mampu melakukan advokasi dengan berbagai pihak untuk mengatasi masalah gizi masyarakat.</p> <p>c) Mampu merumuskan dan mengembangkan bahan publikasi/penyuluhan gizi masyarakat sesuai kebutuhan/situasi masalah gizi di lingkungan tersebut.</p> <p>d) Mampu menyusun dan mempublikasikan tulisan ilmiah populer di berbagai media lokal, nasional dan internasional.</p>	
4. Pengelolaan Informasi	4.1. Mampu memanfaatkan teknologi informasi program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i> .	1) Mengakses dan menilai informasi dan pengetahuan.	<p>a) Mampu menggunakan teknologi untuk mengakses informasi dan data dari berbagai sumber untuk meningkatkan program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i>.</p> <p>b) Mampu memanfaatkan teknologi untuk mengolah data yang diperlukan untuk menunjang validitas dan reabilitas dalam bidang program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan (<i>food service</i>), dan <i>clinical nutrition</i>.</p> <p>c) Mampu memanfaatkan teknologi informasi komunikasi untuk diseminasi informasi dalam bidang program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan (<i>food</i></p>	

			<p><i>service</i>), dan <i>clinical nutrition</i>.</p> <p>d) Mampu menggunakan teknologi informasi sebagai sumber literasi untuk mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan sebagai nutrisionis dalam bidang program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan (<i>food service</i>), dan <i>clinical nutrition</i>.</p>	
<p>5. Landasan Ilmiah Ilmu Gizi, Pangan, Biomedik, Humaniora, dan Kesehatan Masyarakat.</p>	<p>5.1. Mampu memformulasikan masalah gizi berdasarkan ilmu gizi, pangan, biomedik, humaniora, dan kesehatan masyarakat.</p>	<p>1) Menerapkan ilmu gizi untuk melakukan analisis situasi pangan dan gizi, perencanaan kebutuhan zat gizi dan bahan makanan yang dapat mempengaruhi status gizi, fisiologi dan patologi, sistem organ, dalam rangka identifikasi masalah gizi masyarakat, dengan menggunakan pendekatan sosial ekonomi dan kultural serta ilmu humaniora dalam pendayagunaan potensi masyarakat secara optimal untuk intervensi masalah gizi.</p>	<p>a) Mampu menerapkan ilmu gizi untuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Menilai asupan pangan individu, kelompok, dan masyarakat secara kualitatif dan kuantitatif. ii. Mengidentifikasi status gizi dan masalah gizi individu, kelompok, dan masyarakat. iii. Menghitung kebutuhan zat gizi dan bahan makanan sesuai kelompok usia, jenis kelamin, aktivitas, status gizi dan status kesehatan. iv. Mampu merencanakan dan melakukan intervensi sesuai masalah gizi. <p>b) Mampu menerapkan Ilmu Biomedik untuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Identifikasi masalah gizi yang dipengaruhi oleh patofisiologi, metabolisme dan gangguan kesehatan. ii. Merencanakan intervensi gizi sesuai masalah gizi terkait 	

			<p>patofisiologi, metabolisme dan gangguan kesehatan.</p> <p>iii. Menyesuaikan kebutuhan gizi dan bahan pangan dengan kondisi patofisiologi, metabolisme dan gangguan kesehatan.</p> <p>c) Mampu menerapkan ilmu Humaniora untuk :</p> <p>i. Memahami keberagaman agama, sosial, ekonomi, kultural dalam melaksanakan program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i>.</p> <p>ii. Mampu menggali dan menggunakan potensi masyarakat yang dapat menunjang program gizi masyarakat,</p> <p>iii. penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i> yang berkualitas.</p> <p>d) Mampu menerapkan ilmu kesehatan masyarakat untuk :</p> <p>i. Identifikasi besaran masalah gizi masyarakat.</p> <p>ii. Mengembangkan program dan kegiatan masyarakat menggunakan pendekatan promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif pada masalah gizi.</p> <p>iii. Meningkatkan peran serta masyarakat pada program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan <i>clinical nutrition</i></p>	
--	--	--	--	--

			dalam rangka mempertahankan dan meningkatkan status gizi masyarakat.	
6. Keterampilan Gizi Masyarakat, Penyelenggaraan Makanan (<i>food service</i>), dan <i>Clinical Nutrition</i> .	6.1. Mampu melakukan prosedur pelayanan gizi masyarakat yang berkaitan dengan masalah pangan, status gizi, dan kesehatan	1) Melaksanakan asuhan gizi individu, kelompok dan masyarakat.	a) Mampu melakukan kegiatan asuhan gizi individu, kelompok dan masyarakat meliputi: i. Kegiatan skrining gizi. ii. Asesmen gizi dan analisis masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat. iii. Penetapan masalah gizi dan faktor penyebab pada individu, kelompok dan masyarakat. iv. Pemberian intervensi gizi kepada seluruh masyarakat berdasarkan masalah gizi sesuai siklus kehidupan. v. Edukasi dan pelatihan gizi. vi. Promosi gizi dan kesehatan. vii. Surveilans. viii. Monitoring dan evaluasi. ix. Pencatatan dan pelaporan. x. Penelitian berbasis masyarakat.	
		2) Mampu mengelola sistem penyelenggaraan makanan (<i>food service</i>).	b) Mampu mengelola sistem penyelenggaraan makanan (<i>food service</i>) institusi meliputi: i. Menyusun standar dan pedoman penyelenggaraan makanan (<i>food service</i>) institusi. ii. Merencanakan menu. iii. Mengelola pengadaan bahan makanan. iv. Mengawasi produksi, distribusi,	

			<p>dan pelayanan makanan.</p> <p>v. Memodifikasi dan pengembangan resep, produk gizi dan formula makanan.</p> <p>vi. Higiene dan sanitasi makanan dan minuman.</p> <p>vii. Keselamatan kerja.</p> <p>viii. Mengelola sarana fisik atau peralatan.</p> <p>ix. Mengawasi mutu makanan dan keamanan pangan.</p> <p>x. Memasarkan produk makanan.</p> <p>xi. Memperbaiki mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien.</p> <p>xii. Mengelola sumber daya manusia, biaya, sarana fisik dan materi secara terpadu.</p> <p>xiii. Mengevaluasi penyelenggaraan makanan.</p> <p>xiv. Mendokumentasikan kegiatan penyelenggaraan makanan.</p>	
		3) Melaksanakan asuhan gizi klinik (<i>clinical nutrition</i>).	<p>c) Mampu melakukan kegiatan <i>clinical nutrition</i> pada klien tanpa komplikasi dan klien dengan maksimal 2 (dua) komplikasi penyakit, meliputi :</p> <p>i. Pengkajian gizi.</p> <p>ii. Penetapan diagnosis gizi.</p> <p>iii. Perencanaan intervensi gizi.</p> <p>iv. Pemberian intervensi gizi.</p> <p>v. Konseling gizi.</p> <p>vi. Monitoring dan evaluasi gizi hasil intervensi dan konseling.</p>	
7. Pengelolaan Masalah	7.1. Mampu mengelola	1) Mampu mengelola	Mampu mengelola masalah gizi :	

Gizi dan Pemberdayaan Masyarakat.	masalah gizi dan pemberdayaan masyarakat.	masalah gizi.	<p>a) Merencanakan program kerja meliputi kegiatan dan kebutuhan sumber daya manusia (SDM, sarana prasarana, alat, dana), monitoring dan evaluasi di fasyankes dan institusi lainnya.</p> <p>b) Mengorganisasikan program kerja.</p>	
		2) Melaksanakan pemantauan/surveilans gizi.	<p>Mampu melakukan:</p> <p>a) pengumpulan data sesuai indikator masalah gizi.</p> <p>b) pengolahan dan analisis data sesuai indikator masalah gizi.</p> <p>c) penetapan kecenderungan dan besaran masalah sesuai indikator masalah gizi dan kesehatan.</p> <p>d) penyebaran informasi masalah gizi dan kesehatan kelompok dan masyarakat untuk tindakan efektif.</p>	
		3) Mampu memberdayakan dan berkolaborasi dengan masyarakat dalam upaya meningkatkan derajat gizi dan kesehatan.	<p>Mampu memberdayakan dan berkolaborasi dengan:</p> <p>a) mendayagunakan potensi masyarakat untuk meningkatkan kesadaran gizi.</p> <p>b) memobilisasi kader gizi untuk menggerakkan program gizi masyarakat.</p> <p>c) menggalang potensi masyarakat untuk identifikasi dini masalah gizi masyarakat.</p> <p>d) menggerakkan masyarakat untuk mendukung pengentasan masalah gizi.</p>	

			e) membangun jejaring koordinasi dengan profesi dan sektor lain dalam rangka pemberdayaan masyarakat untuk mengatasi masalah gizi dan kesehatan.	
		4) Mampu mengelola sumber daya lokal, bisnis gizi (<i>nutripreneurship</i>).	a) mengelola sumberdaya manusia, keuangan, sarana dan prasarana secara efektif dan efisien. b) menerapkan manajemen pelayanan gizi dan kesehatan institusi.	
		5) Mampu mengakses dan menganalisis serta menerapkan kebijakan kesehatan spesifik yang merupakan prioritas daerah masing-masing di Indonesia.	a) menganalisis pengaruh pilihan kebijakan yang berdampak pada program kesehatan masyarakat dari aspek fiskal, administrasi, hukum, etika, sosial dan politik.	

5. Muatan Kurikulum

Kelompok Mata Kuliah muatan Program Studi Ilmu Gizi mengelompokkan mata kuliah berdasarkan rumpun ilmu yang tercantum pada "Final Draft Kurikulum S1 Ilmu Gizi" yang ditetapkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) tentang Capaian Pembelajaran Sarjana Gizi dan tertuang pada Surat Keputusan nomor 003/SK/AIPGI/V/2016 tentang penetapan kurikulum sebagai berikut :

Matakuliah Universitas

No	Kode	Matakuliah	SKS
1	010802001	PANCASILA	2
2	010802002	KEWARGANEGARAAN	2
3	010802003	ALQUR'AN	2
4	010802004	HADIS	2
5	010802005	ILMU TAUHID	2
6	010802006	WAHDATUL ULUM	2
7	010802007	SEJARAH PERADABAN ISLAM	2
8	010802008	FIKIH/USHUL FIKIH	2
9	010802009	ETIKA AKADEMIK	2
10	010802010	FILSAFAT ILMU	2
11	010802011	BAHASA ARAB	2
12	010802012	BAHASA INGGIS	2
13	010802013	BAHASA INDONESIA	2
		JUMLAH SKS	26

0. Matakuliah Fakultas (00)

No	Kode	Matakuliah	SKS
1	01080001	Biomedik 1 (Parasitologi, Mikrobiologi, Farmakologi dan Biokimia Gizi)	2
2	01080002	Biomedik 2 (Anatomi, Fisiologi dan Patologi)	2
3	01080003	Ilmu Kesehatan Masyarakat (IKM)	2
4	01080004	Kesehatan Global dan Pesisir	2
5	01080005	Manajemen Bencana dan KLB Daerah Pesisir	3
6	01080006	PBL	5
7	01080007	LKP	3
8	01080008	KKN	3
9	01080009	Kewirausahaan	4
10	01080010	Metodelogi Penelitian	3
11	01080011	Riset dan Skripsi	6
			35

Mata Kuliah Inti			SKS	
			T	P
1. Kelompok Ilmu Biomedik				
1	010802101	Biologi	2	0
2	010802102	Kimia (organik dan anorganik)	2	1

3	010802103	Biomedik (Anatomi dan Parasitologi)	3	0
4	010802104	Fisiologi	2	1
5	010802105	Patofisiologi Penyakit (PM dan PTM)	2	1
2. Kelompok Gizi Manusia			T	P
1	010802201	Dasar Biokimia Gizi	2	0
2	010802202	Metabolisme Energi dan Gizi Makro	2	0
3	010802203	Metabolisme Gizi mikro	2	0
4	010802204	Dasar ilmu gizi	2	1
5	010802205	Gizi dalam daur Kehidupan	3	0
6	010802206	Dietetik Penyakit Infeksi dan defisiensi	2	1
7	010802207	Dietetik Penyakit tidak menular	2	1
8	010802208	Penilaian Status Gizi	2	1
9	010802209	Penilaian Konsumsi Pangan	2	0
10	010802210	Gizi Olahraga	2	0
3. Kelompok Ilmu Pangan			T	P
1	010802301	Dasar Kulinari	2	1
2	010802302	Ilmu bahan pangan	2	0
3	010802303	Analisis zat gizi pangan	2	1
4. Kelompok Ilmu Perilaku			T	P
1	010802401	Pengantar Komunikasi	2	0
2	010802402	Pengantar Psikologi	2	0
3	010802403	Sosio Antropologi Kesehatan	3	0
4	010802404	Pendidikan Gizi	2	0
5	010802405	Konsultasi Gizi	2	1
5. Kelompok Ilmu Manajemen			T	P
1	010802501	Dasar Manajemen	2	0
2	010802502	Manajemen Industri Jasa Pangan	2	0
3	010802503	Manajemen Program Gizi	2	0
6. Kelompok Humaniora			T	P
1	010802601	Bioetika	2	0
		sdh ada di kurikulum UINSU		

7. Kelompok Riset			T	P
1	010802701	Matematika	2	0
2	010802702	Biostatistika	2	1
3	010802703	Metode Penelitian Gizi	2	1
4	010802705	Epidemiologi Gizi	2	0
5	010802706	Skripsi	6	0
8. Praktek Kerja			T	P
1	010802801	Magang Pelayanan Gizi Institusi (industri pangan)/LKP	0	3
2	010802802	Magang Pelayanan Gizi Masyarakat/ PBL	0	4
3	010802803	Magang Pelayanan Gizi Klinik	0	2

Mata Kuliah Prodi			T	P
1	010802901	Percobaan Makanan (Pangan Fungsional Daerah Pesisir)	2	1
2	010802902	Manajemen Penyelenggaraan Gizi RS	2	0
3	010802903	Gizi Matra	2	0
4	010802904	Teknologi pangan dan Gizi	2	0
5	010802905	Ketahanan dan Keamanan Pangan	2	0
6	010802906	Perkembangan gizi terkini/Seminar	2	0

6. Distribusi Matakuliah

Dalam distribusi mata kuliah, mengacu pada distribusi mata kuliah inti Sarjana Gizi yang terdiri dari Menguasai landasan ilmiah ilmu gizi yang meliputi ilmu biomedik, ilmu pangan, dan ilmu gizi. Organisasi mata kuliah dalam struktur kurikulum dilakukan secara cermat dan sistematis untuk memastikan tahapan belajar mahasiswa telah sesuai, menjamin pembelajaran terselenggara secara efisien dan efektif untuk mencapai CPL Prodi. Organisasi mata kuliah dalam struktur kurikulum terdiri dari organisasi horizontal dan organisasi vertikal (Ornstein & Hunkins, 2014, p. 157). Organisasi mata kuliah horizontal dalam semester dimaksudkan untuk perluasan wacana dan ketrampilan mahasiswa dalam konteks yang lebih luas.

KURIKULUM PROGRAM STUDI GIZI FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA

NO	Semester	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bobot SKS	
				Teori	Praktek
1	I	Alquran dan Kesehatan	010802003	2	0
2		Bahasa Inggris	010802605	2	0
3		Bahasa Indonesia	010802603	2	0
4		Ilmu Bahan Makanan	010802302	2	0
5		Biomedik (Anatomi, Parasitologi dan Mikrobiologi)	010802103	3	0
6		Pancasila	010802601	2	0
7		Wahdatul ulum	010802006	2	0
8		Pengantar Psikologi*	010802402	2	0
9		Hadist Kesehatan	010802004	2	0
10		Ilmu Tauhid	010802005	2	0
		Sub Total		21	
1	II	Filsafat Ilmu	010802010	2	0
2		Bahasa Arab	010802011	2	0
3		Fiqh dan Ushul Fiqh	010802008	2	0
4		Dasar Ilmu Gizi	010802204	2	0
5		Sejarah Peradaban Islam	010802007	2	0
6		Etika Akademik	010802009	2	0
7		Kewarganegaraan	010802002	2	0
8		Kimia Dasar (Organik dan Anorganik)	010802102	2	1
9		Fisiologi	010802104	2	1
		Sub Total		20	
1	III	Bioetika Gizi	010802604	2	0

2		Pengantar Komunikasi	010802401	2	0
3		Dasar Biokimia Gizi	010802201	2	0
4		Biologi	010802101	2	0
5		Sosio Antropologi kesehatan	010802403	3	0
6		Patofisiologi Penyakit (PM dan PTM)	010802105	2	1
7		Dasar manajemen	010802501	2	0
8		Ilmu Kesehatan Masyarakat *(FKM)	01080003	2	0
9		Matematika	010802701	2	0
		Sub Total		20	
1	IV	Gizi dalam Daur Hidup	010802205	3	0
2		Pendidikan Gizi	010802405	2	0
3		Dietetik Penyakit Infeksi dan Defisiensi	010802206	2	1
4		Penentuan Status Gizi	010802208	2	1
5		Gizi Olahraga	010802210	2	0
6		Kesehatan global dan pesisir	01080004	2	0
7		Metabolisme Energi dan Gizi Makro	010802202	2	0
8		Dasar Kulinar	010802301	2	1
		Sub Total		20	
1	V	Analisis Zat Gizi Pangan	010802303	2	1
2		Manajemen Bencana dan KLB daerah pesisir	01080005	3	0
3		Konsultasi Gizi	010802406	2	1
4		Metabolisme Gizi Mikro	010802203	2	0
5		Dietetik Penyakit Tidak Menular	010802207	2	1
6		Metode Penelitian Gizi	010802703	2	1
7		Epidemiologi Gizi	010802705	2	0
8		Penilaian Konsumsi Pangan	010802209	2	0
		Sub Total		21	

1	VI	Manajemen Industri Jasa Pangan	010802502	2	0
2		Percobaan Makanan (Pangan Fungsional Daerah Pesisir)	010802901	2	1
3		Manajemen Penyelenggaraan Gizi RS	010802902	2	0
4		Manajemen Program Gizi	010802503	2	0
5		Gizi Matra	010802903	2	0
6		Gizi Kesehatan Masyarakat Pesisir	010802802	2	0
7		Teknologi pangan dan Gizi	010802904	2	0
8		Biostatistika	010802702	2	1
9		Ketahanan dan Keamanan Pangan	010802905	2	0
		Sub Total		20	
1	VII	Magang Pelayanan Gizi Institusi (industri pangan)/LKP	010802801	0	3
2		Magang Pelayanan Gizi Masyarakat/ PBL	010802802	0	4
3		Magang Pelayanan Gizi Klinik	010802803	0	2
4		KKN	01080008	0	4
		Perkembangan gizi terkini/Seminar	010802906	0	2
5		Kewirausahaan Bidang Pangan dan Gizi	01080009	0	4
		Sub Total		19	
1	VIII	Skripsi	010802706	6	0
		Sub Total		6	
TOTAL				147	

	Nama Mata Kuliah	Kode MK	SKS	Deskripsi Mata Kuliah
Semester 1	Alquran dan Kesehatan	010802003	2	Mata kuliah ini membahas tentang hakikat Al-qur'an baik ditinjau dari sisi internal maupun external; baik dengan bahan kaian yang bersumber dari fakta Al- Qur'an sendiri dan fakta sosio-kultural masyarakat Arab saan Al-Qur'an diturunkan, maupun bahan kajian yang bersumber dari hasil pemikiran para Ulama dan Ilmuan.
	Bahasa Inggris	010802605	2	Mata kuliah ini akan membahas mengenai Nouns; Articles; The Use of Linking Be; Lingking Verb; Pronouns; Five Basic tenses: Simple present, Present future, Simple past tense, Present Continous, Present perfect tense; Adverbs and their Formations: Adverb of manner, Place and time; Adverb (continued): Adverb of Frequency, degree of modality; Auxillary; Conjunction; Passive Voice; Degrees of Comparisons; Derivative Words, Questions Tags; Sentence.
	Bahasa Indonesia	010802603	2	Mata kuliah ini akan membahas mengenai Bahasa Indonesia sebagai media komunikasi; Pemakaian ejaan yang disempurnakan (EYD); Pemakaian EYD (Lanjutan); Penggunaan Bahasa Indonesia yang baku; Masalah kata; Seluk beluk kalimat; Menyusun alinea; Analisis teks; Mengenal cara menyusun karangan; Tahap awal penyusunan karangan; Menyusun karya ilmiah (lanjutan); Penyusunan karya ilmiah (lanjutan); Penyusunan Skripsi/Buku; dan Penyusunan teks pidato.
	Ilmu Bahan Makanan	010802302	2	Mahasiswa mampu membedakan tentang sumber dan jenis bahan makanan hewani maupun nabati, struktur fisik dan

			komposisi gizi / kimia bahan makanan pasca panen dari setiap bahan makanan.
Biomedik (Anatomi, Parasitologi dan Mikrobiologi)	010802103	3	Mahasiswa mampu mengenal struktur tubuh manusia pada kondisifisiologis normal untuk mendukung kondisi status gizi dan kesehatan manusia.
Pancasila	010802601	2	Mata kuliah ini akan menguraikan dan membahas mengenai kondisi masyarakat Indonesia dalam perjalanan sejarah; proses pembentukan BPUPKI serta penyusunan Pancasila dan UUD 1945, detik-detik proklamasi, pengesahan Pancasila dan UUD 1945, Manusia dan Pandangan hidup; Negara Pancasila sebagai Negara kebangsaan yang berketuhanan Yang Maha Esa, pertumbuhan kesadaran berbangsa, sejarah singkat berdirinya RI dan integrasi nasional; Pancasila: penjabaran nilai-nilai Pancasila dan uraian sila demi sila; Hubungan Pancasila dan UUD 1945, pengertian UUD 1945 dan pokok pikiran dalam pembukaan UUD 1945; prinsip-prinsip yang terkandung dalam batang tubuh UUD 1945; Sistem pemerintahan Negara menurut demokrasi pancasila.
Wahdatul ulum	010802006	2	Mata kuliah ini membahas mengenai Islam dan studi agama; Penelitian Agama; Model-model penelitian agama; Islam dan kebudayaan; Peran agama islam dalam kehidupan; Khulafa"urrazyidin, masa kemajuan dan kemunduran Islam, pusat peradaban dan penyebaran Islam ke seluruh dunia; Studi kawasan; Islam dan kebudayaan Indonesia; islam pada masa sekarang; aliran-alran dalam pemikiran islam dan sejarahnya; Al-Qur"an, Sunnah dan Ijtihad sebagai sumber agama Islam; Doktrin kepercayaan di dalam Islam; Dimensi-dimensi Islam; Ritual dan Institusi dalam Islam; Islam dan kemanusiaan; Islam dan Moral; Islam, keluarga dan

				masyarakat; islam dan dunia kontemporer; sumbangan islam terhadap kemanusiaan pada masa kini.
	Pengantar Psikologi	010802402	2	Mahasiswa mampu memahami pengertian psikologi, pengaruh pembawaan dan lingkungan perilaku individu, kepribadian seseorang dan kemampuan menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja
	Hadits Kesehatan	010802004	2	Mata kuliah ini membahas pengetahuan tentang pokok-pokok ilmu hadis yang akan digunakan dalam memahami hadis sebagai sumber kedua ajaran islam serta mampu menentukan kualitas hadis yang akan menjadi dasar dalam menyikapi dan mengkritisi hadits- hadits yang berkembang di tengah-tengah masyarakat.
	Ilmu Tauhid	010802005	2	Mata kuliah ini membahas Ilmu Tauhid mulai dari Syiah, Khawarij, Mutazilah, Asyariyah, Jabariyah, Qadariyah, Maturidiyah, sampai teologi modern abad ke 20. Sejarah asal-usuk teologi, ajaran-ajaran teologi dalam islam, pemikiran para teolog islam dalam perdebatan mereka tentang masalah ketuhanan dan kemanusiaan, relevansi Ilmu Tauhid dalam kehidupan kekinian, khususnya kegunaan bagi pencerahan dan kesejahteraan umat islam dan masyarakat pada umumnya.
Semester 2	Filsafat Ilmu	010802010	2	
	Bahasa Arab	010802011	2	Mata kuliah ini membahas seluk-beluk bahasa arab, khususnya aspek gramatikal dan memiliki kemampuan dasar untuk memahami teks yang berbahasa arab, membaca dengan baik dan benar, menganalisis kata struktur kalimat dan lain-lain.
	Fiqh dan Ushul Fiqh	010802008	2	Mata kuliah ini membahas dan mengkaji tentang terminology ilmu fiqh, latar belakang, objek kajian, sejarah dan

			perkembangan ilmu fiqh, sumber hukum islam, kaidah-kaidah fiqh metode istinbat ahkam, mazhab dan ikhtilaf para ulama, pembedangan ilmu fiqh, hukum islam di Indonesia, hukum islam kontemporer, hukum islam dan budaya lokal. Pengertian ushul fiqh dan hubungannya dengan fiqh, ruang lingkup kajian ushul fiqh, sejarah perkembangan dan pembukuan ushul fiqh, pengaruh mantiq dalam perkembangan ushul fiqh, aliran-alirna ushul fiqh, sumber dan dalil-dalil hukum islam, hukum-hukum syariah, metode penemuan hukum islam, san ijtihad. Juga dibahas perkembangan studi ushul fiqh, kitab- kitab ushul dan studinya di Indonesia.
	Dasar Ilmu Gizi	010802204	2 Mata kuliah ilmu gizi dasar ini membahas tentang dasar-dasar dari ilmu gizi dan ilmu-ilmu yang berkaitan dengan kesehatan tubuh yang meliputi sejarah perkembangan ilmu gizi, pengertian, sifat-sifat, fungsi, sumber, akibat kekurangan dan kelebihan konsumsi suatu zat gizi, baik zat gizi makro maupun mikro, keseimbangan energi, keseimbangan cairan dan elektrolit tubuh, menganalisis zat gizi menggunakan daftar bahan makanan penukar serta menyusun menu seimbang untuk diri sendiri yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia.
	Sejarah Peradaban Islam	010802007	2 Mata kuliah ini membahas mengenai Sejarah peradaban Islam sebagai ilmu pengetahuan, dasar- dasar peradaban Islam, Priodesasi perkembangan peradaban Islam; Arab pra Islam, Masa Nabi SAW, Masa Khulafa" ar-Rasyidin dan masa Umayyah Timur; Islam di Andalusia; Dinasti Abbasiyah, Dinasti-dinasti Aghlabiyah, Fathimiyah, Ayyubiyah, Murabitun dan muwahidun; perang salib dan invasi Mongol;

			Islam di Asia Tenggara: Proses Islamisasi, Pertumbuhan lembaga sosial dan lembaga politik, Perkembangan keagamaan dan peradaban.
Etika Akademik	010802009	2	Mata kuliah ini membahas dan mengkaji dasar-dasar Etika Akademik, seperti sejarah dan perkembangan ilmu tasawuf; dalil-dalil yang mendasari ilmu tasawuf; akhlak terhadap agama dan makhluk; hubungan tasawuf dengan ilmu kalam dan Filsafat Ilmu; hubungan tasawuf dengan ilmu jiwa agama; kerangka berpikir „irfani; tasawuf akhlaqi Hasan Al-Basri, Al- Muhasibi, AL-Qusairi dan Al-Ghazali; tasawuf „irfani Rabiah al-Adamiyah, Zun Nun al-Misri, al-Junaidi, as- Sulami al-Hallaj, dan al-Bustami; Tasawuf Falsafi: Ibnu al-„Arabi, al-Jili, Ibnu Sa“in dan Ibnu Masarrah; Tasawuf di Indonesia; Studi Kritis terhadap aliran- aliran tasawuf; serta membahas tarekat dan perkembangannya.
Kewarganegaraan	010802002	2	Mata kuliah ini akan menguraikan dan membahas mengenai kondisi masyarakat Indonesia dalam perjalanan sejarah; proses pembentukan BPUPKI serta penyusunan Pancasila dan UUD 1945, detik-detik proklamasi, pengesahan Pancasila dan UUD 1945, Manusia dan Pandangan hidup; Negara Pancasila sebagai Negara kebangsaan yang berketuhanan Yang Maha Esa, pertumbuhan kesadaran berbangsa, sejarah singkat berdirinya RI dan integrasi nasional; Pancasila: penjabaran nilai-nilai Pancasila dan uraian sila demi sila; Hubungan Pancasila dan UUD 1945, pengertian UUD 1945 dan pokok pikiran dalam pembukaan UUD 1945; prinsip-prinsip yang terkandung dalam batang tubuh UUD 1945; Sistem pemerintahan Negara menurut demokrasi pancasila.
Kimia Dasar (Organik dan Anorganik)	010802102	3	Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang dapat

			<p>digunakan untuk mempelajari mata kuliah ilmu-ilmu dasar gizi meliputi kimia organik dan kimia anorganik. Kimia Organik berisi (1) Senyawa organik dasar (penyusun, ikatan, gugusan, fungsional, keisomeran, sifat, penggunaan, dan tata nama), dan (2) Biologi yang hubungannya dengan struktur dan aktivitas biologi.</p> <p>Kimia anorganik berisi sistem dispersi (larutan, koloid, dan suspensi), fenomena membran, dan metode pemisahan (destilasi, ekstraksi, dan kromatografi) yang dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif dengan cara konvensional maupun instrumental, teori asam basa, larutan <i>buffer</i>, penentuan keasaman dan kebasaan suatu zat dan sistem <i>buffer</i> dalam biologi.</p>
	Fisiologi	010802104	3 Mata kuliah fisiologis memberikan pemahaman fungsi tubuh, proses faal sel dan organ serta interaksi berbagai organ untuk mempertahankan fungsi tubuh dalam kondisi normal, sehingga mahasiswa mempunyai dasar dalam memahami masalah kesehatan pada tubuh individu.
Semester 3	Bioetika Gizi	010802604	2 Mahasiswa mampu membahas konsep, defenisi dan ruang lingkup bioetika, ethical clearance dan informed consent penelitian dan intervensi gizi , serta aplikasi bioetik pada riset dan pelayanan gizi masyarakat. Membahas kode etik profesi gizi meliputi kewajiban umum, kewajiban terhadap klien, masyarakat, teman seprofesi dan mitra kerja, profesi dan diri sendiri; serta penetapan pelanggaran kegiatan layanan kesehatan.
	Pengantar Komunikasi	010802401	2 Memahami dasar-dasar komunikasi, komunikasi kesehatan dan pengelolanya, komunikasi yang efektif, strategi

			kommunikasi serta peranan komunikasi dalam pembangunan kesehatan.
Dasar Biokimia Gizi	010802201	2	Mahasiswa mampu memahami teori-teori yang menyangkut karakteristik kimia zat-zat gizi dalam tubuh manusia, jenis , fungsi, peran dan reaksi-reaksi molekul zat-zat gizi karbohidrat, protein, lipid, asam nukleat, vitamin dan mineral dalam organ dan jaringan dan sel – sel tubuh manusia.
Biologi	010802101	2	Mahasiswa mampu memahami aspek biologis manusia pada tingkat molekuler, seluler, organismik, supra-organismik, serta organisasi biologis populasi manusia. Di samping itu, di dalam mata kuliah ini dikaji pula prinsip- prinsip biologis berbagai aspek manusia, baik perkembangannya dalam waktu dari ruang maupun organisasi struktural dan molekuler, ultrastruktur, komposisi biokimiawi serta fungsi komponen-komponen sel sebagai unit terkecil organisme. Mata kuliah ini juga menyajikan pengenalan prinsip-prinsip biologi molekuler dan seluler, yang banyak dipakai dalam penelitian di bidang biomedis.
Sosio Antropologi kesehatan	010802403	3	Membahas konsep-konsep dasar antropologi kesehatan dan nilai-nilai budaya dan dinamikanya, aneka warna masyarakat dan kebudayaan yang mendasari perilaku kesehatan. Membahas konsep sosiologi kesehatan, diskusi tentang sosiologi kesehatan, fenomena sosiologi kesehatan dan tantangan yang dihadapi dalam pembangunan kesehatan masyarakat.
Patofisiologi Penyakit (PM dan PTM)	010802105	3	Mahasiswa mampu memahami prinsip etiologi dan patogenesis penyakit malagizi, infeksi, alergi imunologi, gangguan metabolic endokrin, trauma dan kanker; gambaran

				klinis dan laboratorium pada penyakit tersebut, serta kaitannya dengan perubahan metabolisme zat gizi.
	Dasar manajemen	010802501	2	Mahasiswa mampu memahami bahwa manajemen memiliki 4 Fungsi dasar yaitu Perencanaan dan Pembuatan Keputusan, Pengorganisasian, Pimpinan dan Pengendalian yang digunakan untuk mengelola sumber daya organisasinya sehingga mencapai sasaran yang ditentukan secara efektif dan efisien.
	Ilmu Kesehatan Masyarakat *(FKM)	01080003	2	Membahas pengertian dan ruang lingkup Ilmu Kesehatan Masyarakat (IKM), sejarah perkembangan sejak awal sampai saat ini, batasan sehat, tingkatan pencegahan, Puskesmas, Sistem Kesehatan Nasional, bidang ilmu yang mendasari IKM, yaitu Epidemiologi, Kesehatan Lingkungan, Kesehatan Kerja, Gizi Masyarakat, Kependudukan, Biostatistik, AKK, dan Promosi Kesehatan.
	Matematika	010802701	2	
Semester 4	Gizi dalam Daur Hidup	010802205	3	Mata kuliah ini mempelajari konsep dasar ilmu gizi, kebutuhan zat gizi dan peran zat gizi dalam pemeliharaan kesehatan usia prakonsepsi, bayi, anak, remaja, dewasa, lansia dan orang yang diet vegetarian dengan pokok bahasan faktor yang mempengaruhi intake zat gizi, perilaku yang berhubungan dengan intake zat gizi dan kebutuhan zat gizi.
	Pendidikan Gizi	010802405	2	Mahasiswa mampu memahami pengertian gizi, masalah gizi, faktor penyebab gizi, dan kebijakan dan program perbaikan gizi kepada masyarakat termasuk semua pelaku program. Bagi masyarakat umum, Pendidikan Gizi untuk memberikan pengetahuan, menumbuhkan sikap dan menciptakan perilaku hidup sehat dengan Gizi Seimbang. Gizi seimbang tidak hanya berfokus pada soal makanan dan keseimbangan

			komposisi zat gizi dan kebutuhan tubuh akan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral, dan air), tetapi juga keseimbangan dalam pola hidup bersih sehat untuk mencegah berbagai macam infeksi, serta aktivitas fisik.
Dietetik Penyakit Infeksi dan Defisiensi	010802206	3	Mahasiswa mampu mempelajari prinsip-prinsip diet pada hiperkatabolisme, gangguan saluran pencernaan, hepatitis, infeksi saluran pernafasan dan paru-paru, serta penyakit defisiensi gizi seperti kekurangan energi protein (KEP), anemia, kekurangan vitamin A (KVA) dan GAKI, kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta kondisi patofisiologis yang mendasari tujuan dan syarat diet berbagai penyakit infeksi dan defisiensi tersebut. /
Penentuan Status Gizi	010802208	3	Mata kuliah penentuan status gizi mengkaji prinsip-prinsip berbagai metode penentuan status gizi seperti antropometri, biokimia, klinis, survei konsumsi makanan, statistik vital serta ekologi.
Gizi Olahraga	010802210	2	Mata kuliah gizi olahraga membahas masalah yang berhubungan dengan olahraga meliputi : definisi, tujuan, ruang lingkup gizi olahraga, metabolisme dan fisiologis atlet, menentukan kecukupan dan kebutuhan gizi atlet sesuai dengan cabang olahraga, penentuan status gizi atlet, identifikasi masalah gizi pada atlet dan faktor yang mempengaruhinya, serta penyelenggaraan makan pada atlet pada fase sebelum, selama dan sesudah pertandingan.
Kesehatan global dan pesisir	01080004	2	Mata kuliah ini membahas permasalahan kesehatan di tingkat global pada masa kini dan mendatang serta memberikan alternatif pemecahan berbagai isu dan masalah kesehatan global yang dihadapi dengan melibatkan pemerintah, swasta, lembaga internasional dan sektor non

			profit.
	Metabolisme Energi dan Gizi Makro	010802202	2 Mata kuliah ini mempelajari proses metabolisme zat gizi makro seperti karbohidrat (glikolisi, Pentose phosphate pathway, Gluconeogenesis, metabolisme glikogen), protein (proteolisis, transaminasi, deaminasi, pemecahan asam amino, siklus urea, biosintesis asam amino) serta lemak (pemecahan asam lemak, biosintesis lemak kompleks dan kolesterol) juga terkait interaksi antara karbohidrat, protein dan lemak.
	Dasar Kulinar	010802301	3 Mahasiswa mampu menggabungkan antara prinsip – prinsip dasar gizi kaitannya dengan kuliner, aspek gizi pada penyiapan pangan, prinsip – prinsip pengolahan pangan pada pengolahan pangan Rumah Tangga, pengaruh pengolahan pangan terhadap kandungan zat gizi, minimalisasi kehilangan zat gizi selama pengolahan, serta aspek gizi pada pengembangan resep menu.
Semester 5	Analisis Zat Gizi Pangan	010802303	3 Mahasiswa mampu memahami struktur dan sifat kimia dari zat gizi makro (Karbohidrat, protein, lemak) serta dasar – dasar analisis kimia, khususnya analisi karbohidrat (pati, gula sederhana), protein (protein, asam amino), Lemak (lemak, asam lemak, mutu lemak, kolesterol) dengan metode sederhana atau pun modern. Begitu juga dengan analisi zat gizi mikro
	Manajemen Bencana dan KLB daerah pesisir	01080005	3 Membahas berbagai strategi manajemen bencana dan kondisi luar biasa serta penanggulangannya dalam rangka mengurangi resiko bencana.
	Konsultasi Gizi	010802406	3 Mahasiswa mampu membahas komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konsultasi gizi; psikososial perilaku gizi dan teknik memotivasi klien; berbagai setting

			dan tata ruang konsultasi gizi; dan integrasi konsultasi gizi dalam berbagai kegiatan layanan kesehatan.
Metabolisme Gizi Mikro	010802203	2	Mata kuliah ini mempelajari bagaimana proses biokimiawi zat gizi mikro dalam makanan mencakup berbagai vitamin dan mineral hingga proses utilisasi tubuh mencakup, absorpsi, transport, reseptor, metabolisme, cadangan, serta berbagai masalah yang dapat timbul akibat defisiensi zat gizi mikro.
Dietetik Penyakit Tidak Menular	010802207	3	Mata kuliah ini membahas tentang penerapan proses asuhan gizi yang berkesinambungan dalam sistem pelayanan kesehatan, termasuk penetapan diagnosa gizi pada kondisi obesitas, penyakit kardiovaskuler, gangguan system endokrin, gangguan ginjal, gout arthritis, dan pada pasien dengan gangguan sistem saraf. Penerapan prinsip diet dalam keadaan sakit untuk dewasa dan anak, serta pelayanan dan terapi diet untuk penyakit tidak menular.
Metode Penelitian Gizi	010802703	3	Membahas filosofi penelitian, latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan dan hipotesa penelitian, jenis penelitian, penelaahan kepustakaan, kerangka teori, kerangka konsep, definisi operasional, populasi dan sampel, metode pengumpulan data, analisa data, dan penyusunan laporan.
Epidemiologi Gizi	010802705	2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, jumlah dan distribusi serta faktor determinan yang mempengaruhi masalah gizi (metode penelitian. Bentuk studi, interpretasi), konsep dasar surveilans kesehatan maupun non kesehatan, interpretasinya dan manajemen surveilans, peran epidemiologi gizi, hubungan kausal dalam epidemiologi gizi, metode penelitian epidemiologi gizi, epidemiologi kep balita, ibu hamil, KVA,

				Gaky, dan anemia serta epidemiologi gizi yang berkaitan dengan kanker ,PJK, Diabetes Melitus (DM), Osteoporosis dan kemattian ibu hamil.
	Penilaian Konsumsi Pangan	010802209	2	Mahasiswa mampu memahami cara Survei konsumsi pangan dimana salah satu metode yang digunakan dalam penilaian status gizi. Selain itu, survei konsumsi pangan juga dapat digunakan untuk mengetahui kebiasaan makan dan tingkat kecukupan zat gizi, serta faktor-faktor yang mungkin memengaruhi konsumsi pangan tersebut.
Semester 6	Manajemen Industri Jasa Pangan	010802502	2	Mahasiswa mampu membahas prinsip –prinsip dan aplikasi manajemen dalam pelayanan makanan dan operasinya serta penerapan prinsip –prinsip ilmu gizi manajemen mutu dan keamanan pangan dalam pengembangan dan pengelolaan usaha pelayanan makanan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan yang aman, sehat, bergizi sesuai dengan selera dan kebutuhan gizi konsumen atau tujuan institusinya.
	Percobaan Makanan (Pangan Fungsional Daerah Pesisir)	010802901	2	Mahasiswa mampu memahami prinsip – prinsip percobaan makanan dan pembangkitan gagasan dalam pengembangan produk pangan baru dengan mempertimbangkan aspek teknis, sosial, dan ekonomis serta teknik penilaian terhadap mutu makanan.
	Manajemen Penyelenggaraan Gizi RS	010802902	2	Mahasiswa mampu memahami pelayanan gizi rumah sakit dan terciptanya sistim pelayanan gizi rumah sakit dengan memperhatikan berbagai aspek gizi dan penyakit, serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.
	Manajemen Program Gizi	010802503	2	Mahasiswa mampu memahami Sistem kesehatan sangat

			komple ahli dan mendeskripsikan model sistemnya. Ahli gizi akan memudahkan manajer program untuk melakukan perkiraan, diagnosis dan mencari solusi masalah. Dan dapat mencari tahu faktor resiko terjadinya masalah gizi baik langsung maupun langsung
Gizi Matra	010802903	2	Mahasiswa dituntut mampu menyelenggarakan makanan darurat di lapangan dari keadaan bencana di darat, laut dan udara.
Gizi Kesehatan Masyarakat Pesisir	010802802	2	Dalam mata kuliah ini akan mahasiswa akan mempelajari kebutuhan gizi di lingkungan masyarakat pesisir, potensi penyakit atau gangguan gizi, program kesehatan pencegahan dan penanggulangan masalah gizi di pesisir.
Teknologi pangan dan Gizi	010802904	2	Mahasiswa mampu mengaplikasikan dari ilmu pangan untuk sortasi, pengawetan, pemrosesan, pengemasan, distribusi, hingga penggunaan bahan pangan yang aman dan bernutrisi. Dalam teknologi pangan, dipelajari sifat fisis, mikrobiologis, dan kimia dari bahan pangan dan proses yang mengolah bahan pangan tersebut. Spesialisasinya beragam, diantaranya pemrosesan, pengawetan, pengemasan, penyimpanan dan sebagainya
Biostatistika	010802702	2	Mahasiswa mampu mengukur frekuensi penyakit dengan tepat pada kondisi tertentu, peran dan kegunaan statistic dalam bidang kesehatan, analisis statistik secara deskriptif, peranan teori probabilitas pada statistik infrensial dan beberapa uji statistik yang perlu
Ketahanan dan Keamanan Pangan	010802905	2	Membahas sistem pangan dan gizi, diversifikasi pangan, konsep ketahanan pangan, indikator ketahanan pangan, indikator kelaparan, indikator kerawanan pangan, pola pangan harapan, dan berbagai metode penilaian ketahanan

				<p>pangan.</p> <p>Mahasiswa mampu mengembangkan keahlian melalui kegiatan praktikum tentang persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi; baik secara fisik, khemik maupun biologik.</p>
Semester 7	Magang Pelayanan Gizi Institusi (industri pangan)/LKP	010802801	3	<p>Mahasiswa mampu memahami cara-cara pengadaan, pengelolaan pangan dan makanan, perencanaan menu, ketenagaan, kontrol kuantitas dan kualitas makanan, sanitasi dan hygiene diberbagai institusi antara lain hotel, rumah sakit dan perusahaan dan lain-lain.</p>
	Magang Pelayanan Gizi Masyarakat/ PBL	010802802	4	<p>Mahasiswa mampu membahas tentang ruang lingkup gizi kesehatan masyarakat, multi-kausa gangguan gizi, masalah gizi kurang meliputi Kurang Energi protein (KEP), Kurang Vitamin A (KVA), Anemia, Gizi dan Gangguan Akibat Kekurangan Iodium (GAKI), gizi pada kelompok rawan, gizi dan penyakit infeksi, gizi dan perkembangan mental, gizi lebih dan obesitas, gizi dan penyakit degeneratif.</p>
	Magang Pelayanan Gizi Klinik	010802803	2	<p>Magang pelayanan gizi klinik memberikan pengalaman aplikasi proses asuhan gizi klinik pada berbagai penyakit yang berdasarkan ilmiah melalui pendekatan multidisipliner, memberikan gambaran mengenai sistem penyelenggaraan makanan di instalasigizi rumah sakit, dan menumbuhkan motivasi di kalangan mahasiswa dengan memperoleh pengalaman, keterampilan, penyesuaian sikap dan penghayatan pengetahuan di dunia kerja tentang asuhan gizi klinik dalam rangka memperkaya pengetahuan, sikap dan keterampilan serta soft skills di bidang Asuhan</p>

				Gizi Klinik.
	KKN	01080008	4	
	Perkembangan gizi terkini/Seminar	010802906	2	Membahas mengenai isu mutakhir bidang pangan dan gizi serta teknik penyelenggaraan seminar gizi.
	Kewirausahaan Bidang Pangan dan Gizi	01080009	4	Pengetahuan ditekankan pada pembentukan usaha bary, penggunaan hak usaha perusahaan tertentu sesuai dengan peraturan perusahaan tersebut atau membeli dan mengembangkan usaha yang telah ada dalam bidang pelayanan gizi dan dietetik.
	Skripsi	010802706	6	Mahasiswa mampu menulis karya ilmiah sebagai tugas akhir yang didasakan pada analisis komprehensif dengan menggunakan baik data primer yang di peroleh dari kegiatan penelitian maupun data sekunder, sesuai dengan kaidah – kaidah penulisan dibawah bimbingan dosen pembimbing skripsi.

BAB III PENUTUP

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan nasional. Sedangkan pengertian kurikulum menurut para ahli kurikulum adalah perangkat pendidikan yang merupakan jawaban terhadap kebutuhan dan tantangan masyarakat.

Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) dapat diartikan sebagai suatu konsep kurikulum yang menekankan pada pengembangan kemampuan melakukan (kompetensi) tugas-tugas dengan standar performansi tertentu, sehingga hasilnya dapat dirasakan oleh peserta didik, berupa penguasaan terhadap seperangkat kompetensi tertentu.

Dalam perkembangan kurikulum di Indonesia terjadi banyak perubahan dalam sistem pendidikan di Indonesia. Antara kurikulum yang satu dengan lainnya terdapat perbedaan, tetapi juga masih ada persamaan di antara kurikulum itu.

Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi ini merupakan salah satu referensi untuk penyusunan kurikulum, yang tentu masih perlu dukungan sumber-sumber lainnya. Buku panduan ini menjadi pengaya berdampingan dengan sumber-sumber lain untuk penyusunan Kurikulum. Panduan Penyusunan Kurikulum ini diharapkan menjadi panduan praktis sehingga dapat membantu para pendidik dalam penyusunan kurikulum. Para pengelola dan tenaga pendidik diharapkan dapat mencerna bersama buku panduan ini, sehingga akan diperoleh manfaat secara optimal guna penyusunan kurikulum

DAFTAR PUSTAKA

- Asosiasi Perguruan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI). 2018. Standar Kompetensi Nutrisionis. Jakarta
- Anderson, L., & Krathwohl, D. (2001). *A Taxonomy for Learning, Teaching and Assessing: A Revision of Bloom's Taxonomy of Educational Objectives*. New York: Longman.
- AUN-QA. (2015). *Guide to AUN-QA Assessment at Programme Level Version 3.0*.
Bangkok: ASEAN University Network.
- Bloom, B. S. (1984). *Taxonomy of Educational Objectives Book 1: Cognitive Domain 2nd edition Edition*. Boston: Addison Wesley Publishing Company.
- Brookhart, S. M., & Nitko, A. J. (2015). *Educational assessment of students (7 ed.)*.
New Jersey: Pearson.
- Bruner, J. S. (1977). *The Process of Education*. United States of America: HARVARD UNIVERSITY PRESS.
- Design (4 ed.). New York: Harcourt Brace College Publishers.
- Gredler, M. E. (2011). *Learning and Instruction: Theory into Practice (6 ed.)*. New York: Pearson.
- Heywood, J. (2005). *Engineering Education: Research and Development in Curriculum and Instruction*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Mulyasa, E. 2005. *Kurikulum Berbasis Kompetensi Konsep, Karakteristik, Dan Implementas*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- _____. 2007. *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Sebuah Panduan Praktis*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya

