

DOKUMEN KURIKULUM

PROGRAM STUDI ILMU GIZI

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
PROGRAM STUDI ILMU GIZI



DOKUMEN

Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi

Program Studi Ilmu Gizi

Nama Ketua Tim	: Debby Endayani Safitri, MKM
NIDN	: 0320049002
Program Studi	: Ilmu Gizi
Fakultas	: Ilmu – Ilmu Kesehatan
Universitas	: Muhammadiyah Prof DR. HAMKA

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
Tahun 2021



DAFTAR ISI

IDENTITAS PROGRAM STUDI.....	5
1. Landasan Kurikulum	6
1.1 Landasan Filosofis.....	6
1.2 Landasan Sosiologis	7
1.3 Landasan Historis	7
1.4 Landasan Hukum.....	8
2. Visi, Misi, Tujuan, dan Strategi Program Studi	9
1.5 Visi	10
1.6 Misi.....	10
1.7 Tujuan.....	10
1.8 Strategi	12
1.9 Universitas Value	25
3. Hasil Evaluasi Kurikulum & Tracer Study.....	26
Evaluasi Kurikulum.....	26
Tracer Study	29
4. Profil Lulusan & Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	31
1.10 Profil Lulusan	31
1.11 Perumusan CPL	32
1.12 Matrik hubungan CPL dengan Profil Lulusan.....	38
5. Penentuan Bahan Kajian.....	42
1.13 Gambaran Body of Knowledge (BoK).....	50
1.14 Deskripsi Bahan Kajian	51
6. Pembentukan Mata Kuliah dan Penentuan bobot sks.....	71
7. Struktur Matakuliah dlm Kurikulum Program Studi.....	77
1.15 Keunggulan Program Studi	77
1.16 Struktur Mata Kuliah	77
1.17 Peta Kurikulum Berdasarkan CPL PRODI	81
1.18 Daftar sebaran mata kuliah tiap semester	82
8. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)	86
9. Penilaian Pembelajaran.....	87
10. Implementasi Hak Belajar Mahasiswa Maksimum 3 Semester.....	94



1.19	Model implementasi MBKM.....	94
1.20	SOP MB-KM FAKULTAS	94
11.	Pengelolaan & mekanisme pelaksanaan kurikulum	103
12.	Penutup	103



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil 'alamiin, puji syukur kami ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan karunia-Nya sehingga akhirnya kami dapat menyelesaikan buku Panduan Kurikulum Program Studi Gizi Fakultas Ilmu – ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof DR Hamka. Kurikulum merupakan keseluruhan rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian pembelajaran yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi pada system pendidikan khususnya pendidikan tinggi. Oleh karena itu, Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu – ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof DR Hamka memprogramkan secara khusus kegiatan yang mampu mendukung dan mendorong pengembangan kurikulum di program studi. Mengingat penyusunan kurikulum merupakan hak otonomi dari perguruan tinggi, ketersediaan buku panduan kurikulum mutlak diperlukan. Untuk itu disusun buku Panduan Kurikulum Program Studi Gizi Fakultas Ilmu – ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof DR Hamka.

Buku ini berisi serangkaian bab yang terdiri dari visi dan misi, profil lulusan S1 Prodi Gizi UHAMKA, deskripsi spesifik dan capaian pembelajaran, struktur mata kuliah, distribusi mata kuliah per semester, serta bahan kajian.

Tidak ada gading yang tak retak, tentunya tidak ada sesuatu yang direncanakan dan dilaksanakan oleh manusia dalam bentuk kesempurnaan. Buku Panduan Kurikulum Program Studi Gizi Fakultas Ilmu – ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof DR Hamka ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penyusun sangat berterima kasih apabila pembaca berkenan memberi masukan, kritik, maupun saran untuk sempurnanya buku panduan kurikulum ini, yang pada akhirnya akan semakin meningkatkan kualitas program studi.

Jakarta, Januari 2022

Tim Penyusun



IDENTITAS PROGRAM STUDI

1	Nama Perguruan Tinggi (PT)	Universitas Muhammadiyah Prof DR HAMKA ☐ PTN ☒ PTS
2	Fakultas	Ilmu-Ilmu Kesehatan
3	Jurusan/Departemen	-
4	Program Studi	Ilmu Gizi
5	Jenjang Pendidikan	S1
6	Ijin Operasional PS	2585/D/T/K-III/2010
7	Status Akreditasi	A
8	SK BAN PT	0754/LAM-PTKes/Akr/Sar/XII/2019
9	Gelar Lulusan	Sarjana Gizi
10	Jumlah Mahasiswa	1141
11	Jumlah Dosen	28
12	Alamat Prodi	Jl Limau II, Kramat Pela, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan
13	Telp.	(021) 7394451
14	Web PRODI/PT	https://uhamka.ac.id



1. Landasan Kurikulum

1.1 Landasan Filosofis

Bagian ini memberikan landasan kurikulum secara filosofis bagaimana pengetahuan dikaji dan dipelajari agar mahasiswa memahami hakikat hidup dan memiliki kemampuan yang mampu meningkatkan kualitas hidupnya baik secara individu maupun di masyarakat.

UHAMKA merupakan salah satu perguruan tinggi Muhammadiyah yang melandasi kegiatan pengembangannya dengan senantiasa berpegang teguh pada ajaran Islam, yaitu Al-Qur'an dan As-Sunnah. Karena Muhammadiyah telah menetapkan negara Pancasila sebagai Darul 'Ahdi wa Syahadah, yang bermakna NKRI yang berdasarkan Pancasila adalah bentuk negara yang ideal, maka UHAMKA juga menetapkan Pancasila sebagai landasan ideologisnya. UHAMKA bersama Muhammadiyah sebagai bagian tak terpisahkan dari masyarakat dan bangsa Indonesia berusaha mewujudkan Indonesia yang berkemajuan sebagaimana amanat Pembukaan UUD 1945.

Kontribusi UHAMKA sebagai perguruan tinggi untuk mewujudkan masyarakat berkemajuan akan tergambarkan pada perangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Perangkat dimaksud adalah kurikulum (Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional tahun 2003). Oleh karenanya kurikulum memiliki nilai penting karena menggambarkan komitmen dan konsistensi UHAMKA dalam upaya mewujudkan visi dan misinya.

Pengembangan Kurikulum UHAMKA mutlak harus menggunakan Pancasila dan budaya Indonesia sebagai landasan filosofis utamanya. Di samping itu, nilai-nilai yang diekstraksi dari pandangan tokoh Pendidikan seperti KH. Ahmad Dahlan, Buya HAMKA, dan Ki Hajar Dewantara juga menjadi rujukan dalam pengembangan kurikulum UHAMKA. Sebagai contoh, Filsafat pendidikan Muhammadiyah tidak bisa dilepaskan dari ide dan gagasan K.H. Ahmad Dahlan pendiri Muhammadiyah, sebagai man of action, yang telah bekerja keras membangun Muhammadiyah dan menempatkan pendidikan sebagai primadona amaliyahnya. Melalui pendidikan inilah Ahmad Dahlan mencetuskan gagasan pembaharuannya yang menyerukan ijtihad, menolak taklid dan kembali kepada Alquran dan Sunnah, melalui upaya pengintegrasian tuntunan akal dan hati nurani yang berujung pada pengintegrasian ilmu pengetahuan agama dan pengetahuan umum yang saling menyapa dan saling menguatkan dalam rangka penguatan iman dan kemajuan peradaban, melalui lembaga-lembaga pendidikan yang dibangunnya. Bercermin pada ide dan gagasan itulah Muhammadiyah kemudian merumuskan filsafat pendidikannya yang menekankan bahwa pendidikan merupakan penyiapan



lingkungan yang memungkinkan seseorang tumbuh sebagai manusia yang menyadari kehadiran Allah Swt. dan menguasai ilmu pengetahuan, teknologi dan seni. Pada gilirannya peserta didik dapat memenuhi kebutuhan hidupnya secara mandiri, peduli sesama yang menderita akibat kebodohan dan kemiskinan, senantiasa menyebarluaskan kemakmuran, mencegah kemungkaran bagi pemuliaan kemanusiaan dalam kerangka kehidupan bersama yang ramah lingkungan dalam sebuah bangsa dan tata pergaulan dunia yang adil, beradab dan sejahtera sebagai ibadah kepada Allah Swt.

Nilai-nilai pendidikan Islam dari Buya Hamka juga akan memberi warna dan karakter dalam pembekalan Al Islam Kemuhammadiyah, sebagai komponen kurikulum di UHAMKA. Setidaknya ada tiga pokok pembahasan mengenai nilai-nilai pendidikan Islam yang diperoleh dari Buku Tasawuf Modern Buya Hamka, yaitu pendidikan keimanan, pendidikan akhlak, dan pendidikan spiritual.

1.2 Landasan Sosiologis

Kurikulum sebagai perangkat Pendidikan yang terdiri dari tujuan, materi, kegiatan belajar dan lingkungan belajar yang positif bagi perolehan pengalaman pembelajar harus relevan dengan perkembangan personal dan sosial pembelajar. Kurikulum tidak boleh lepas dari konstruk sosialnya. Artinya, kurikulum yang dikembangkan UHAMKA harus dapat mengakomodasi dan beradaptasi dengan karakteristik sosial masyarakat. DKI Jakarta dan sekitarnya, yang lazim disebut Jabodetabek merupakan investor terbesar dalam hal kepercayaan memberi input, sekaligus menjadi pengguna jasa mayoritas lulusan UHAMKA. Jabodetabek merupakan wilayah multietnis, bisa disebut miniatur heterogenitas Indonesia, dengan tingkat kemampuan ekonomi yang sangat bervariasi, dan tingkat kepatuhan masyarakat pada ketokohan tertentu (paternalistic) yang sudah sangat longgar. Sebagai masyarakat sibuk, keluarga di Jabodetabek dimungkinkan memiliki intensitas interaksi yang sangat rendah di antara anggotanya. Hal ini bisa menjadi pangkal dari berbagai persoalan, yang harus dicarikan solusinya, termasuk oleh dunia pendidikan. Berbagai karakteristik sosial kemasyarakatan yang demikian termasuk kategori sebagai “kebutuhan masyarakat” dan “perkembangan jaman” yang harus diakomodasi dalam pengembangan kurikulum UHAMKA.

1.3 Landasan Historis

Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA berdiri sejak tanggal 26 Juli 2004. Sejak awal berdirinya, perkembangan kurikulum program studi Ilmu Gizi UHAMKA didasarkan atas kebutuhan akan lulusan Sarjana Gizi (Nutrisionis) dengan gelar S.Gz. Kebutuhan kompetensi lulusan ini tercermin dalam 6 profil lulusan Sarjana Gizi yang telah dirumuskan oleh Asosiasi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia



(AIPGI). Ilmu Gizi UHAMKA memiliki 1 tambahan profil lulusan yang merupakan keunggulan prodi, yakni pelaku wirausaha di bidang pangan halal dan thayyib. Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA secara rutin, setidaknya setiap 2 tahun, melakukan tinjauan kurikulum yang melibatkan *stakeholder*, diantaranya alumni, pengguna, asosiasi, dan organisasi profesi sehingga, kurikulum program studi ilmu Gizi UHAMKA selalu diperbarui menurut perkembangan kebutuhan dunia kerja terhadap sarjana gizi. Penetapan kurikulum Program Studi Ilmu Gizi berlandaskan kepada deskriptor KKNI dan Permendikbud Nomor 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi. Pada Kurikulum Pendidikan Tinggi (KPT) untuk mendukung Merdeka Belajar Kampus Merdeka, dilakukan penyesuaian kurikulum terkait mata kuliah yang dibuka untuk program MBKM dan konversi mata kuliah. Selain itu, kurikulum terbaru juga mengacu pada pedoman penyusunan KPT mendukung MBKM. Bahwasannya perkembangan Pendidikan sebelum abad 21, menjelang abad 21 hingga abad 21 sekarang ini dan ke depan, diperlukan evaluasi atas landasan berpikir dan praktik Pendidikan dalam rangka merespon perubahan kebutuhan masyarakat dengan dinamika yang tinggi sehingga relevansi kurikulum tetap terjaga dan memenuhi tantangan masa depan. Landasan historis tentu menguatkan kurikulum yang akan dihasilkan karena diyakini mampu memfasilitasi mahasiswa belajar sesuai dengan zamannya, mewariskan nilai budaya dan sejarah keemasan masa lalu, dan mempersiapkan mahasiswa agar dapat hidup lebih baik di abad 21, memiliki peran aktif di era industri 4.0 serta mampu membaca tanda-tanda perkembangannya.

1.4 Landasan Hukum

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
3. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012, Tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013, Tentang Penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020, Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;



6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2020, Tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;
7. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2020, Tentang Pendirian, Perubahan, Pembubaran PTN, dan Pendirian, Perubahan, Pencabutan Izin PTS;
8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2014, Tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, Dan Sertifikat Profesi Pendidikan Tinggi;
9. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia
10. Buku Panduan Penyusunan KPT di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar Kampus Merdeka, Ditjen Belmawa, Dikti-Kemendikbud, 2020.
11. Buku Panduan Merdeka Belajar – Kampus Merdeka, Ditjen Belmawa, Dikti-Kemendikbud, 2020.
12. Rencana Strategis UHAMKA tahun 2020 – 2024

2. Visi, Misi, Tujuan, dan Strategi Program Studi

Kesesuaian **Visi, Misi, Tujuan** dan **Strategi** (VMTS) Unit Pengelola Program Studi (UPPS) terhadap VMTS Perguruan Tinggi (PT) dan **visi keilmuan Program Studi (PS)** yang dikelolanya.

Nilai 4.0 jika:

1) visi yang mencerminkan visi perguruan tinggi dan memayungi visi keilmuan terkait keunikan program studi serta didukung data implementasi yang konsisten, 2) misi, tujuan, dan strategi yang searah dan bersinerji dengan misi, tujuan, dan strategi perguruan tinggi serta mendukung pengembangan program studi dengan data implementasi yang konsisten



1.5 Visi

Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof DR HAMKA pada tahun 2024 menjadi institusi pendidikan tinggi yang mampu bersaing secara global di bidang gizi dan pangan halal untuk menghasilkan tenaga gizi unggul yang memiliki nilai-nilai profetik.

1.6 Misi

Misi Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA adalah:

1. Mengintegrasikan Al Islam Kemuhammadiyah dalam tata kelola program studi yang meliputi pendidikan dan pengajaran, penelitian, dan pengabdian masyarakat.
2. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran untuk menghasilkan tenaga gizi yang mampu bersaing di tingkat nasional maupun internasional.
3. Menyelenggarakan penelitian dan pengembangan dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, khususnya di bidang gizi dan pangan halal
4. Menjadi mitra kerja bagi instansi terkait dan mitra bagi masyarakat dalam membantu memberikan solusi terhadap problematika yang dihadapi khususnya dalam bidang gizi dan pangan halal.
5. Membangun dan mengembangkan program studi sebagai organisasi pembelajar yang kompetitif, inovatif, dan berlandaskan kearifan lokal
6. Melaksanakan kerjasama nasional dan internasional untuk memperkuat keilmuan gizi dan pangan halal

1.7 Tujuan

Tujuan Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA adalah:



-
1. Internalisasi nilai-nilai Al Islam Kemuhammadiyah dalam tata kelola program studi yang meliputi pendidikan dan pengajaran, penelitian, dan pengabdian masyarakat.
 2. Menghasilkan tenaga kesehatan di bidang gizi yang memiliki kualifikasi nasional dan internasional
 3. Menghasilkan luaran penelitian dan pengembangan yang bermanfaat bagi peningkatan derajat kesehatan masyarakat, khususnya di bidang gizi dan pangan halal
 4. Menghasilkan solusi bagi mitra kerja dari instansi terkait dan masyarakat dalam bidang gizi dan pangan halal
 5. Membangun budaya pembelajar pada seluruh sivitas akademika
Terlaksananya kerjasama nasional dan internasional di bidang gizi dan pangan halal



1.8 Strategi





Target Prodi Ilmu Gizi

Indikator Kinerja (IK) yang diturunkan	Realisasi 2019/ 2020	2020/ 2021	2021/ 2022	2022/ 2023	2023/ 2024
Sasaran Kinerja: Peningkatan mutu pendidikan yang mencerdaskan secara intelektual, spiritual, emosional, dan sosial					
Jumlah program studi terakreditasi Unggul oleh BAN PT	A	A	A	A	A
Akreditasi Program studi pada Internasional bereputasi	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Peningkatan jumlah Prodi baru sesuai kebutuhan	NA	0	0	1	1
Pemenuhan standar mutu AIKA Uhamka	60	60	60	70	80
Sasaran Kinerja: Peningkatan peran Uhamka dalam mewujudkan peradaban berkemajuan					
Jumlah artikel tentang pemikiran Islam moderat yang dipublikasikan di Jurnal Internasional	NA	0	0	0	1



Jumlah white paper tentang pemikiran Islam moderat yang dipublikasikan di Jurnal Internasional	0	0	0	0	0
Jumlah buku berbahasa Inggris tentang pemikiran Islam moderat yang diterbitkan untuk masyarakat Internasional	0	0	0	0	0
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu Input Mahasiswa					
Jumlah pendaftar per mahasiswa baru program sarjana yang diterima	1.17	1.67	1.80	1.90	2.00
Jumlah pendaftar per mahasiswa baru program magister yang diterima	NA	NA	NA	NA	NA
Persentase mahasiswa yang masuk melalui jalur prestasi	5%	7%	9%	11%	13%
Persentase jalur mahasiswa yang masuk lewat test talenta	NA	1%	1.50%	2%	2.50%
Persentase mahasiswa yang masuk lewat jalur kerja sama	NA	0	0.00%	0.00%	0.00%



Proporsi mahasiswa baru dari Jabodetabek	90%	88%	86%	84%	80%
Proporsi mahasiswa baru dari luar Jabodetabek	10%	12%	14%	16%	20%
Proporsi mahasiswa baru dari luar negeri	NA	NA	0.005	0.01	0.01
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu dan Inovasi Pembelajaran					
Jumlah program studi penyelenggara double degree dan/atau joint degree	0	0	0	0	0
Jumlah program studi yang menyelenggarakan kelas internasional	0	0	0	0	0
Jumlah mahasiswa peserta program inbound mobility	1	0	1	1	1
Jumlah mahasiswa peserta program outbound mobility	0	0	1	1	1
Jumlah mata kuliah dengan kandungan multi-disiplin dan trans-disiplin	6	8	9	10	11



Jumlah mata kuliah yang bahannya diperkaya dengan hasil penelitian	NA	2	4	6	8
Jumlah prodi yang memiliki kurikulum fleksibel/kekinian yang dapat menjawab perubahan zaman.	1	1	1	1	1
Persentase mata kuliah yang dapat diakses oleh mahasiswa program studi lain	NA	19	23	27	30
Sasaran Kinerja: Peningkatan Integrasi AIK dalam Pengembangan Sains					
Jumlah mata kuliah yang memasukkan nilai-nilai Al-Islam dalam perkuliahan	3	3	3	3	3
Jumlah penelitian tentang Al-Islam dan Ke-Muhammadiyah-an	0	2	2	2	2
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu Pembinaan Kemahasiswaan					
Jumlah kegiatan penguatan lembaga kemahasiswaan	2	2	2	2	2



Jumlah proposal PKM, KBMI, PHP2D, KBIM, KIBM yang masuk tingkat nasional	0	1	2	4	5
Jumlah mahasiswa yang aktif dalam kegiatan pengembangan penalaran, minat dan bakat	10	20	30	40	50
Persentase mahasiswa yang mengikuti kegiatan pengembangan karir	NA	2%	4%	6%	8%
Persentase mahasiswa yang mendapat bantuan kesejahteraan	1%	1.5%	1.5%	1.5%	2%
Persentase mahasiswa yang menerima penghargaan	1.000	1%	1%	1.50%	1.50%
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu Lulusan					
Rata-rata IPK lulusan diploma & sarjana (m)	3.05	3.1	3.15	3.2	3.25
Rata-rata IPK lulusan profesi & magister (n)	NA	NA	NA	NA	NA



Persentase lulusan sarjana yang memiliki skor TOEFL di atas 450 (o)	0%	1%	2%	3%	4%
Persentase lulusan magister yang memiliki skor TOEFL di atas 475 (p)	NA	NA	NA	NA	NA
Jumlah lulusan yang memiliki sertifikasi kompetensi	155	NA	NA	NA	NA
Persentase Masa tunggu lulusan mendapat pekerjaan pertama < 3 bulan (q)	60%	65%	70%	75%	80%
Persentase lulusan yang bekerja di badan usaha tingkat multinasional/internasional	NA	2.00%	3.00%	4.00%	5.00%
Persentase lulusan yang memiliki kesesuaian bidang kerja lulusan dengan keilmuan	70%	72%	74%	76%	80%
Persentase penyelesaian kuliah mahasiswa tepat waktu					
Sarjana	45%	50%	55%	60%	65%



Magister					
Doktor					
Profesi					
Vokasi					
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu Penelitian dan Publikasi Ilmiah					
Jumlah judul penelitian sesuai road map	5	7	10	12	15
Jumlah judul penelitian dosen yang melibatkan mahasiswa	3	5	7	9	11
Jumlah judul penelitian dosen yang menjadi rujukan tugas akhir mahasiswa	NA	7	10	12	15
Jumlah dana penelitian yang berasal dari APBN/APBD (miliar)	Rp45,000,000.00	Rp50,000,000.00	Rp55,000,000.00	Rp60,000,000.00	Rp65,000,000.00
Jumlah dana penelitian yang berasal dari Corporate Social Responsibility (miliar)	NA	Rp5,000,000.00	Rp10,000,000.00	Rp15,000,000.00	Rp20,000,000.00
Jumlah dana penelitian yang berasal dari luar negeri	Rp115,000,000.00	Rp120,000,000.00	Rp125,000,000.00	Rp130,000,000.00	Rp135,000,000.00



Jumlah publikasi ilmiah yang nasional terakreditasi	5	5	6	7	9
Jumlah publikasi ilmiah pada jurnal internasional	NA	NA	NA	NA	NA
Jumlah publikasi ilmiah pada jurnal internasional bereputasi	2	2	4	5	6
Jumlah publikasi ilmiah yang disitasi	3	5	7	9	11
Jumlah Hak atas Kekayaan Intelektual yang dimiliki dosen	2	3	4	5	6
Jumlah Paten yang dimiliki Dosen	NA	NA	NA	NA	NA
Jumlah buku yang memiliki ISBN yang ditulis oleh dosen	0	2	2	3	4
Jumlah pengakuan atas prestasi/ kinerja dosen	NA	NA	NA	NA	NA
Jumlah kelompok Riset	NA	2	2	2	2
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu Pengabdian kepada Masyarakat					
Jumlah kegiatan pengabdian kepada masyarakat	5	10	11	12	13



Jumlah peserta Kuliah Kerja Nyata di dalam dan luar negeri	0	0	1	2	3
Jumlah dana penelitian yang berasal dari Corporate Social Responsibility	Rp7,500,000.00	Rp10,000,000.00	Rp10,000,000.00	Rp10,000,000.00	Rp10,000,000.00
Jumlah dana penelitian yang berasal dari luar negeri	0	0	0	0	0
Jumlah kelompok masyarakat yang secara rutin dibina	0	0	1	1	1
Jumlah karya pengabdian kepada masyarakat yang dipublikasikan pada jurnal dan media masa	5	10	11	12	13
Jumlah partisipasi dosen dalam seminar bidang pengabdian	15	17	20	22	25
Sasaran Kinerja: Peningkatan Tata Kelola Organisasi					
Persentase unit kerja yang memiliki sertifikat standar pelayanan (ab)	NA	NA	NA	NA	NA



Persentase implementasi siklus Penetapan Pelaksanaan Evaluasi Pengendalian dan Peningkatan (PPEPP) (ac)	40%	60%	80%	100%	100%
Indeks Ketersediaan Sarana dan Prasarana (ad)	NA	NA	NA	NA	NA
Sasaran Kinerja: Pengembangan Sistem Informasi Manajemen (SIM) Terintegrasi					
Sasaran Kinerja: Peningkatan Mutu Layanan					
Indeks kepuasan mahasiswa atas layanan sarana kuliah dan praktikum	3.2	4	4.25	4.5	4.75
Indeks kepuasan mahasiswa atas layanan administrasi	3.4	4	4.25	4.5	4.75
Indeks kepuasan mahasiswa atas layanan ICT	3	4	4.25	4.5	4.75
Indeks kepuasan mahasiswa atas layanan kesehatan	NA	1	2	3	3
Sasaran Kinerja: Peningkatan Kerja Sama					



Persentase kerja sama yang berjalan dengan baik (Terealisasi)	80%	85%	90%	95%	100%
Sasaran Kinerja: Peningkatan Kompetensi Dosen dan Karyawan					
Persentase dosen yang memiliki jabatan fungsional Profesor	0	0	0	0	0
Persentase dosen yang memiliki jabatan fungsional Lektor Kepala	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00
Persentase dosen dengan kualifikasi lulusan pendidikan doktor	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00
Persentase dosen yang memiliki sertifikat kompetensi	25.00	30.00	33.00	37.00	40.00
Ratio jumlah mahasiswa terhadap jumlah dosen	34.00	30	28	26	25
Persentase dosen yang memenuhi ketentuan capaian 12-16 sks per semester	100.00	100	100	100	100
Persentase bidang kerja tendik dengan kualifikasi keahlian (ap)	NA	NA	NA	NA	NA



Persentase laboran yang mempunyai sertifikat kompetensi	0	0	25	50	100
Persentase pustakawan yang mempunyai sertifikat kompetensi	NA	NA	NA	NA	NA
Persentase tenaga administrasi yang mempunyai sertifikat kompetensi	NA	NA	NA	NA	NA
Sasaran Kinerja: Peningkatan Kesejahteraan Dosen dan Karyawan					
Sasaran Kinerja: Peningkatan Budaya Kerja dan Iklim Kerja yang Kondusif					
Tingkat kedisiplinan presensi SDM Uhamka	NA	NA	NA	NA	NA
Ketersediaan Sistem Perlindungan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)	NA	NA	NA	NA	NA
Tingkat penerapan lingkungan kerja yang Islami	NA	50	70	85	100
Sasaran Kinerja: Peningkatan Tata Kelola Keuangan					
Sasaran Kinerja: Peningkatan Kesehatan Keuangan					



Persentase pendapatan dari mahasiswa terhadap total pendapatan					
Persentase pendapatan dari selain mahasiswa terhadap total pendapatan					
Sasaran Kinerja: Peningkatan Pendapatan Usaha Komersial dan Usaha Penunjang					

1.9 Universitas Value

Nilai Filosofis

Sifat-sifat kenabian (prophetic) seperti shidiq, amanah, tabligh, dan fathonah harus senantiasa diinternalisasikan menjadi karakter seluruh sivitas akademika, insan Uhamka, dan sekaligus dieksternalisasikan secara obyektif dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi sehingga menghasilkan output dan outcome serta impact yang unggul. Dengan demikian peran dan fungsi Uhamka sebagai Perguruan Tinggi Muhammadiyah (PTM), yaitu menjadi pusat keunggulan (center of excellence) dan kekuatan penggerak (driving force) kemajuan, dapat diwujudkan. Karena di Rencana Startegis UHAMKA 2020-2024 3 situlah memang, kredibilitas sebuah universitas dipertaruhkan. Dan, untuk itulah mengapa perencanaan strategik (strategic planning) diperlukan.

Pelaksanaan program kerja dan pengembangan institusi di Uhamka harus merupakan bagian dari perjuangan Muhammadiyah sebagai gerakan pembaharuan (tajdid). Agar dapat berperan dalam pelaksanaan Renstra, maka segenap unsur Uhamka baik individu maupun unit kerja harus menggunakan prinsip-prinsip pembaharuan dalam pelaksanaan program kerja. Untuk itu, dalam RIP telah dirumuskan prinsip-prinsip pelaksanaan program kerja Uhamka, yaitu sebagai berikut: 1. Keikhlasan dan ketaatan 2. Kesisteman dan kontribusi 3. Solusi dan visi 6 Rencana Startegis UHAMKA 2020-2024 4. Kredibilitas dan profesionalisme 5. Efektivitas dan efisiensi 6. Transparansi dan akuntabilitas 7. Produktivitas dan kemanfaatan 8. Kepekaan dan keterbukaan 9. Harmonisasi dan komunikasi 10. Kaderisasi dan kesinambungan



Nilai Sosiologis

UHAMKA menjunjung tinggi nilai-nilai sosiologis yang tercermin dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang berjalan rutin setiap tahunnya. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) oleh Dosen Uhamka pada tahun 2019/2020 berjumlah 151 kegiatan. Selain itu, para dosen mempunyai gairah yang cukup tinggi untuk melakukan penelitian dan mempublikasikan karya ilmiahnya serta menghasilkan inovasi yang bermanfaat bagi masyarakat.

Nilai Historis

Muhammadiyah sudah hadir jauh sebelum kemerdekaan RI dan selama ini memberikan kontribusi yang nyata, khususnya dalam bidang pendidikan dengan reputasi yang baik. Ketokohan dan peran Prof. Dr. Hamka sebagai ulama, pujangga, dan negarawan yang menjadi panutan di Indonesia maupun di Asia Tenggara menginspirasi langkah dan gerak Uhamka dalam pengembangan pengetahuan.

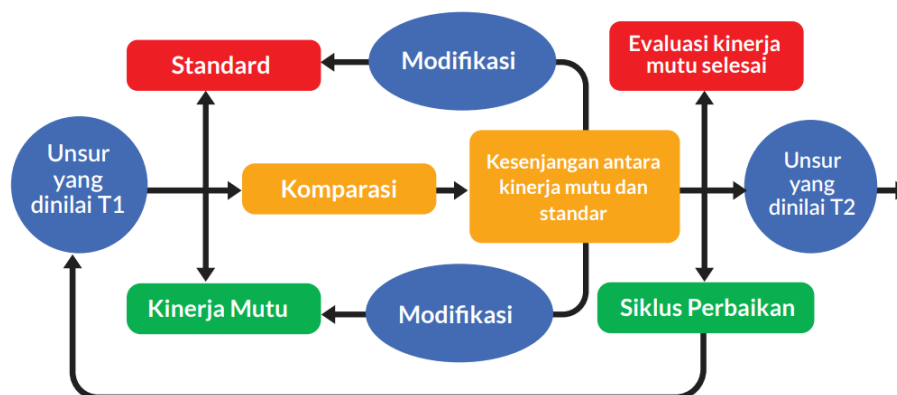
Nilai Lingkungan

Kedudukan Uhamka dengan kampus milik sendiri di wilayah Provinsi DKI Jakarta sebagai Ibukota Negara Republik Indonesia mempermudah dan memperluas kesempatan kerja sama dengan berbagai pihak.

3. Hasil Evaluasi Kurikulum & Tracer Study

Evaluasi Kurikulum

Evaluasi kurikulum dilakukan dengan menggunakan Model Ketidaksesuaian Provus. Model ini digunakan untuk melihat kesenjangan antara capaian kinerja dengan standar yang telah ditetapkan. Berikut alur siklus evaluasi kurikulum yang dilakukan:



Unsur-unsur yang dievaluasi berpedoman pada SN-DIKTI tahun 2020, yaitu CPL, standar isi pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar penilaian pembelajaran, standar dosen dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasarana pembelajaran, dan standar pembiayaan pembelajaran. Tahap evaluasi, standar kinerja mutu, dan hasil evaluasi kurikulum Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tahap evaluasi	Aspek Kinerja	Standar	Hasil evaluasi
Analisis kebutuhan	Profil lulusan	Renstra UHAMKA, AIPGI	Profil lulusan sesuai dengan ketetapan AIPGI dan renstra UHAMKA
	Bahan kajian	Renstra UHAMKA, AIPGI	Profil lulusan sesuai dengan ketetapan AIPGI dan renstra UHAMKA
Desain dan pengembangan kurikulum	CPL prodi	Deskriptor KKNi & SN-Dikti, profil lulusan	CPL Prodi sejalan dengan descriptor KKNi, SN-Dikti, dan profil lulusan
	Mata kuliah (sks, bahan kajian, bentuk pembelajaran,	Standar isi dan proses SN-Dikti, CPL prodi, dan bahan kajian	Penyusunan mata kuliah diikuti dengan beban sks, bahan kajian, bentuk pembelajaran, dan metode pembelajaran telah sesuai dengan standar isi dan proses SN-Dikti, CPL Prodi, dan bahan kajian



	metode pembelajaran)		
	Perangkat pembelajaran (RPS, RTM, bahan ajar, media pembelajaran)	Standar isi dan proses SN-Dikti, panduan penyusunan RPS UHAMKA, mata kuliah	Perangkat pembelajaran telah sesuai dengan standar isi dan proses SN-Dikti, panduan penyusunan RPS UHAMKA
Sumber daya	Dosen dan tendik (kualifikasi dan kecukupan)	UU no 12 thn 2012, SN-Dikti	Kualifikasi dosen sesuai (minimal magister) Beban dosen sesuai standar (maksimal 10 mahasiswa bimbingan tugas akhir)
	Sumber belajar	SN-Dikti, SPT	Sumber belajar sudah sesuai SN-Dikti
	Fasilitas belajar	SN-Dikti, SPT	Fasilitas belajar sudah sesuai SN-Dikti
Proses pelaksanaan kurikulum	Pelaksanaan pembelajaran	SN-Dikti, SPMI UHAMKA, RPS MK	Pelaksanaan pembelajaran sudah sesuai standar
Capaian pelaksanaan kurikulum	Capaian CPL	CPL Prodi, kurikulum prodi	CPL prodi dapat dicapai dari struktur mata kuliah yang telah tersusun dalam kurikulum prodi. Monev pembelajaran untuk memeriksa ketercapaian CPL prodi dievaluasi berkala melalui mekanisme SPMI.
	Masa studi	SN-Dikti, SPT, Kurikulum prodi	Masa studi S-1 program studi ilmu gizi UHAMKA dapat ditempuh minimal 8 semester, maksimal 14 semester (sesuai dengan SN-Dikti)
	Karya ilmiah	SN-Dikti, SPT, Kurikulum prodi	Karya ilmiah telah menjadi syarat pembuatan SKL bagi mahasiswa (Standar SN DIKTI?)
Pembiayaan	Biaya kurikulum (penyusunan, pelaksanaan, evaluasi)	SN-Dikti, SPT	Pembiayaan pelaksanaan kurikulum di tingkat prodi mengacu pada RKAT yang telah ditetapkan universitas.



Tracer Study

Tracer Study Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA menggunakan metode Survei kepada para alumni dua tahun setelah lulus dan kepada para pengguna. Pendalaman hasil survei dilakukan dengan wawancara mendalam kepada beberapa alumni dan pengguna lulusan terpilih untuk memperkuat temuan hasil tracer study untuk perbaikan kualitas penyelenggaraan Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA. Penggalan data dilakukan berbasis IT agar dapat menjangkau seluruh sasaran target Tracer Study yang ditetapkan.

Berikut ini tabel yang merangkum hasil *tracer study* Prodi Gizi tahun 2019, 2020 dan 2021 terkait kompetensi lulusan.

Penguasaan kompetensi saat lulus

TS Tahun	Penguasaan Kompetensi tertinggi	Penguasaan Kompetensi terendah
2019	Kompetensi gizi	kemampuan dalam mempresentasikan ide/produk/laporan
2020	kemampuan dalam memegang tanggung jawab	manajemen proyek/program
2021	kemampuan dalam memegang tanggung jawab	kemampuan Bahasa Inggris

Penekanan pada Metode Pembelajaran

TS Tahun	Penekanan tertinggi	Penekanan terendah
2019	Kerja lapangan	partisipasi dalam proyek riset
2020	Kerja lapangan	partisipasi dalam proyek riset
2021	Kerja lapangan	Demonstrasi



Kompetensi yang dibutuhkan di dunia kerja

TS Tahun	Kebutuhan kompetensi tertinggi	Kebutuhan kompetensi terendah
2019	Penggunaan internet dan kemampuan analisis	Penulisan laporan dan belajar sepanjang hayat
2020	kemampuan belajar dan kepemimpinan	kemampuan menulis laporan dan kemampuan untuk terus belajar sepanjang hayat
2021	Inisiatif dan komunikasi	Keterampilan internet

Berdasarkan rangkuman di atas, diketahui bahwa kompetensi yang perlu ditingkatkan ada kurikulum antara lain:

- 1) Kemampuan presentasi
- 2) Manajemen proyek/program
- 3) Kemampuan Bahasa Inggris
- 4) Penggunaan internet
- 5) Kemampuan analisis
- 6) Kemampuan belajar
- 7) Kepemimpinan
- 8) Inisiatif
- 9) Komunikasi

Metode pembelajaran yang harus ditingkatkan antara lain:

- 1) Partisipasi dalam riset
- 2) Demonstrasi



4. Profil Lulusan & Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

1.10 Profil Lulusan

Tabel 1. Profil Lulusan dan deskripsinya

No	Profil Lulusan (PL)	Deskripsi Profil Lulusan
PL1	Pengambil keputusan pelayanan gizi	Personal yang menjadi pengambil keputusan dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok, maupun masyarakat
PL2	Manajer dan care provider pelayanan gizi	Pelaku yang mengembangkan dan mengelola pelayanan gizi yang bersifat promotive, preventif, kuratif, dan rehabilitative bagi masyarakat
PL3	Penyelia pelayanan Gizi	Penyelia pelayanan gizi yang berperan dalam mengawasi penyelenggaraan pelayanan gizi di masyarakat
PL 4	Penyelia pendidikan dan pelatihan gizi	Penyelia pendidikan dan pelayanan gizi yang mengawasi pelaksanaan program pendidikan dan pelatihan gizi bagi masyarakat dan tenaga gizi
PL 5	Inspirator gizi di masyarakat (<i>Community Leader</i>)	Pemimpin yang mampu menginspirasi pengembangan program gizi di masyarakat
PL 6	Pelaksana penelitian ilmiah	Pelaksana penelitian yang melakukan pengkajian permasalahan gizi dan mempublikasikan hasilnya dalam forum ilmiah



PL 7	Pelaku kegiatan wirausaha produk gizi dan pangan halal	Pelaku kegiatan wirausaha yang menciptakan kegiatan usaha mandiri dengan merancang produk-produk pangan yang memperhatikan kehalalan dan nilai gizi (toyyib)
-------------	--	--

1.11 Perumusan CPL

Capaian pembelajaran lulusan (CPL) mengacu pada ketetapan profil lulusan dan bahan kajian kurikulum program Sarjana Gizi (Nutrisionis) dengan gelar S.Gz yang ditetapkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Indonesia (AIPGI) yang ditetapkan melalui Surat Keputusan Nomor 002/SK/AIPGI/I/2020 tentang Penetapan Bahan Kajian Kurikulum Program Sarjana Gizi (Nutrisionis). Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA diturunkan dari standarisasi bahan kajian tersebut dan mengacu pada descriptor KKNi jenjang 6 serta SN Dikti tahun 2020 dengan menambahkan keunggulan institusi, yakni pangan halal, yang merupakan turunan dari visi UHAMKA, yakni *Prophetic Teaching University* (pengajaran berbasis nilai-nilai profetik).

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

1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;
2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;
3. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi;
4. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;
5. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri;



-
6. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait;
 7. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;
 8. 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;
 9. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran;
 10. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen;
 11. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;
 12. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian



Tabel 2. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi

No	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
	Sikap
S1	▪ Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious;
S2	▪ Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika;
S3	▪ Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila;
S4	▪ Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;
S5	▪ Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
S6	▪ Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
S7	▪ Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
S8	▪ Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
S9	▪ Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
S10	▪ Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
S11	▪ Menjunjung tinggi universalitas nilai ajaran islam yang berpusat pada ketauhidan
S12	▪ Menyadari diri sebagai abdi dan khalifah di muka bumi
S13	▪ Mendukung dan mengusahakan implementasi pedoman kehidupan islami dalam lingkup kehidupan pribadi, keluarga, profesi, masyarakat, warga negara dan warga dunia



No	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	
	Ketrampilan Umum	
KU1	▪ 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	
KU2	▪ Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	
KU3	▪ Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan 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	
KU4	▪ Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi	
KU5	▪ Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	
KU6	▪ Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya	
KU7	▪ Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya	
KU8	▪ Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri	
KU9	▪ Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi	



No		Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)
		Keterampilan Khusus
	KK1	▪ Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya
	KK2	▪ Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri (Care Provider)
	KK3	▪ Mampu mengambil keputusan dengan memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (Decision Maker)
	KK4	▪ Mampu mengaplikasikan prinsi-prinsip ilmu gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi. (Decision Maker)
	KK5	▪ Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas (Care provider)
	KK6	▪ 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
	KK7	(Community Leader)
	KK8	▪ Mampu mengelola Pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran
	KK9	▪ Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen
	KK10	▪ Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan



No	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	
	KK11	- Memiliki kemampuan berfikir (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah (Decision Maker, Researcher) - Memiliki kemampuan belajar yang terstruktur dalam memahami teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi (Decision Maker) - Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendesiminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian (Researcher)
	KK12	
	Pengetahuan	
	P1	- Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional - Menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan - Menguasai konsep perencanaan program gizi untuk memecahkan masalah gizi kelompok dan masyarakat - Menguasai konsep manajemen dalam penyelenggaraan makanan di institusi - Memahami Islam sebagai paradigma yang berkembang - Menguasai konsep integrasi islam dalam ilmu gizi
	P2	
	P3	
	P4	
	P5	
	P6	



1.12 Matrik hubungan CPL dengan Profil Lulusan

Tabel 3. Matrik hubungan Profil & CPL Prodi

CPL Prodi		PL 1	PL 2	PL 3	PL 4	PL 5	PL 6	PL 7
Sikap								
S1	Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious	√	√	√	√	√	√	√
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika	√	√	√	√	√	√	√
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila	√	√	√	√	√	√	√
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa	√	√	√	√	√	√	√
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	√	√	√	√	√	√	√
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan	√	√	√	√	√	√	√
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara	√	√	√	√	√	√	√
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik						√	
S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	√	√	√	√	√	√	√
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan							√



S11	Menjunjung tinggi universalitas nilai ajaran islam yang berpusat pada ketauhidan	√	√	√	√	√	√	√
S12	Menyadari diri sebagai abdi dan khalifah di muka bumi	√	√	√	√	√	√	√
S13	Mendukung dan mengusahakan implementasi pedoman kehidupan islami dalam lingkup kehidupan pribadi, keluarga, profesi, masyarakat, warga negara dan warga dunia	√	√	√	√	√	√	√
Ketrampilan Umum								
KU1	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	√	√	√	√	√	√	√
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	√			√			
KU3	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan 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	√	√	√	√	√	√	√
KU4	Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi						√	
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	√	√					
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya	√	√	√	√	√	√	√
KU7	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervise serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan			√				



	yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya			√				
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri			√				
KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi			√				
Keterampilan Khusus								
KK1	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajian serta mempertimbangkan implikasinya.				√			
KK2	Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri.		√		√			
KK3	Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait.	√	√					
KK4	Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi.	√	√	√	√	√		
KK5	Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas.	√	√	√	√	√		
KK6	Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi.		√	√	√	√		
KK7	Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran.			√	√	√		



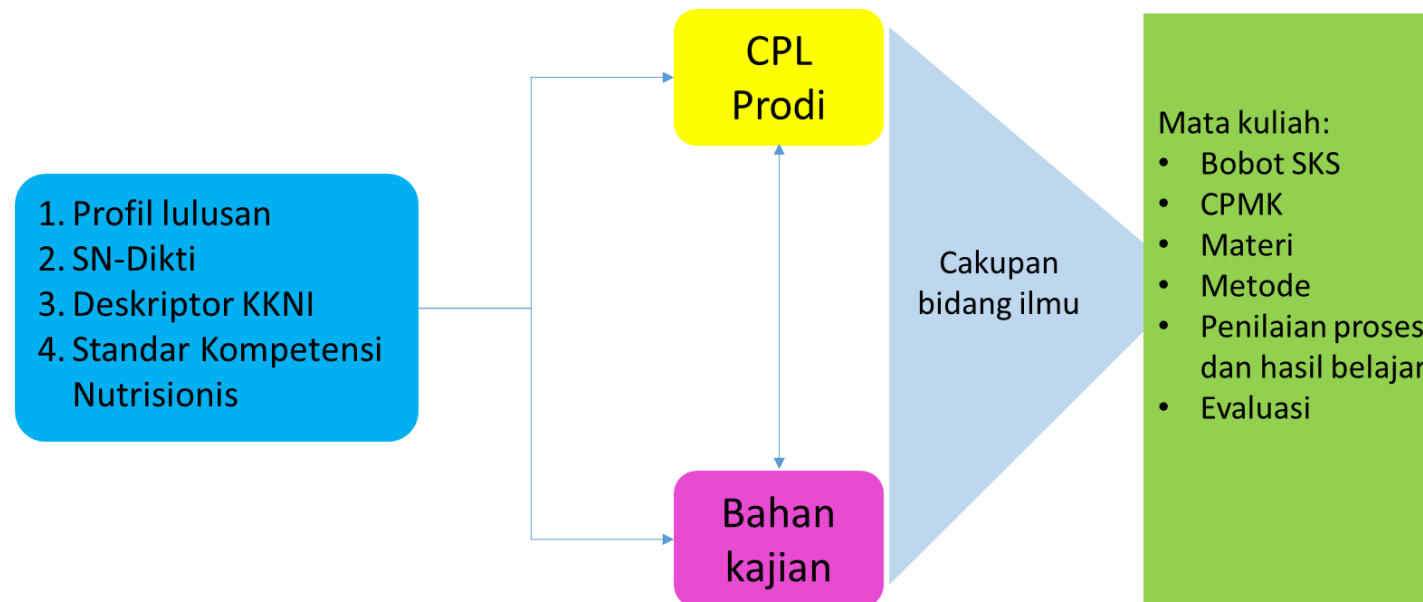
KK8	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makan pada institusi dengan menerangkan konsep gizi dan manajemen.		√					√
KK9	mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan.							√
KK10	Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah; biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur.	√					√	
KK11	Memiliki kemampuan belajar yang terstruktur dalam memahami teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi.	√	√				√	
KK12	Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian.						√	
KK13	Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk produk dan jasa, melakukan fungsi dan analisa pemasaran, membuat inovasi produk gizi dan melakukan fungsi marketing. (KK13)							
KK14	Mampu melaksanakan pemantauan/surveilans gizi. (KK14)							
KK15	Mampu memberdayakan dan kolaborasi dengan masyarakat dalam upaya meningkatkan derajat gizi dan Kesehatan. (KK15)							
Pengetahuan								
P1	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional	√			√			
P2	Menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan		√					



P3	Menguasai konsep perencanaan program gizi untuk memecahkan masalah gizi kelompok dan masyarakat	√						
P4	Menguasai konsep manajemen dalam penyelenggaraan makanan di institusi		√					
P5	Memahami Islam sebagai paradigma yang berkembang	√	√	√	√	√	√	√
P6	Menguasai konsep integrasi islam dalam ilmu gizi	√	√	√	√	√	√	√

5. Penentuan Bahan Kajian

Bahan kajian mengacu pada standar kompetensi (StarKom) nutrisisionis yang telah ditetapkan oleh asosiasi. Dasar penentuan bahan kajian berdasarkan profil lulusan dan CPL digambarkan sebagai berikut:



Keterkaitan CPL Prodi dan Standar Kompetensi Nutrisionis dijelaskan dalam tabel berikut:

No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisionis	Capaian Pembelajaran
1.	Profesionalitas yang luhur	1.1.Mampu melaksanakan pelayanan gizi yang profesional	1. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas (KK5).



No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisisionis	Capaian Pembelajaran
		sesuai dengan nilai dan prinsip Ke-Tuhanan, moral luhur, etika, disiplin, hukum, dan sosial budaya.	2. Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi. (KK6) 3. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri. (KK2) 4. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait. (KK3) 5. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) tentang gizi dengan landasan ilmiah. (KK10) 6. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri. (KK2) 7. Memiliki kemampuan belajar yang terstruktur dalam memahami teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi. (KK11)
2.	Mawas diri dan pengembangan diri	2.1. Mampu melakukan pelayanan gizi dengan menyadari keterbatasan, mengatasi masalah personal, mengembangkan diri, mengikuti	1. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi. (KK4) 2. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) gizi dengan landasan ilmiah. (KK10) 3. 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. (KK6) 4. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran. (KK7)



No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisionis	Capaian Pembelajaran
		penyegaran dan peningkatan pengetahuan secara berkesinambungan serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi demi keselamatan klien.	5. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian. (KK12)
3.	Melakukan komunikasi efektif	3.1. Mampu menggali dan bertukar informasi secara verbal dan nonverbal dengan klien pada semua usia, anggota keluarga, masyarakat, kolega, dan profesi lain.	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajian serta mempertimbangkan implikasinya. (KK1)
4.	Pengelolaan informasi	4.1. Mampu memanfaatkan teknologi informasi program gizi masyarakat,	1. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat melalui penilaian status gizi. (KK4)



No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisi	Capaian Pembelajaran
		penyelenggaraan makanan, dan gizi klinik.	2. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi dan dietetik untuk menangani kasus individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajian serta mempertimbangkan implikasinya. (KK1) 3. mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri. (KK2) 4. mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dalam masyarakat melalui penilaian status gizi. (KK3) 5. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas. (KK5) 6. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makan pada institusi dengan menerangkan konsep gizi dan manajemen. (KK8) 7. mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan. (KK9)
5.	Landasan Ilmiah Ilmu Gizi, Pangan, Biomedik, Humaniora, dan Kesehatan Masyarakat.	5.1. Mampu memformulasikan masalah gizi berdasarkan ilmu gizi, pangan, biomedik, humaniora, dan	Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah; biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur. (KK10)



No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisisionis	Capaian Pembelajaran
		kesehatan masyarakat.	
6.	6a. Keterampilan Gizi klinik.	6.1. Mampu melakukan prosedur pelayanan gizi masyarakat yang berkaitan dengan masalah pangan, status gizi, dan kesehatan.	1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah. (KK10) 2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur. (P1) 3. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi. (KK4) 4. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya. (KK1) 5. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri. (KK2) 6. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait. (KK3) 7. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas. (KK5) 8. 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. (KK6)



No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisisionis	Capaian Pembelajaran
			9. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk produk dan jasa, melakukan fungsi dan analisa pemasaran, membuat inovasi produk gizi dan melakukan fungsi marketing. (KK13)
	6b. keterampilan Manajemen Penyelenggaraan Makan		1.Mampu merancang dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep gizi dan manajemen. (KK8) 2.Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan. (KK9) 3.Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian. 4.Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk produk dan jasa, melakukan fungsi dan analisa pemasaran, membuat inovasi produk gizi dan melakukan fungsi marketing. (KK13).
	6c. Keterampilan Gizi Masyarakat		1. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian. (KK12) 2. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi. (KK4) 3. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya. (KK1)



No	Area kompetensi	Kompetensi Inti Nutrisi	Capaian Pembelajaran
			4. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri. (KK2) 5. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait. (KK3) 6. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas. (KK5) 7. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran. (KK7)
7.	Pengelolaan Masalah Gizi dan Pemberdayaan Masyarakat.	7.1. Mampu melakukan prosedur pelayanan gizi masyarakat yang berkaitan dengan masalah pangan, status gizi, dan kesehatan.	1. Mampu melaksanakan pemantauan/surveilans gizi. (KK14) 2. Mampu memberdayakan dan kolaborasi dengan masyarakat dalam upaya meningkatkan derajat gizi dan Kesehatan. (KK15) 3. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk produk dan jasa, melakukan fungsi dan analisa pemasaran, membuat inovasi produk gizi dan melakukan fungsi marketing. (KK13)



1.13 Gambaran Body of Knowledge (BoK)

Standar Kompetensi Nutrisionis	Cakupan Bidang ilmu							
	Institusional	Biomedik	Teknologi pangan	Ilmu gizi manusia	Ilmu perilaku	Humaniora	Dasar ilmu manajemen	Riset
Mampu melaksanakan pelayanan gizi yang profesional sesuai dengan nilai dan prinsip Ke-Tuhanan, moral luhur, etika, disiplin, hukum, dan sosial budaya.								
Mawas diri dan pengembangan diriMampu 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.								
Mampu menggali dan bertukar informasi secara verbal dan nonverbal dengan klien pada semua usia, anggota keluarga, masyarakat, kolega, dan profesi lain.								
Mampu memanfaatkan teknologi informasi program gizi masyarakat, penyelenggaraan makanan, dan gizi klinik.								
Mampu memformulasikan masalah gizi berdasarkan ilmu gizi, pangan, biomedik, humaniora, dan kesehatan masyarakat.								
Mampu melakukan prosedur pelayanan gizi masyarakat yang berkaitan dengan masalah pangan, status gizi, dan kesehatan.								
Mampu melakukan prosedur pelayanan gizi masyarakat yang berkaitan dengan masalah pangan, status gizi, dan kesehatan.								
1. Mampu melakukan prosedur pelayanan gizi masyarakat yang berkaitan dengan masalah pangan, status gizi, dan kesehatan. 2. Mampu mengelola masalah gizi dan pemberdayaan masyarakat.								
Mampu mengelola masalah gizi dan pemberdayaan masyarakat.								



1.14 Deskripsi Bahan Kajian

Area kompetensi	Bahan kajian
Profesionalitas yang luhur	1. Konsep dasar agama dalam praktek kegizian 2. Konsep dasar psikologi dalam praktek kegizian 3. Konsep dasar bioetika dalam praktek kegizian 4. Konsep dasar sosiologi dalam praktek kegizian 5. Konsep dasar antropologi dalam praktek kegizian 6. Konsep pelayanan prima dalam praktek kegizian, penerapan disiplin ilmu sesuai, standar profesi, norma perilaku dan aturan hukum, dan hak asasi manusia
Mawas diri dan pengembangan diri	7. Pendekatan sosiologi budaya makan untuk menganalisis fenomena sosial budaya makan. 8. Pendekatan antropologi budaya makan untuk menganalisis fenomena sosial budaya makan. 9. Pendekatan psikologi budaya makan untuk menganalisis fenomena sosial budaya makan. 10. Konsep dasar ilmu kesehatan masyarakat, penyebab, dampak dan pendekatan untuk memecahkan masalah gizi di masyarakat. 11. Penguasaan Bahasa Indonesia dalam berkomunikasi baik secara verbal dan non-verbal dengan klien dan masyarakat. 12. Penguasaan Bahasa Inggris dalam berkomunikasi baik secara verbal dan non-verbal dengan klien dan masyarakat. 13. Prinsip pembelajaran orang dewasa (belajar mandiri, berfikir kritis, umpan balik konstruktif, refleksi diri). 14. Dasar-dasar ketrampilan belajar sepanjang hidup (pengenalan gaya belajar, pencarian kepustakaan, penelusuran sumber daya untuk belajar dan berfikir kritis, mendengarkan aktif, membaca efektif, konsentrasi dan memori, manajemen waktu, membuat catatan, persiapan ujian). 15. Prinsip dalam memahami keunikan dan keberagaman, posisi, peran dan fungsi 16. serta kaitannya dengan profesi nutrisisionis dalam melakukan kolaborasi dalam suatu 17. pelayanan gizi dan kesehatan (Inter-Intra Profesional Behaviour). 18. Prinsip refleksi diri dan pembelajaran pedagogik.



	19. Prinsip pengembangan diri yang didasarkan pada kekuatan dan kelemahan diri dalam pelayanan gizi. 20. Konsep jenis dan jenjang karir; jenis dan jenjang diklat, serta prinsip-prinsip profesionalisme kerja. 21. Organisasi profesi gizi (dasar keorganisasian, AD/ART: keanggotaan, pelatihan dan pengembangan diri, kemitraan, pendidikan gizi berkelanjutan). 22. Konsep dasar berfikir ilmiah, mencari referensi, pemahaman kaidah penelitian, 23. diseminasi karya ilmiah. 24. Prinsip penguasaan teknologi tepat guna (TTG) gizi, identifikasi partisipasi 25. masyarakat, ketersediaan sumber daya dan potensi serta kajian antropologi dan 26. sosiologi dalam penerapan TTG (contoh: adanya potensi dan masalah di suatu 27. wilayah yang diatasi dengan teknologi tepat guna tertentu yang tidak sesuai 28. dengan kearifan lokal. Sehingga diperlukan sikap yang tepat dalam penerapan TTG).
Komunikasi efektif	29. Unsur komunikasi. 30. Media komunikasi. 31. Verbal and non verbal communication. 32. <i>Active listening</i>. 33. Strategi berkomunikasi (Meringkas informasi, tehnik bertanya). 34. Macam-macam komunikasi. 35. Penerapan komunikasi interpersonal, <i>breaking bad news</i> (memberikan kabar buruk terkait kondisi klien terhadap klien dan keluarga), manajemen komunikasi. 36. Prinsip dasar ilmu psikologi. 37. Prinsip dasar Bioetika: <i>Nonmaleficence, beneficence, justice, veracity</i>. 38. Bioetika: Pengaruh budaya terhadap profesi ahli gizi. 39. Bioetika: Hubungan profesional dan pasien. 40. Bioetika: Hak pasien/klien. 41. Bioetika: Sumpah Hippocrates. 42. Komunikasi empatik. 43. Kode Etik Profesi Ahli Gizi , bahasa (dalam komunikasi efektif).



	44. Prinsip dasar ilmu psikologi (psikologi makan, makna makanan, tipe dan besaran masalah psikologi dalam masalah gizi dalam daur kehidupan, implikasi, cara menghadapi stress, konseling psikologi, fungsi PSP (pengetahuan, sikap, praktek), kecerdasan emosi dan pengembangan diri). 45. Komunikasi efektif. 46. Prosedur baku konseling gizi. 47. Edukasi gizi: strategi penyuluhan gizi. 48. Pemilihan topik materi konseling gizi. 49. Prinsip dasar ilmu psikologi. 50. Prinsip dasar ilmu Sosiologi (tata nilai, konsep sehat dan sakit, analisis peran keluarga, perubahan sosial). 51. Prinsip dasar ilmu antropologi (<i>food taboo, food preferences</i>, nilai-nilai makanan, ideology pangan, konsep masyarakat dan budaya, analisis budaya makan). 52. Dasar komunikasi. 53. Wewenang ahli gizi (Nutrisionis). 54. Kode etik profesi ahli gizi (Nutrisionis). 55. Peran ahli gizi (Nutrisionis). 56. Sistem pelayanan kesehatan (SPK) meliputi sistem rujukan, struktur dan peran institusi kesehatan dalam SPK, peran ahli gizi dalam SPK, peran swasta dan pemerintah dalam SPK, pelayanan kesehatan dasar, kebijakan-kebijakan pelayanan kesehatan, paradigma sehat, Jaminan Kesehatan Nasional (JKN). 57. Jenjang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). 58. Penerjemahan masalah gizi menjadi <i>economic value</i>. 59. Kebijakan pangan, gizi, dan kesehatan serta mitra terkait. 60. Metode penulisan publikasi ilmiah . 61. Kemampuan berbahasa Indonesia dan Inggris. 62. Cara cegah Plagiasi (paraphrase). 63. Cara sitasi (<i>quote and referencing</i>), penggunaan salah satu <i>reference manager</i> (mendeley, endnote, dll). 64. Penggunaan teknologi untuk pemaparan informasi. 65. Media dan metode komunikasi ilmiah.
--	---



	66. Penjelasan mengenai sejarah dan jenis kebudayaan makan yang berkembang di daerah berkaitan dengan pola makan baik secara individu, keluarga, kelompok sosial di daerah. 67. Konsep kerangka antropologi mangacu pada definisi dan pendekatan ekologi dalam mengatasi masalah kesehatan. 68. Peran dan fungsi organisasi sosial dan tokoh masyarakat (peran tokoh formal) terhadap perkembangan kebudayaan makan ke arah budaya makan yang sehat. 69. Identifikasi masalah gizi dan penyebabnya. 70. Identifikasi kebutuhan informasi gizi di masyarakat. 71. Metode dan media edukasi. 72. Penulisan ilmiah populer.
Pengelolaan informasi	73. Penggunaan jurnal gizi (menelaah sumber informasi yang valid, mensintesis informasi). 74. Penggunaan <i>search engine</i> ilmiah dan database online (Google Scholar, PubMed, EBSCO, Scopus) 75. Penggunaan software analisis statistik. 76. Penggunaan software nutrisurvey. 77. Penggunaan <i>software</i> WHO Antro. 78. Penggunaan media komunikasi baik cetak maupun elektronik (seperti media sosial, infografis, vlog, dll). 79. Penggunaan Microsoft Office dasar. 80. Pengenalan pelaporan online (Contoh; Elektronik Pencatatan dan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat (EPPGBM)). 82. Cara penggunaan teknologi informasi untuk mencari sumber referensi yang valid dan <i>evidence based</i>
Landasan ilmiah	83. Pengantar metode <i>dietary assesment</i> pada individu dengan menggunakan 24-h recall, 84. <i>estimated food records, food weighing, dietary history</i> , FFQ dan SQFFQ. 85. Pengantar metode dietary assessment berbasis pada komunitas dengan menggunakan dietary Reference, penilaian <i>food security, food balance sheet</i> (Neraca bahan pangan), <i>desirable dietary pattern</i> (pola pangan harapan) dan <i>Dietary density</i> .



	86. Metode identifikasi kesalahan pengukuran (<i>sources of error</i>), cara memperbaiki kesalahan dari berbagai pengukuran status gizi. 87. Penggunaan food model, Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)/Tabel Komposisi 88. Pangan Indonesia (TKPI), bahan penukar, ukuran rumah tangga dan serving size untuk 89. melakukan kajian kebutuhan pangan dan gizi dan label pangan. 90. Penerapan <i>Analysis Dietary Assessment</i> secara manual dan pemanfaatan komputer/software untuk mengambil keputusan tingkat konsumsi pangan dan gizi. 91. Penggunaan <i>Recommended Dietary Allowance (RDA)</i>, <i>Estimated Average Requirement (EAR)</i> dan perhitungan kebutuhan gizi individu sebagai pengambilan keputusan tingkat konsumsi pangan individu 92. dan masyarakat. 93. Pengantar penentuan status gizi, anamnesis dengan pendekatan ekologi, pemeriksaan 94. status gizi dengan antropometri, pemeriksaan klinis, dan biokimia. 95. Penggunaan <i>Software</i> untuk analisis antropometri. 96. <i>Assessment</i> dan analisis meliputi <i>nutrition problem analysis</i>, <i>determinant analysis</i>, analisis situasi, dan analisis sasaran dalam perencanaan program gizi pada level masyarakat. 97. Penerapan prinsip <i>Nutrition Care Process (NCP)</i> dalam tahapan Asesmen individu. 98. Konsep dasar ilmu gizi dan dietetik, peran dan fungsi zat gizi bagi tubuh manusia, proses penyerapan zat gizi dalam tubuh manusia. 99. Konsep dasar pertumbuhan dan kebutuhan gizi dalam berbagai siklus kehidupan manusia sejak lahir hingga lanjut usia. 100. Konsep dasar ilmu biologi manusia yang meliputi sel dan organel sel, fungsi sel, RNA, DNA dan transkripsinya. 101. Konsep dan prinsip anatomi dan fisiologi tubuh manusia. 102. Konsep dasar biokimia meliputi metabolisme energi, karbohidrat, protein, lemak dan berbagai zat gizi mikro lainnya. 103. Dasar imunologi (sistem imun spesifik dan non spesifik, inflamasi, hipersensitifitas).
--	---



	104. Patofisiologi sistem Saluran Cerna, hati, empedu dan pankreas (gastro entero hepatologi), kardiovaskuler, endokrin, renal, hematologi, syaraf, respirasi, muskuloskeletal, keganasan, stress metabolik, reproduksi. 105. Patofisiologi Penyakit Infeksi (HIV, TB, Hepatitis, ISPA, Tropical Disease, food borne disease). 106. Faktor risiko dan dampak penyakit terkait gizi (pada sistem Saluran Cerna, hati, empedu dan pankreas (gastro entero hepatologi), kardiovaskuler, endokrin, renal, hematologi, syaraf, respirasi, muskuloskeletal, keganasan, stress metabolik, reproduksi, dan penyakit infeksi). 107. Pencegahan penyakit terkait gizi (pada sistem Saluran Cerna, hati, empedu dan pankreas (gastro entero hepatologi), kardiovaskuler, endokrin, renal, hematologi, syaraf, respirasi, muskuloskeletal, keganasan, stress metabolik, reproduksi, dan penyakit infeksi). 108. Metabolisme energi dan zat gizi makro dalam tubuh manusia. 109. Metabolisme zat gizi mikro pada tubuh manusia. 110. Pengkajian interaksi obat, makanan dan zat gizi serta peran dan fungsi senyawa bioaktif pangan dalam kesehatan. 111. Prinsip nutrition care process (NCP) pada tahap Diagnosis gizi. 112. Pedoman penatalaksanaan gizi, berbagai konsensus dan penuntun diet, pemberian makanan diet (tujuan, prinsip, syarat dan target), Preskripsi diet (bentuk, jenis diet dan bahan makanan, jumlah dan jadwal) pada berbagai penyakit infeksi dan degeneratif. 113. Prinsip perencanaan pendidikan konseling dan edukasi gizi (penyusunan SAP, media ajar dan materi pembelajaran) pada berbagai penyakit infeksi dan degeneratif. 114. Prinsip Nutrition Care Process (NCP) pada tahap intervensi. 115. Pengkajian berbagai golongan bahan pangan (sereal, umbi-umbian, ikan, unggas, daging, susu dan produk olahannya, buah dan sayur, minyak dan lemak) yang meliputi jenis, kandungan gizi dan karakteristik bahan makanan. 116. Prinsip makanan oral (bentuk makanan rumah sakit, cair, saring, lunak, biasa) dan enteral nutrition (terapi diit berbasis formula komersial, suplemen dan non komersial). 117. Prinsip parenteral nutrition.
--	--



	118. Peran, wewenang, tugas dan tanggung jawab ahli gizi dalam memerankan profesinya dengan menjunjung etika profesi dan tidak meninggalkan nilai-nilai agama, kemanusiaan dan plurarisme, ragam budaya, etnik, bahasa, regulasi. 119. Teori perilaku. 120. Identifikasi struktur organisasi masyarakat formal dan informal, analisis kekuatan, kelemahan dan potensi mitra/stakeholder untuk pemberdayaan masyarakat dalam upaya perbaikan gizi dan advokasi gizi. 121. Pengkajian dan pemahaman hubungan antara makanan dengan agama, budaya dan kepercayaan, psikologi. 122. Menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sebagai sarana komunikasi dan advokasi dalam skala individu, masyarakat dengan berbagai media. 123. Pemahaman tentang data-data statistik vital epidemiologi meliputi Maternal Mortality Ratio (MMR), Infant Mortality Rate (IMR), Crude Birth Rate (CBR), Crude Death Rate (CDR), Prevalance, Insiden, RR dan OR dalam gizi masyarakat sebagai sarana pengambilan keputusan strategik. 124. Organisasi dan Manajemen, Perkembangan sejarah dan teori manajemen, Manajemen Perubahan Lingkungan, Fungsi Perencanaan: Menyusun perencanaan perusahaan, Manajemen strategis, Pengambilan keputusan, Fungsi Pengorganisasian: Desain struktur organisasi, Wewenang dan pendelegasian, Mengelola sumber daya manusia, Fungsi pengarahan : Fungsi dan gaya kepemimpinan, Motivasi karyawan, Komunikasi dalam organisasi, Pengendalian : Manajemen kinerja perusahaan, Fungsi pengendalian, Manajemen konflik. 125. Prinsip, jenis, perencanaan program dan kegiatan dengan pendekatan promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif untuk perbaikan gizi individu, kelompok dan masyarakat. 126. "Konsep sehat sakit, Riwayat Alamiah penyakit, Identifikasi Faktor Risiko, Analisis perilaku, Biostatistik dan Demografi Kesehatan, Kesehatan Lingkungan, Kebijakan kesehatan, Manajemen Puskesmas, Kesehatan Ke Pendidikan dan Perilaku Kesehatan (teori dan analisis perubahan perilaku), Peranan Pemasaran Sosial dalam Kesehatan Masyarakat, Promosi Kesehatan" 127. dan Advokasi, Komunikasi dan Media Komunikasi, pengorganisasian dan pemberdayaan masyarakat.
--	---



	128. Analisis karakteristik, potensi dan strategi meningkatkan peran serta dalam rangka pelayanan gizi individu, kelompok dan masyarakat dengan pendekatan kualitatif (FGD, Koding, Transkripsi, dll) dan kuantitatif. 129. "Jenis dan karakteristik bahan pangan, (fisik, kimia), kategori pangan dan evaluasi nilai gizi pangan dengan pendekatan berat dapat dimakan (BDD), bioavailability (BV), net protein utilization (NPU), PER, serapan minyak, konversi mentah-masak serta pembuatan bahan makanan campuran" 130. sebagai pertimbangan penyusunan intervensi pangan dan gizi. 131. Analisis zat gizi makro yang meliputi protein, lemak, air, abu, karbohidrat pada makanan dan zat gizi mikro seperti Fe, Zn, Iod dan Kalsium sebagai upaya informasi kandungan gizi bahan makanan. 132. Pengenalan berbagai jenis cemaran pangan baik biologi, fisik dan kimia. 133. Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), penentuan Critical Control Point (CCP) dan pengambilan keputusan rekomendasi untuk kualitas mutu makanan. 134. Pengelolaan keamanan dan sanitasi peralatan dan lingkungan. 135. Peraturan dan Undang-undang pangan yang berlaku. 136. Jenis pengolahan (bumbu, makanan pokok, lauk pauk, sayur, buah, makanan tradisional). 137. Pengawetan pangan (blanching, pasteurisasi, UHT, pembekuan, pengasapan, pengeringan, fermentasi), Berbagai Jenis Bahan tambahan pangan dengan berbagai dosis dan bahayanya terhadap kesehatan. 138. Pengenalan standar porsi, rempah dan bumbu dalam proses perencanaan dan pembuatan resep masakan. 139. Pengenalan sistem distribusi pangan di tingkat masyarakat dan rumah sakit. 140. Prinsip pemasaran (social marketing) pada berbagai pesan kesehatan gizi. 141. Konsep dasar penulisan proposal dan hasil penelitian 142. Konsep dasar pengukuran yang efektif, keterandalan instrumen (validitas reliabilitas)" 143. Konsep dasar disain penelitian (cross sectional, case control, experimental, cohort), termasuk teknik sampling 144. Konsep dasar uji hipotesis dan statistik (peran stat, jenis data, prinsip estimasi, deskripsi data (rerata, median, modus, SD, varians, skewness, normalitas, hipotesis penelitian dan stat, non parametrik (chi square, kappa,
--	--



	McNemar, wilcoxon, mann- whitney, kruskal wallis, spearman), parametrik (t-test, one way anova, pearson, regresi linear) 145. Telaah kritis. 146. Prinsip - prinsip presentasi ilmiah 147. Penulisan informed consent 148. Etik penelitian kesehatan dasar 149. Pengumpulan data 150. Analisis Data 151. Pembahasan 152. Kesimpulan dan saran 153. Diseminasi karya ilmiah
Keterampilan gizi klinik	154. Skrining Gizi pada berbagai kasus (Pediatric Yorkhill Malnutrition Score, MST, MNA, SGA, MUST). 155. Pengkajian gizi menurut IDNT. 156. Pengukuran Antropometri (penggunaan antropometri kit; pengukuran BB, TB, LILA, PB, lingkar kepala, lingkar dada, lingkar perut, lingkar pinggang, lingkar pinggul, tebal lemak bawah kulit; mengestimasi TB; menilai koreksi BB obesitas; mengukur komposisi tubuh (Fat Free Mass, Lean Body Mass, Total Water Content). 157. Penentuan Status Gizi (penentuan IMT; penggunaan IMT/U, tabel WHO, indeks BB/U, indeks PB/U, indeks TB/U, indeks BB/TB, tabel LILA; menghitung rasio lingkar pinggang/lingkar pinggul), CDC. 158. Penentuan Status Gizi (Penentuan tebal lipatan bawah kulit (TLBK)). 159. Interpretasi hasil lab terkait GAKI (Yodium urin, TSH, fT4), Kurang vitamin A (retinol serum), malnutrisi (albumin, prealbumin), defisiensi Fe (Transferin, Serum iron, TIBC). 160. Interpretasi Hasil Lab terkait Diabetes Mellitus (GDP, GD2PP, GDS, HBA1C), jantung dan pembuluh darah (homosistein, hs-CRP, kolesterol total, HDL, LDL dan Trigliserida), fungsi hati (ALT, AST), fungsi ginjal (Ureum, kreatinin, GFR, Protein urin), Anemia (Hemoglobin, hematokrit), dan elektrolit 161. darah (Kalium, Natrium, Chlorida).



	162. Penilaian Fisik Klinis (Tanda fisik: tensi darah, suhu tubuh, nadi; postur tubuh (tampak kurus/gemuk)), respirasi. 163. Melakukan anamnesis gejala terkait penurunan asupan (gangguan menelan, nyeri telan, gangguan mengunyah, mual, muntah, nyeri, sesak, penurunan nafsu makan), diare, konstipasi, buang. air kecil, dan gejala lain terkait dengan gizi. 164. Penilaian Fisik Klinis (Kulit (warna, kelembaban, tekstur, turgor); kuku (warna dan bentuk); rambut (warna, kuantitas, dan distribusi); gigi, gusi, kekuatan sistem muskuloskeletal (genggam tangan), kehilangan massa lemak dan otot), warna mata. 165. Penilaian Fisik Klinis (kemampuan motorik). 166. Penilaian Fisik Klinis (bentuk dan simetris kepala). 167. Riwayat Makanan dan atau Zat Gizi (metode food recall, food frequency, food weighing, food waste, food record, TKPI; melakukan food analysis secara manual dan dengan software; food labelling; AKG; perhitungan kebutuhan gizi; dietary history), Menggunakan bahan makanan penukar. 168. Riwayat Makanan dan atau Zat Gizi (metode food inventory, survei keragaman bahan makanan, survei keragaman makanan). 169. Riwayat aktivitas fisik dan olahraga serta cara penilaiannya. 170. Analisis Pemenuhan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi (analisis komposisi dan kecukupan asupan gizi, identifikasi pola makan, modifikasi diet yang sedang dijalani, identifikasi lingkungan makan, penyusunan diet serta modifikasinya). 171. Pengetahuan, Keyakinan dan Perilaku (pemahaman tentang makanan, fenomena berkaitan dengan gizi dan makanan (cth: karbohidrat berkonotasi negatif), pemahaman makanan dari sisi religi dan budaya). 172. Pengetahuan, Keyakinan dan Perilaku (motivasi klien yang mempengaruhi aktivitas dan kegiatannya). 173. Pengkajian Akses terhadap Makanan (akses pangan yang aman dan bergizi). 174. Pengkajian Akses terhadap Makanan (suplai pangan dari segi jumlah dan keragaman di suatu tempat). 175. "Data riwayat klien, meliputi 1) Riwayat personal (a. Data umum, misalnya usia, jenis kelamin, ras, tenik, physical disability/mobility issues; b. Penggunaan Bahasa, kemampuan membaca,
--	--



	pendidikan, aturan dalam keluarga misalnya terkait dengan kebiasaan makan, jadwal acara keluarga yang rutin, dan lainnya; c. Pada kasus anak : pola asuh, cara mempersiapkan dan praktek pemberian makanan, kesukaan makan anak); 2) Riwayat medis pasien/klien/keluarga (a. Identifikasi gambaran kondisi medis terkini, b. Identifikasi out come pengobatan dengan tujuan intervensi gizi terkait kondisi medis, c. Identifikasi persepsi klien terhadap pengobatan yang pernah dijalani, misalnya pasien hipertensi yang telah mengkonsumsi obat anti hipertensi)d) Riwayat pengobatan -telaah interaksi obat dan makanan ; 3)" 176. "Riwayat sosial dan ekonomi (a. Status bekerja, b. Penghasilan sebagai keamanan dalam kehidupan sosial, c. Adanya program bantuan pemerintah, jaminan sosial, d. Kondisi rumah: teman hidup, wilayah (kota/desa), anggota keluarga, interaksi tempat tinggal (panti/penjara), terlantar, e. Dukungan social dan ketersediaan fasilitas layanan kesehatan, f. Dukungan mempersiapkan makanan : pasar atau penjual makanan, kebiasaan makan diluar rumah, fasilitas mengolah makanan, g. Faktor lainnya : agama, budaya, merokok, penggunaan alkohol, dukungan kelompok dan home nutrition support therapy)." 177. Diagnosa Gizi dalam proses NCP (diagnosis masalah gizi, prioritas masalah gizi). 178. Diagnosis gizi : Nutrition Intake (NI). 179. Diagnosis gizi : Nutrition Clinic (NC). 180. Diagnosis gizi : Nutrition Behavior (NB). 181. Terminologi intervensi gizi (Nutrition Diet, Coordination Of Nutrition Care, Education, Counseling). 182. MNT pada kasus gastrointestinal (diare, konstipasi, gastritis) ((tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 183. MNT pada kasus hipertensi (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 184. MNT pada kasus diabetes mellitus (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 185. MNT pada kasus dislipidemia (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 186. MNT pada ibu hamil (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 187. MNT pada kasus anemia (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 188. MNT pada kasus infeksi tanpa penyulit (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 189. MNT pada kasus anak gizi buruk (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan).
--	--



	190. MNT pada kasus anak gizi kurus (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 191. MNT pada kasus stunting (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 192. "MNT pada kasus malnutrisi dewasa akibat defisiensi gizi (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan)MNT pada kasus gangguan hati dan bilier (hepatitis, sirosis, kolesistitis, kolelitiasis) (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan)" 193. MNT pada kasus penyakit ginjal akut dan kronis (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 194. MNT pada kasus kanker (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 195. MNT pada kasus bedah (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 196. MNT pada kasus infeksi dengan penyulit (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 197. MNT pada kasus obesitas (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 198. MNT pada kasus malnutrisi di rumah sakit (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 199. MNT pada kasus jantung dan pembuluh darah (infark miokard akut dan gagal jantung) (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 200. MNT pada kasus atlet/olahragawan (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) 201. Menetapkan dan memberikan intervensi makanan enteral 202. MNT pada kasus perawatan intensif yang membutuhkan makanan enteral (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 203. MNT pada kasus luka bakar yang membutuhkan makanan enteral (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 204. MNT pada kasus bedah yang membutuhkan makanan enteral (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). 205. Monitoring gizi (Perencanaan indikator dan outcome asuhan gizi terkait diagnosis gizi dan intervensi gizi, Pengukuran respon klien terhadap intervensi gizi). 206. Evaluasi gizi (Analisis perbandingan data monitoring). 207. Evaluasi gizi (hasil intervensi (outcome positif dan negatif), Penetapan keputusan untuk tindak lanjut: Discharge atau Pengkajian gizi ulang).
--	---



	208. Pendokumentasian (Penulisan di lembar asuhan gizi pada awal pengkajian, Penulisan di lembar pencatatan terintegrasi pada rekam medis pasien, Pencatatan hasil rangkuman asuhan gizi, Penulisan rencana asuhan bersama (care plan) pada rekam medis pasien pada kasus sederhana dan komplikasi 1-2 penyakit). 209. Perencanaan konseling dan edukasi gizi (penyusunan materi ajar dan media pembelajaran) pada berbagai masalah gizi.. 210. Dasar manajemen, Kewirausahaan Gizi, komunikasi efektif, budgeting, pemasaran, etika profesi (katering diet).
Keterampilan penyelenggaraan makanan	211. Penyusunan Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan standar pemberian makanan). 212. Perencanaan Menu (penggunaan standar makanan, penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan, penyusunan rancangan menu, penyusunan standar menu, penyusunan pedoman menu). 213. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dan Minuman (penyusunan jenis bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan). 214. Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan (pengumpulan data dan penetapan macam dan jumlah klien, Survey harga bahan makanan, pembuatan pedoman berat bersih bahan makanan yang dikonversikan ke dalam berat kotor, perhitungan indeks harga makanan). 215. Pengadaan Bahan Makanan (penyusunan spesifikasi bahan makanan (halal food), survey harga pasar bahan makanan, identifikasi macam dan jumlah klien yang akan dilayani, identifikasi periode kebutuhan bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan (periodik/harian), penyusunan pesanan bahan makanan (periodik/harian), pemesanan bahan makanan, pemantauan penerimaan bahan makanan). 216. Penerimaan Bahan Makanan (persiapan ruang penerimaan sesuai dengan standar (timbangan yang terkalibrasi, lokasi mudah dijangkau, area penerimaan bahan, tersedia sink untuk pencucian, pisau dan talenan sesuai dengan jenis bahan makanan). 217. Penerimaan Bahan Makanan (Identifikasi dan pemantauan kesesuaian macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima; uji mutu bahan makanan yang diterima (suhu, uji biokimia, uji organoleptik);



	evaluasi kendaraan transportasi vendor/rekanan, evaluasi kinerja vendor/rekanan; standar mutu bahan makanan). 218. Penyimpanan Bahan Makanan (standar ruang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering; sistem FIFO dan FEFO; penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan dan standar syarat-syarat penyimpanan; pemantauan mutu ruang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering (suhu, kelembaban, lantai, dinding); pencatatan dan pelaporan penyimpanan bahan makanan (kering/basah). 219. Persiapan Bahan Makanan (penyusunan standar persiapan bahan makanan sesuai dengan syarat-syarat keamanan pangan untuk mencegah kontaminasi silang antara bahan makanan/alergen dengan menggunakan peralatan persiapan yang dibedakan; pencucian bahan makanan (sayur dan buah) sesuai dengan standar keamanan pangan; pemantauan persiapan (pemotongan) bahan makanan sesuai standar; pemantauan kesesuaian standar porsi dan standar bumbu). 220. Pengolahan/Produksi Makanan (pemantauan macam dan jumlah klien yang akan dilayani; pemantauan penerapan menu yang akan dimasak; pemantauan ketersediaan dan kondisi alat yang akan digunakan; pengecekan ketersediaan bahan makanan sesuai dengan menu dan jumlah klien; pengelolaan jumlah dan macam tenaga; pemantauan jumlah makanan yang akan diolah; pengawasan penggunaan bahan makanan (kehalalan); pengawasan standar - standar (porsi, bumbu, resep); pengawasan produksi/ pengolahan makanan sesuai menu; pengawasan kesesuaian penggunaan alat masak dengan metode pemasakan; pengawasan metode/cara pengolahan yang digunakan; pemantauan penggunaan waktu dalam pengolahan; penilaian kualitas/mutu makanan/organoleptik (uji cita rasa, suhu pemasakan, dan tingkat kematangan) dan standar penyajian; Pencatatan dan laporan produksi makanan). 221. Penilaian produktifitas tenaga kerja pengolahan misal ketepatan waktu masak. 222. Distribusi, Transportasi dan Penyajian Makanan (pemantauan macam dan jumlah makanan sesuai menu dan dengan klien; pemantauan macam, jumlah dan kondisi alat yang akan digunakan; system pendistribusian makanan; Pengawasan penerapan standar porsi; Pengawasan kesesuaian makanan dengan permintaan; Pengawasan suhu makanan, dan suhu troli berpemanas
--	--



	makanan;Pengawasan waktu pendistribusian dan penyajian makanan; Pengawasan penyajian makanan sesuai dengan standar sanitasi makanan. 223. Penilaian sisa makanan; Pencatatan dan pelaporan sisa makanan; Penilaian terhadap kepuasan pelayanan gizi). 224. Pengembangan/modifikasi resep (Identifikasi hidangan yang di modifikasi; Pengumpulan resep-resep akan digunakan sebagai acuan untuk modifikasi; Analisis resep yang akan dimofikasi; Penetapan tujuan modifikasi sesuai kebutuhan; Penetapan cara modifikasi yang digunakan; Analisis komposisi bahan makanan yang digunakan dalam modifikasi resep; Uji cita rasa resep yang dimodifikasi; Analisis komposisi zat gizi hasil modifikasi; Penetapan panelis uji organoleptic; Uji organoleptik hasil modifikasi; Pengembangan standar resep; Penetapan standar resep; Pengembangan standar bumbu; Penetapan standar bumbu; Penetapan dan dokumentasikan resep yang sudah dimodifikasi). 225. Pengelolaan Biaya Makan (Identifikasi menu yang akan disajikan; Identifikasi harga bahan makanan; Idenfitikasi macam, jumlah, dan pendapatan pegawai; Identifikasi penggunaan overhead dalam PM; Penetapan margin/keuntungan; Identifikasi macam, jumlah dan daya beli klien; Identifikasi peraturan keuangan terkait dengan PM; Penetapan periode kebutuhan anggaran; Perhitungan biaya bahan makanan; Pengawasan dan pengendalian penggunaan biaya untuk bahan makanan; Evaluasi biaya bahan makanan; Perhitungan biaya tenaga kerja; Pengawasan/pengendalian penggunaan biaya untuk tenaga kerja; Perhitungan biaya overhead; Pengawasan/pengendalian penggunaan biaya untuk overhead; Evaluasi biaya overhead; Penetapan harga makanan (harga jual makanan) berdasarkan proporsi biaya bahan makanan, tenaga kerja, overhead dan keuntungan yang ditetapkan; Penyusunan anggaran sesuai dengan periode yang ditentukan; Usulan kebutuhan anggaran; Pengawasan penggunaan anggaran; Evaluasi anggaran; Pencatatan realisasi anggaran; Penyusunan laporan penggunaan/realisasi anggaran). 226. Sarana fisik/peralatan (Identifikasi data untuk pembuatan desain/layout ruang penyelenggaraan makanan; Penetapan bentuk penyelenggaraan makanan). 227. Sarana fisik/peralatan (Perancangan desain/ layout sesuai kapasitas institusi dan syarat keamanan pangan; Pengawasan pelaksanaan pembangunan ruang penyelenggaraan makanan dan aspek keselamatan
--	---



	dan kesehatan kerja; Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan dapur; Perancangan tata letak peralatan dapur; Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan masak; Perencanaan jenis, jumlah dan macam peralatan dapur dan alat penunjang (tissue, wrapping, dll). 228. Identifikasi kebutuhan/perlengkapan alat pelindung diri pegawai; Identifikasi sarana penunjang untuk hygiene pegawai; Identifikasi keadaan/kondisi lingkungan produksi makanan; Identifikasi alat dan bahan kebersihan produksi makanan; Identifikasi resiko bahaya pada makanan dan minuman; Pengawasan mutu bahan makanan yang digunakan; Pengawasan terjadinya resiko bahaya pada makanan dan minuman; Pengawasan penerapan hygiene penjamah makanan; Pengawasan pemeriksaan kesehatan pegawai secara periodik; Penilaian pemeliharaan alat pelindung diri; Pengawasan kebersihan ruang produksi penyelenggaraan makanan; Pengawasan tempat pengolahan makanan; Pengawasan penanganan kebersihan dan kerapian alat setelah digunakan; Pengawasan kebersihan dan kondisi alat transportasi makanan; Pengawasan wadah penyimpanan makanan masak; Pengawasan waktu tunggu penyimpanan makanan ; Pengawasan pembuangan sampah; Pengawasan pencucian dan pemeliharaan alat masak. 229. Keselamatan Kerja (prinsip ergonomi; Pengadaan bahan/alat keselamatan kerja; Identifikasi perilaku pegawai dalam menjaga keselamatan kerja; Identifikasi kondisi lingkungan kerja yang berisiko terjadinya bahaya; Penilaian kemampuan kerja pegawai; Pelaksanaan tindak lanjut penanggulangan kecelakaan kerja). 230. Keselamatan Kerja (Edukasi tentang keselamatan kerja; Pengawasan kebiasaan kerja pegawai; Pendistribusian volume kerja pegawai sesuai jam kerja; Pengawasan penggunaan alat pelindung kerja (safety shoes); Mampu mengoperasikan APAR; Pencatatan dan pelaporan kecelakaan kerja). 231. Hygiene dan sanitasi makanan dan minuman (Pengawasan suhu dan kelembaban penyimpanan bahan makanan). 232. Keamanan Pangan (Pengelolaan keamanan dan sanitasi makanan; Penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam manajemen dan sistem pelayanan/penyelenggaraan makanan; Survey keamanan dan sanitasi peralatan dan lingkungan). 233. Pengawasan hygiene personal (pakaian, perhiasan, make-up).
--	--



	234. (Identifikasi hidangan/makanan yang diproduksi, mikrobiologi pangan, Penyusunan alur proses produksi). 235. Pengawasan Mutu Makanan/HACCP (Penetapan hazard pada proses produksi; Penetapan titik kritis yang harus dikontrol pada proses produksi; Pengendalian titik kritis proses produksi; Penyusunan worksheet pengawasan produk makanan). 236. Evaluasi Penyelenggaraan Makanan (Penyusunan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan; Pembuatan kuesioner terhadap kepuasan makanan yang disajikan; Analisa data terhadap kepuasan klien; Pendokumentasian terhadap penyelenggaraan makanan). 237. Evaluasi Penyelenggaraan Makanan (Analisa penyelenggaraan makanan; Laporan pencapaian keberhasilan penyelenggaraan makanan). 238. Perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien dalam pelayanan & praktik kegizian (Pengelolaan program mutu dan kepuasan klien; Penyusunan indikator mutu gizi dan kepuasan klien; Survey kepuasan klien). 239. Pengelolaan SDM, keuangan, sarana fisik dan materi secara terpadu (Koordinasi semua fungsi dalam produksi makanan; Penyusunan analisa beban kerja (ABK) pegawai penyelenggaraan makanan; Menghitung analisa biaya makanan dan biaya overhead; Menyusun rencana pengembangan SDM; Mengelola SDM dalam penyelenggaraan makanan (food service)). 240. Edukasi gizi dan kesehatan pada penjamah makanan. 241. Pemasaran produk makanan (Identifikasi macam produk yang akan di jual; Identifikasi tempat penjualan produk; Identifikasi sasaran pemasaran produk; Identifikasi kewajaran harga produk; labelling; Penyusunan strategi pemasaran). 242. Pemasaran produk makanan (Pelaksanaan pemasaran, Pengembangan perangkat pemasaran, Evaluasi hasil pemasaran). 243. Mengembangkan produk dan jasa komersil bidang gizi dan memasarkan produk. 244. Sistem Ketahanan Pangan pada Kondisi Darurat Bencana (assesment, kelompok sasaran, analisa stok, perencanaan makanan).
--	--



Keterampilan gizi masyarakat	245. "Rapid Nutritioal Assessment. Antropometri: Jenis-jenis alat, cara kalibrasi, sumber kesalahan dan cara meminimalkan sumber kesalahan, manfaat, keunggulan dan kelemahan, standardisasi, prosedur ukuran antropometri (TB, PB, BB, LILA, Lika, Lida, Lpi,Lpanggul, RLPP, Tinggi lutut)." 246. (TB, PB, BB, LILA, Lingkar Kepala, Lingkar dada, Lingkar pinggul, Lingkar panggul, Rasio Lingkar Pinggul Panggul, Tinggi lutut). 247. Komposisi tubuh (tebal lemak bawah kulit, fat free mass). 248. Prosedur Antropometri (TBW). 249. "Antropometri: Cara perhitungan status gizi dan interpretasi hasil (IMT, IMT/U, LILA/U, TB/U, BB/U,BB/TB), standard antropometri (WHO 2005 dan 2007), public health problem indicator terkait masalah gizi di Indonesia (Anemia, KVA, GAKY-TGR, kurang gizi, obesitas), pengisian dan pembacaan KMS, SKDN." 250. "Dietary assessment pada tingkat individu, kelompok, masyarakat : kualitatif (FFQ); kuantitatif (recall, food weighing, food inventory, food waste, food record); survey keragaman pangan, marketsurvey, food balance sheet:" 251. "Definisi, instrumen, prosedur pengukuran, kelemahan dan kelebihan, quality control. Keamanan pangan (definisi, jenis, cara uji). Pengukuran kadar yodium makanan secara kualitatif. Penilaian perilaku makan terkait motif, cara mengolah dan mengonsumsi pangan (lingkungan: fisik-sosial-ekonomi- budaya, pelayanan kesehatan dan genetik)." 252. Dietary: Penggunaan TKPI, FCT ASEAN, bahan penukar, survey keragaman bahan dan makanan, market survey, food labelling, penggunaan AKG, PPH. Cara perhitungan asupan zat gizi (manual dan software), pemenuhan kebutuhangizi (dg pertimbangan aktifitas fisik, olahraga, dll), analisis pola makan serta interpretasi hasil. 253. "Biokimia: Parameter dan cut off serta interpretasi status gizi biokimia (albumin, transferin,ferritin, pre albumin, GD, HbA1C," 254. elektrolit, status hidrasi, Hb, kolesterol, Hyperlipidemia, Def Vit B12, retinol serum, ureum, creatinine, ALT, AST, TSH).
-------------------------------------	---



	255. Klinis: Gejala dan tanda gizi buruk, anemia, KVA, gondok, tensi, suhu tubuh, nadi, kemampuan motorik, postur tubuh (kurus-gemuk), warna-kelembaban, tekstur, turgor kulit, warna dan bentuk kuku, warna dan kuantitas serta distribusi rambut, bentuk dan simetris kepala, gigi, gusi, genggaman tangan, kehilangan masa lemah dan otot, diare, anorexia, bilateal pitting oedema, serta Interpretasi (cut-off). 256. Satuan besaran epidemiologi masalah gizi (prevalensi, insidens, RR, OR). Parameter statistik vital gizi (cara perhitungan dan interpretasi) baik dari data primer dan sekunder (IMR, MMR, TFR, CDR, dll). 257. Berbagai informasi (jenis tenaga gizi, sarana, prasarana, dana, stakeholder, data sosek (pendidikan, pendapatan, harga), data sasaran: jumlah penduduk, individu, jumlah RT, sebaran, proyeksi) yang dibutuhkan untuk perencanaan program pangan dan gizi. 258. Identifikasi kemungkinan masalah gizi, penyebab masalah, prioritas masalah (Delbeq, Delfi, Hanlon), tanda dan gejala masalah gizi menggunakan pendekatan HR bloom dan health belief model (perilaku, lingkungan: fisik-sosial- ekonomi-budaya, pelayanan kesehatan dan genetik). 259. Membuat materi, media dan teknik presentasi sesuai dengan karakteristik sasaran, teknologi informasi pendukung. 260. 1. Konteks surveilans dalam perencanaan maupun monev asuhan gizi masyarakat, 2. Parameter, 3. prosedur pengumpulan, 4. analisis, penetapan kecenderungan dan besaran masalah (public health indicator, trigger level). 261. Pelaporan (penyajian informasi dan diseminasi) dan contoh umpan baliknya untuk perbaikan gizi secara keberlanjutan menggunakan sistem ketahanan pangan dan gizi. 262. "Penentuan masalah dan penyebab masalah gizi pada masyarakat (misal problem tree, fish bone, Theory of change)" 263. tanda dan gejala serta kalimat diagnosis gizi (PES) pada individu, kelompok dan masyarakat. 264. Regulasi pangan dan gizi terkait siklus hidup terutama remaja putri, bumil busui, balita (UU kesehatan, UU pangan dan peraturan pemerintah lain terkait gizi); Kebijakan dan program pangan gizi (Rencana Aksi Nasional Pangan Dan Gizi/RAN- PG, Pedoman gizi seimbang, pemberian tablet tambah darah, PMBA, makanan empat bintang, isi piringku, PMT, ASI eksklusif, distribusi kapsul Vit A, SKDN, posyandu balita, posbindu, posyandu remaja, SUN movement, percepatan stunting,
--	--



	germas, intervensi zat gizi mikro: sprinkle, pelayanan kesehatan, imunisasi, PHBS; air bersih, jamban, akses pangan, pendidikan formal ketahanan pangan dan gizi sejak dini. 265. Sasaran, jenis, bentuk, sumber, durasi, formulasi, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi suplemen gizi, fortifikasi pangan, menu bergizi seimbang yang sesuai dengan permasalahan gizi dan ketersediaan pangan/potensi wilayah. 266. Perencanaan edukasi dan pelatihan gizi (Term Of Reference: Sasaran, materi/kurikulum pelatihan kader dan masyarakat) media, metode, prosedur, durasi dan evaluasi), implementasi (tindak lanjut edukasi dan pelatihan gizi) untuk individu- kelompok-masyarakat. 267. Pemilihan media, metode, prosedur, durasi dan evaluasi penyusunan media. 268. Parameter, indikator (misalnya penerimaan dan pemahaman terhadap intervensi), instrumen, prosedur, tata cara penilaian keberhasilan (misalnya penetapan hasil perbandingan data monitoring dengan tujuan intervensi), evaluasi pelaksanaan dan kesesuaian kegiatan atau intervensi gizi. 269. Output intervensi, umpan balik serta pengelolaan output intervensi bagi perbaikan gizi individu-kelompok dan masyarakat. 270. Instrumen, prosedur pencatatan, pihak terkait, dan pelaporan secara offline dan online, tata cara penilaian keberhasilan dan umpan balik asuhan gizi individu- kelompok dan masyarakat.
Pengelolaan masalah gizi dan pemberdayaan masyarakat	271. Kajian pustaka, indikator gizi, identifikasi masalah, perumusan tujuan, design dan metode, pengolahan dan analisis, penulisan dan presentasi, rekomendasi hasil untuk penentuan prioritas perbaikan gizi dan pengembangan IPTEK. 272. "a. Menyusun dokumen perencanaan program pangan dan gizi;a) Kebutuhan input program (SDM, alat, dana, prasarana, sarana, waktu),b) Mekanisme/prosedur, kelembagaan dan stakeholder,c) Monev dalam perencanaan dan pelaksanaan program gizi di yankes dan masyarakat serta institusi lain,b. Mengorganisasikan program kerja yang sudah disusun di tingkat masyarakat." 273. "Identifikasi kesempatan bisnis gizi produk dan jasa (suplemen gizi, media, analisis, content creator, dll), kelayakan bisnis (menghitung cost, revenue, profit dan B/C ratio, internal rate of return/IRR, cashflow, return of investment dll), pembuatan"

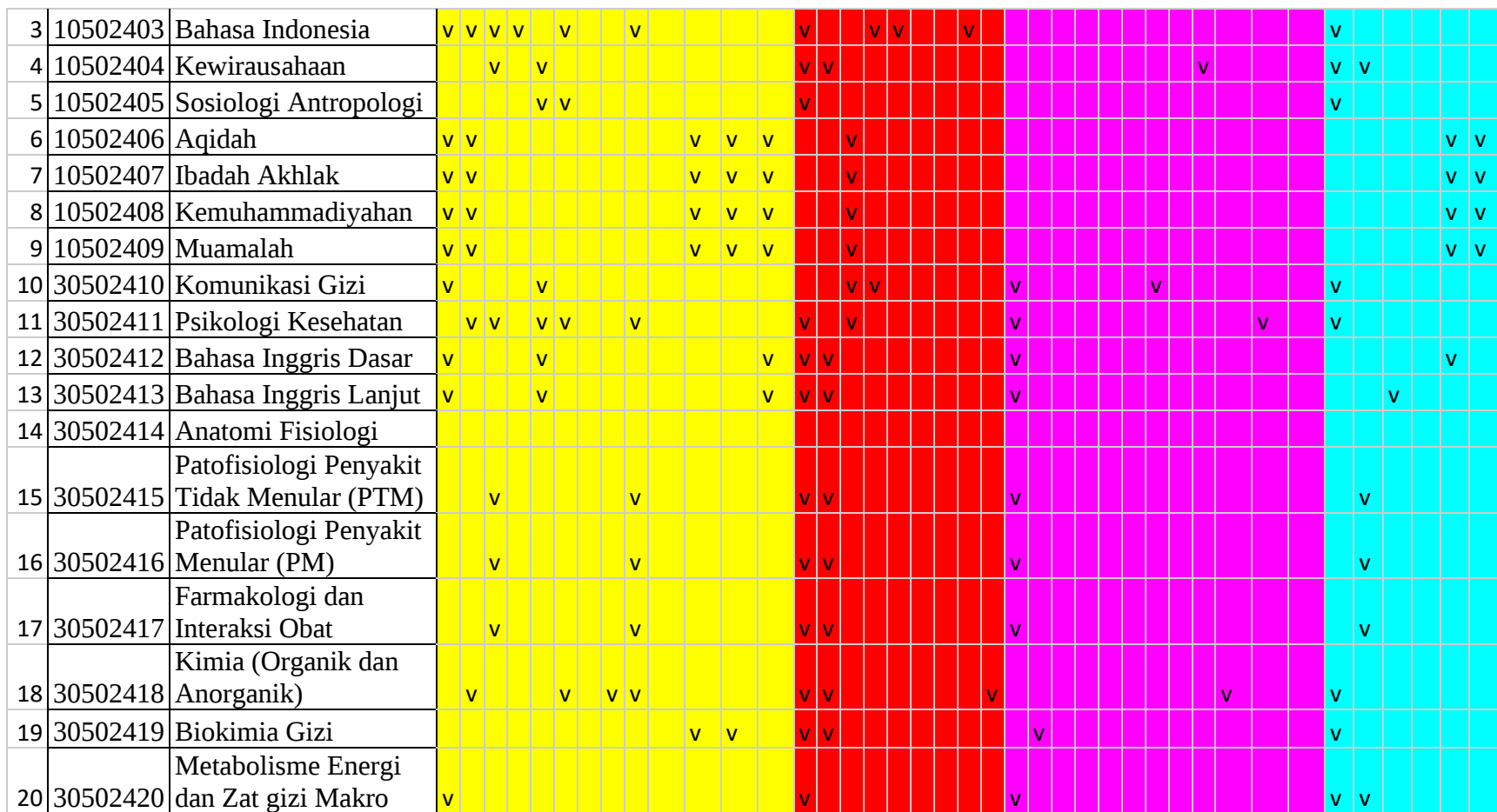


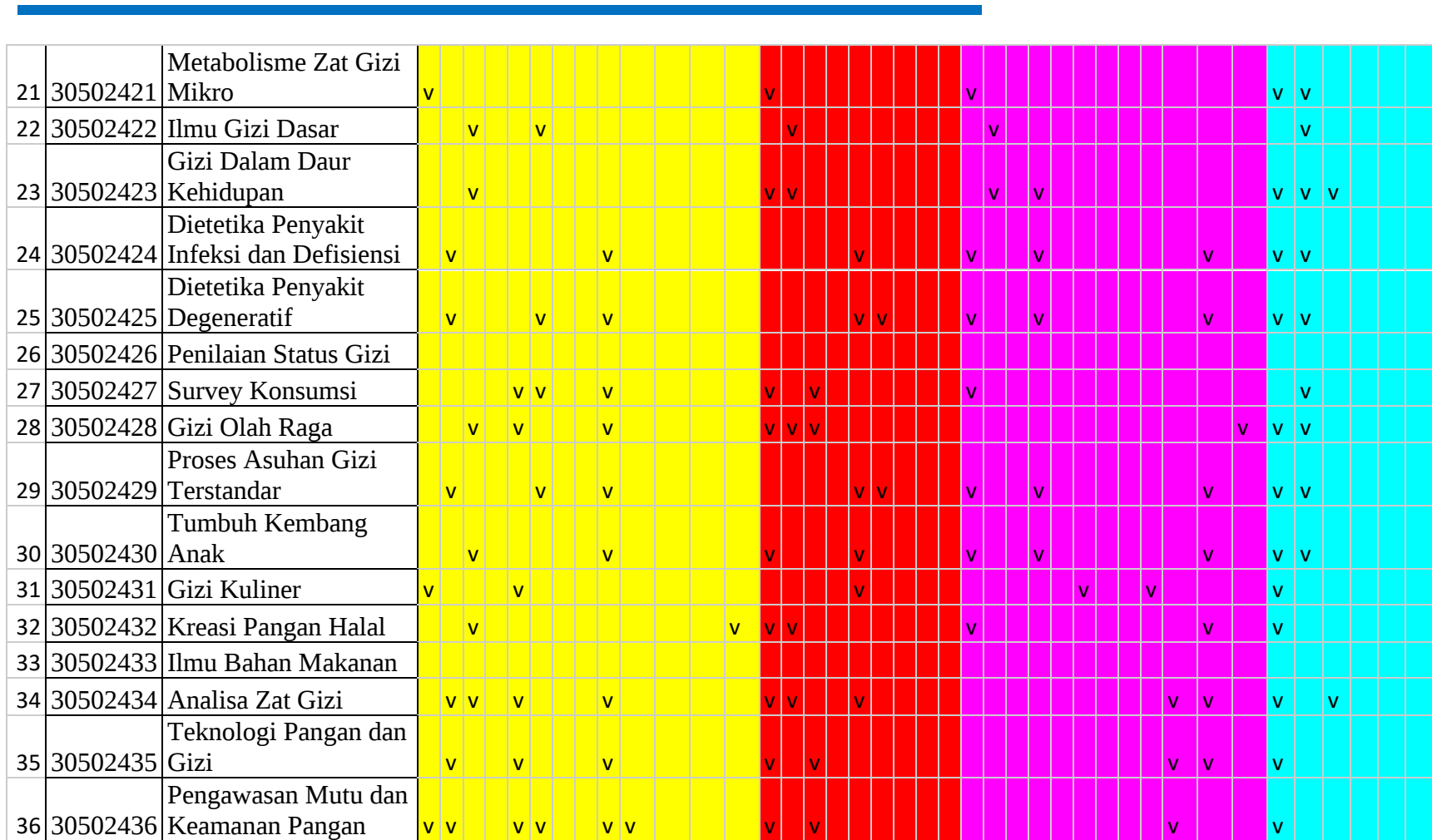
	274. rencana bisnis (business plan), membangun jejaring pemodal dan pemasaran, memasarkan baik secara offline, online dan pengembangan bisnisnya. 275. Pendekatan edukatif (pertemuan masyarakat, survey mawas diri, penyusunan rencana kerja bersama, mobilisasi sumber daya), advokasi. 276. "Rekayasa sosial meliputi; a. Pendayagunaan potensi masyarakat untuk meningkatkan kesadaran gizi. b. Memobilisasi kader gizi untuk menggerakkan program gizi masyarakat. c. Menggalang potensi masyarakat untuk identifikasi dini masalah gizi masyarakat. d. Menggerakkan masyarakat untuk mendukung pengentasan masalah gizi. e. Membangun jejaring koordinasi dengan profesi dan sektor lain dalam rangka pemberdayaan masyarakat untuk mengatasi masalah gizi dan kesehatan." 277. Dasar manajemen, komunikasi kepemimpinan, konsep POAC : SDM, kelembagaan, dana, sapras, sumberdaya pangan, IT. 278. Definisi, jenis kebijakan, dan metode analisis pengaruh kebijakan (content analysis; analisis stakeholder/aktor, cost effectiveness).
--	--

6. Pembentukan Mata Kuliah dan Penentuan bobot sks

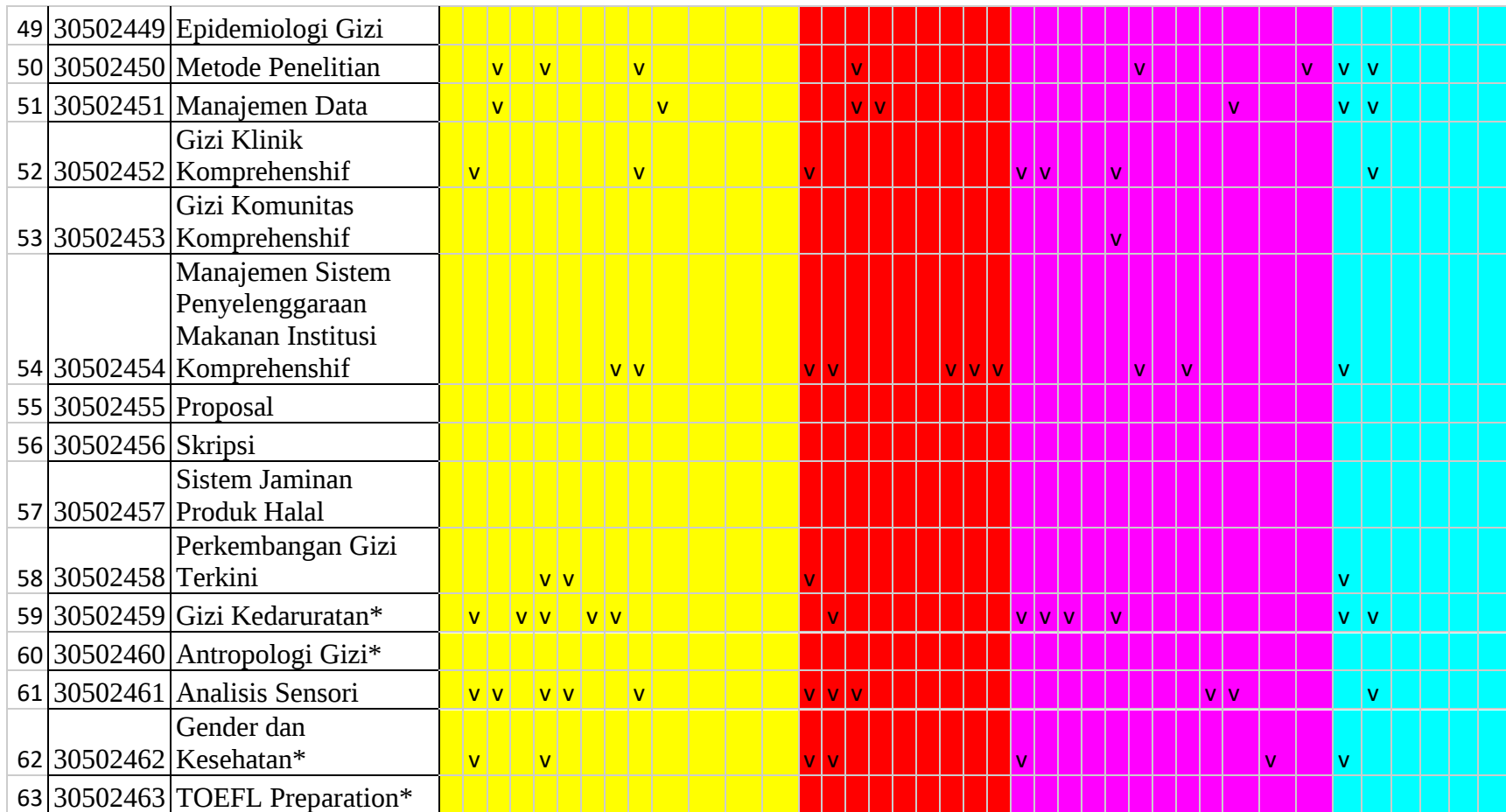
Tabel 7. Matrik CPL dan Mata kuliah Baru)**

No	Kode MK	MK	CPL Sikap													CPL KU									CPL KK												CPL PENGETAHUAN																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1	10502401	Pancasila dan Kewarganegaraan		v	v	v				v	v						v		v																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
2	10502402	Pendidikan Agama	v				v						v	v	v	v	v				v	v																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													





74







7. Struktur Matakuliah dlm Kurikulum Program Studi

1.15 Keunggulan Program Studi

Kurikulum yang digunakan pada Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka mengacu pada kurikulum nasional yang disepakati oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) dengan keunggulan di bidang gizi dan pangan halal. Hal ini diperkuat dengan komposisi mata kuliah penunjang, sebanyak 13 sks, yang terdiri dari:

1. Kreasi Pangan Halal (2 sks)
2. Teknologi Pangan Dan Gizi (3 sks)
3. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan (2 sks)
4. Sistem Jaminan Produk Halal (2 sks)
5. Analisis Sensori (2 sks)
6. Manajemen Sistem Pelayanan Makanan Institusi (MSPMI) Komprehensif (2 sks)

1.16 Struktur Mata Kuliah

1. Jumlah maksimum 20 SKS per Semester untuk mahasiswa semester I dan II dan 24 SKS untuk semester selanjutnya
2. Jumlah Maksimum 10 mata kuliah per Semester
3. Bobot Minimum 2 SKS Per Mata Kuliah
4. Bobot Maksimum 4 SKS Per Mata Kuliah
5. Jumlah Minimum 8 Semester dalam Kurikulum
6. Jumlah SKS Mata Kuliah Wajib 124 SKS
7. Jumlah SKS Mata Kuliah Institusional 14 SKS
8. Jumlah sks mata kuliah pilihan 12 SKS
9. Jumlah sks mata kuliah pilihan yang wajib diambil 6 SKS
10. Jumlah Beban Studi Program Strata Satu Ilmu Gizi 144-150 SKS



NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	BOBOT (SKS)
1	10502401	Pancasila dan Kewarganegaraan	3
2	10502402	Pendidikan Agama	2
3	10502403	Bahasa Indonesia	2
4	10502404	Kewirausahaan	3
5	10502405	Sosiologi Antropologi	2
6	10502406	Aqidah	2
7	10502407	Ibadah Akhlak	2
8	10502408	Kemuhammadiyah	2
9	10502409	Muamalah	2
10	30502410	Komunikasi Gizi	2
11	30502411	Psikologi Kesehatan	2
12	30502412	Bahasa Inggris Dasar	2
13	30502413	Bahasa Inggris Lanjut	2
14	30502414	Anatomi Fisiologi	3
15	30502415	Patofisiologi Penyakit Tidak Menular (PTM)	2
16	30502416	Patofisiologi Penyakit Menular (PM)	2
17	30502417	Farmakologi dan Interaksi Obat	2
18	30502418	Kimia (Organik dan Anorganik)	2
19	30502419	Biokimia Gizi	2
20	30502420	Metabolisme Energi dan Zat gizi Makro	2
21	30502421	Metabolisme Zat Gizi Mikro	2
22	30502422	Ilmu Gizi Dasar	2
23	30502423	Gizi Dalam Daur Kehidupan	3
24	30502424	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	3
25	30502425	Dietetika Penyakit Degeneratif	3
26	30502426	Penilaian Status Gizi	3
27	30502427	Survey Konsumsi	2
28	30502428	Gizi Olah Raga	2
29	30502429	Proses Asuhan Gizi Terstandar	2
30	30502430	Tumbuh Kembang Anak	2
31	30502431	Gizi Kuliner	2
32	30502432	Kreasi Pangan Halal	2
33	30502433	Ilmu Bahan Makanan	3



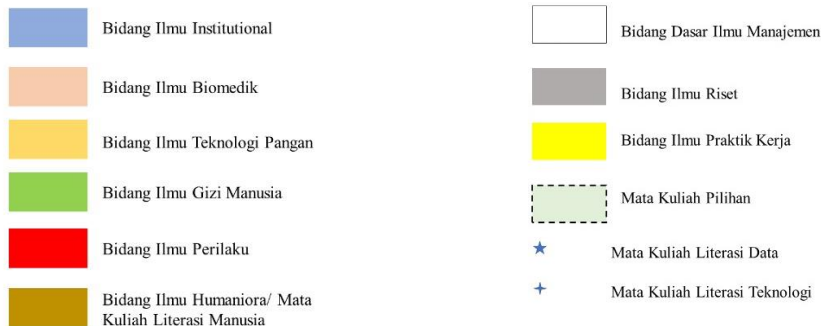
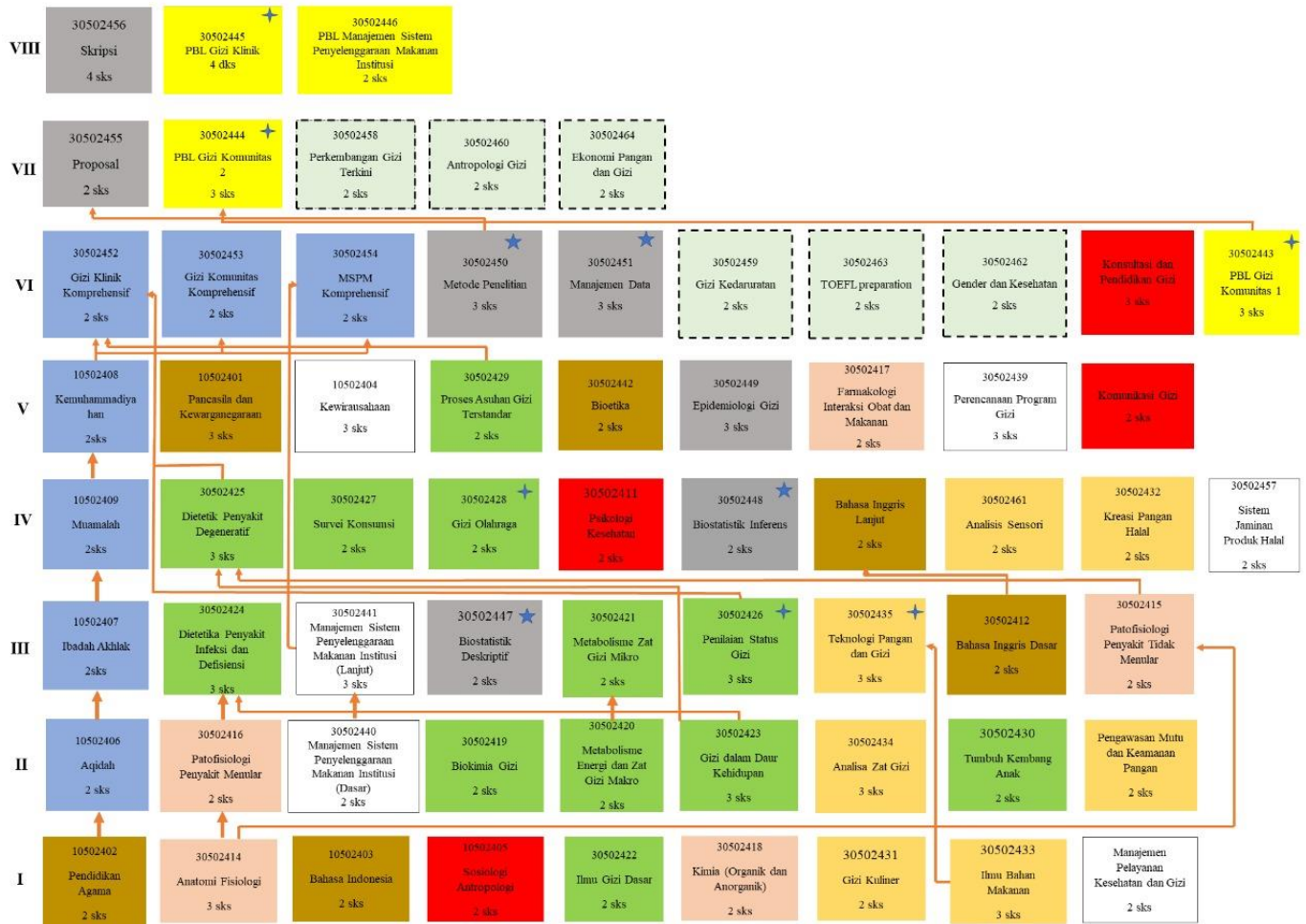
NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	BOBOT (SKS)
34	30502434	Analisa Zat Gizi	3
35	30502435	Teknologi Pangan dan Gizi	3
36	30502436	Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan	2
37	30502437	Konsultasi dan Pendidikan Gizi	3
38	30502438	Manajemen Pelayanan Kesehatan dan Gizi	2
39	30502439	Perencanaan Program Gizi	3
40	30502440	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Dasar)	2
41	30502441	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Lanjutan)	3
42	30502442	Bioetika	2
43	30502443	PBL Gizi Komunitas I	3
44	30502444	PBL Gizi Komunitas II	3
45	30502445	PBL Gizi Klinik	4
46	30502446	PBL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	2
47	30502447	Biostatistik Deskriptif	2
48	30502448	Biostatistik Inferens	2
49	30502449	Epidemiologi Gizi	3
50	30502450	Metode Penelitian	3
51	30502451	Manajemen Data	3
52	30502452	Gizi Klinik Komprehensif	2
53	30502453	Gizi Komunitas Komprehensif	2
54	30502454	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Komprehensif	2
55	30502455	Proposal	2
56	30502456	Skripsi	4
57	30502457	Sistem Jaminan Produk Halal	2
58	30502458	Perkembangan Gizi Terkini*	2
59	30502459	Gizi Kedaruratan*	2
60	30502460	Antropologi Gizi*	2
61	30502461	Analisis Sensori	2
62	30502462	Gender dan Kesehatan*	2
63	30502463	TOEFL Preparation*	2
64	30502464	Ekonomi Pangan dan Gizi*	2



NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	BOBOT (SKS)
		TOTAL	150



1.17 Peta Kurikulum Berdasarkan CPL PRODI





1.18 Daftar sebaran mata kuliah tiap semester

Semester I					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	SKS	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	10502402	Pendidikan Agama	2		
2.	30502433	Ilmu Bahan Makanan	3		
3.	10502403	Bahasa Indonesia	2		
4.	10502405	Sosiologi Antropologi	2		
5.	30502422	Ilmu Gizi Dasar	2		
6.	30502418	Kimia (Organik dan Anorganik)	2		
7.	30502431	Gizi Kuliner I	2		
8.	30502414	Anatomi Fisiologi	3		
9.	30502438	Manajemen Pelayanan Kesehatan dan Gizi	2		
		Jumlah	20		

Semester II					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	10502406	Aqidah	2		
2.	30502416	Patofisiologi Penyakit Menular (PM)	2	Anatomi Fisiologi	C
3.	30502440	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Dasar)	2		
4.	30502419	Biokimia Gizi	2		
5.	30502434	Analisa Zat Gizi	3		
6.	30502423	Gizi dalam Daur Kehidupan	3		
7.	30502420	Metabolisme Energi dan Zat Gizi Makro	2		
8.	30502430	Tumbuh Kembang Anak	2		
9.	30502436	Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan	2		
		Jumlah	20		

*mata kuliah bersyarat

Semester III					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	10502407	Ibadah Akhlak	2		
	30502441	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Lanjutan)	3	Manajemen Sistem Penyelenggaraan	C



				Makanan Institusi (Dasar)	
2.	30502424	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	3	1. Gizi dalam Daur Kehidupan 2. Patofisiologi Penyakit Menular	C C
3.	30502447	Biostatistik Deskriptif	2		C
4.	30502421	Metabolisme Zat Gizi Mikro	2	Metabolisme Energi dan Zat Gizi Makro	C
5.	30502426	Penilaian Status Gizi	3		
6.	30502435	Teknologi Pangan dan Gizi	3	Ilmu Bahan Makanan	C
7.	30502412	Bahasa Inggris Dasar	2		
8.	30502415	Patofisiologi Penyakit Tidak Menular (PTM)	2	Anatomi Fisiologi	C
		Jumlah	22		

*mata kuliah bersyarat

Semester IV					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	10502409	Muamalah	2		
2.	30502461	Analisis sensori	2		
3.	30502427	Survei Konsumsi	2		
4.	30502428	Gizi Olahraga	2		
5.	30502411	Psikologi Kesehatan	2		
6.	30502448	Biostatistik Inferens	2		
7.	30502413	Bahasa Inggris Lanjut	2	Bahasa Inggris Dasar	C
8.	30502425	Dietetika Penyakit Degeneratif	3	1. Gizi dalam Daur Kehidupan 2. Patofisiologi Penyakit Tidak Menular	C C
9.	30502432	Kreasi Pangan Halal	2		
10.	30502457	Sistem Jaminan Produk Halal	2		
		Jumlah	21		

*mata kuliah bersyarat



Semester V					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	10502408	Kemuhammadiyah	2		
2.	10502401	Pancasila dan Kewarganegaraan	3		
3.	10502404	Kewirausahaan	3		
4.	30502429	Proses Asuhan Gizi Terstandar	2		
5.	30502442	Bioetika	2		
6.	30502449	Epidemiologi Gizi	3		
7.	30502417	Farmakologi dan Interaksi Obat dan Makanan	2		
8.	30502439	Perencanaan Program Gizi	3		
9.	30502410	Komunikasi Gizi	2		
		Jumlah	22		

Semester VI					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	30502452	Gizi Klinik Komprehensif	2	1. MK AIKA 2. Dietetik Degeneratif 3. PSG 4. PAGT	C
2.	30502453	Gizi Komunitas Komprehensif	2	MK AIKA	C
3.	30502454	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Komprehensif	2	1. MK AIK 2. MSPMI Lanjut	C
4.	30502443	PBL Gizi Komunitas I	3	1. Lulus seluruh mata kuliah semester I-IV 2. Sudah mengikuti mata kuliah wajib semester V	C
5.	30502451	Manajemen Data	3		
6.	30502450	Metode Penelitian	3		
7.	30502437	Konsultasi dan Pendidikan Gizi	3		
8.	30502459	Gizi Kedaruratan**	2		
9.	30502462	Gender dan Kesehatan**	2		
10.	30502463	TOEFL Preparation**	2		
		Jumlah	24		

*mata kuliah bersyarat

**mata kuliah pilihan



Semester VII					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	30502455	Proposal	2	Metode Penelitian	C
2.	30502444	PBL Gizi Komunitas II	3	1. Lulus seluruh mata kuliah smt I-V 2. Sudah mengikuti mata kuliah wajib smt VI 3. Lulus PBL Gizi Komunitas I	C
3.	30502458	Perkembangan gizi terkini**	2		
4.	30502460	Antropologi Gizi**	2		
5.	30502464	Ekonomi Pangan dan Gizi**	2		
		Jumlah	11		

*mata kuliah bersyarat

**mata kuliah pilihan

Semester VIII					
No.	Kode MK	Mata Kuliah	Sks	Lulus mata kuliah*	Nilai
1.	30502456	Skripsi	4		
2.	30502445	PBL Gizi Klinik	4	Sudah lulus di semester I-VI dan sudah mengikuti kuliah di semester VII	C
3	30502446	PBL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	2	Sudah lulus di semester I-VI dan sudah mengikuti kuliah di semester VII	C
		Jumlah	10		

*mata kuliah bersyarat



8. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

Terlampir

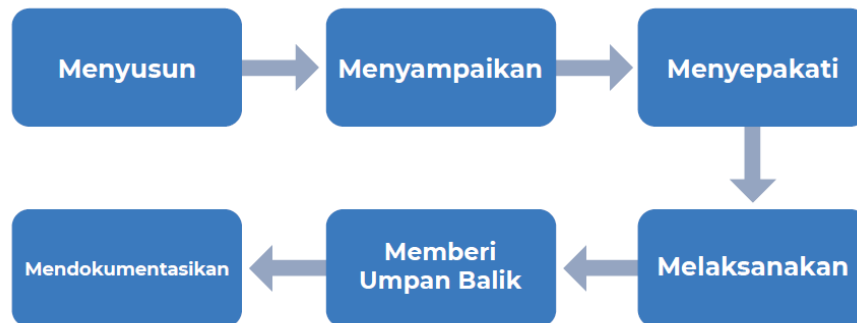


9. Penilaian Pembelajaran

1. Mekanisme dan prosedur penilaian

Mekanisme

Mekanisme Penilaian tergambar dalam bagan berikut ini.



Pelaksanaan penilaian pembelajaran terbagi menjadi penilaian terhadap proses pembelajaran dan hasil pembelajaran.

- Penilaian proses pembelajaran dilakukan dengan penilaian terhadap tingkat pemahaman dan keterampilan mahasiswa selama proses pembelajaran, seperti presentasi, diskusi, simulasi, dan kuis.
- Penilaian terhadap hasil pembelajaran dilakukan dengan Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Beberapa matakuliah praktikum meliputi juga Ujian Praktikum. Penilaian akhir untuk matakuliah Praktik Belajar Lapangan dengan presentasi laporan.

Prosedur Penilaian

Prosedur penilaian mengikuti tahapan sebagai berikut.

- Perencanaan (dapat dilakukan melalui penilaian bertahap dan/atau penilaian ulang), Perencanaan dilakukan bersama dosen tim mata kuliah bersama dengan rencana tugas mahasiswa (RTM).
- kegiatan pemberian tugas atau soal
pemberian tugas dan kuis diberikan kepada mahasiswa melalui lembar RTM yang dapat diakses oleh mahasiswa dan disepakati di awal perkuliahan.
- observasi kinerja
observasi kinerja, baik dalam bentuk presentasi, diskusi, praktikum maupun simulasi dilakukan menggunakan lembar tilik/rubrik observasi. Semua tertulis dalam RTM.
- pengembalian hasil observasi
hasil observasi dapat diakses dengan mudah oleh mahasiswa melalui online learning uhamka. Cara lain adalah dengan melalui penyampaian dosen selama perkuliahan.
- pemberian nilai akhir.
Nilai akhir dimasukkan melalui website akademik uhamka. Nilai dapat diakses oleh mahasiswa dan semua pemangku kepentingan.



2. Teknik dan instrument penilaian; dan
Instrument penilaian yang digunakan disesuaikan dengan teknik penilaian yang dengan rinci tertulis pada tabel berikut.

Teknik dan Instrumen Penilaian

Mekanisme Penilaian	Teknik Penilaian	Instrumen Penilaian
Proses Pembelajaran	Presentasi	Rubrik Penilaian
	Diskusi	Rubrik Penilaian
	Simulasi	Rubrik Penilaian
	Kuis	Soal Kuis
Hasil Pembelajaran	UTS	Soal UTS
	UAS	Soal UAS
	Ujian Praktikum	Rubrik Penilaian
	Project/Paper	Rubrik Penilaian

3. Sifat penilaian.

Penilaian memenuhi sifat :

- Edukatif: pengajar memotivasi mahasiswa untuk mencapai tujuan pembelajaran melalui penyampaian target pembelajaran di kelas
- Otentik : penilaian berasal dari hasil pengukuran secara objektif kepada kemampuan mahasiswa, yang meliputi tingkat pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dinilai selama proses pembelajaran berlangsung seperti penilaian presentasi, diskusi, simulasi dan kuis.
- Objektif: penilaian dipastikan terlaksana secara objektif karena mahasiswa dan dosen menyepakati komponen dan bobot penilaian di awal perkuliahan pada sebuah surat kontrak.
- Akuntabel: bobot dan kriteria penilaian disampaikan dan disepakati bersama mahasiswa di awal perkuliahan pada kontrak kuliah
- Transparan : hasil kuis, tugas, UTS, UAS dan penilaian lainnya dapat diakses oleh dosen, mahasiswa dan seluruh pemangku kepentingan melalui laman online learning Uhamka (OLU).

Rubrik

Rubrik merupakan panduan atau pedoman penilaian yang menggambarkan kriteria yang diinginkan dalam menilai atau memberi tingkatan dari hasil kinerja belajar mahasiswa. Rubrik terdiri dari dimensi atau aspek yang dinilai dan kriteria kemampuan hasil belajar mahasiswa ataupun indikator capaian belajar mahasiswa.

Tujuan penilaian menggunakan rubrik:

- Memperjelas dimensi atau aspek dan tingkatan penilaian dari capaian pembelajaran mahasiswa;
- dapat menjadi pendorong atau motivator bagi mahasiswa untuk mencapai capaian pembelajarannya.

Rubrik dapat bersifat menyeluruh atau berlaku umum dan dapat juga bersifat khusus atau hanya berlaku untuk suatu topik tertentu atau suatu capaian pembelajaran tertentu.



	UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI ILMU GIZI			
RENCANA TUGAS MAHASISWA				
MATA KULIAH	ILMU BAHAN MAKANAN			
KODE	05025020	SKS	2 (Teori)	Semester II
DOSEN PENGAMPU	Iswahyudi, S.T.P., M.Si Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si			
BENTUK TUGAS				
Ringkasan Materi				
JUDUL TUGAS				
Tugas 2, 3, 4, 6, 7, 8				
SUB-CPMK				
1. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sereal dan kacang-kacangan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (S9, P1, KU1, KU3, KK10, KK11) 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada umbi-umbian berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (S9, P1, KU1, KU3, KK10, KK11) 3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada lemak dan minyak berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (S9, P1, KU1, KU3, KK10, KK11) 4. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada daging berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (S9, P1, KU1, KU3, KK10, KK11) 5. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada susu berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (S9, P1, KU1, KU3, KK10, KK11) 6. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada ikan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (S9, P1, KU1, KU3, KK10, KK11)				
DESKRIPSI TUGAS				
Mahasiswa mencari, membaca, menganalisis dan meringkas materi terkait pokok bahasan				
METODE Pengerjaan Tugas				
Individu				

BENTUK DAN FORMAT LUARAN
Makalah
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN
Ketepatan waktu pengumpulan tugas, literatur yang dirujuk, susunan kalimat yang digunakan, kelengkapan pokok bahasan, presentasi dan diskusi
JADWAL PELAKSANAAN
Tercantum dalam RPS
LAIN-LAIN
-
DAFTAR RUJUKAN
1. Kusnandar F. (2011). Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat. 2. Muchtadi, T. R., Sugiyono & Ayustaningwarno, F. (2013) Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta 3. Warsito, H., Rindiani., & Nurdyansyah, F. (2015) Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika



	UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF DR HAMKA (UHAMKA) FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI ILMU GIZI RENCANA EVALUASI				
MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Komprehensif	05025062	Ilmu Gizi Manusia	2	6	25 Februari 2022
Dosen Pengampu	1. Sri Iwaningsih, SKM, MARS 2. Luthfiana Nurkusumaningtyas, S.Gz., M.Gz 3. Maruli Siregar S.T. K.Sc. M.TP 4. Iswahyudi M.TP				
Sub Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup mata kuliah manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi Mahasiswa mampu menjelaskan komponen input dalam penyelenggaraan makanan institusi Mahasiswa mampu menjelaskan komponen proses dalam penyelenggaraan makanan institusi Mahasiswa mampu menjelaskan komponen output dan outcome dalam penyelenggaraan makanan institusi Mahasiswa mampu menjelaskan komponen input, proses, output dalam penyelenggaraan makanan institusi dengan menggunakan pendekatan berbasis kearifan lokal (AIK) dan Muhammadiyah (AIKA) Mahasiswa mampu menjelaskan keterkaitan antara manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dengan Al Islam dan Muhammadiyah (AIKA) Mahasiswa mampu menjelaskan konsep problem based learning dalam penyelenggaraan makanan Mahasiswa mampu menganalisis berbagai masalah dalam penyelenggaraan makanan institusi (problem-based learning) Mahasiswa mampu menyusun rencana intervensi dalam penyelenggaraan makanan institusi (problem based learning) Mahasiswa mampu menyusun rencana monitoring dan evaluasi dalam penyelenggaraan makanan institusi (problem based learning)				
Komponen Evaluasi	a. Keaktifan : 10% b. Tugas : 20% c. UTS : 30% d. UAS : 40%				
Bentuk Tugas	Paper kelompok				

Judul Tugas	1. Tugas 1 : Telaah literatur tentang komponen dalam penyelenggaraan makanan institusi 2. Tugas 2 : Analisis kasus tentang penyelenggaraan makanan institusi (mengidentifikasi masalah dan menyusun prioritas masalah) 3. Tugas 3 : Analisis kasus tentang penyelenggaraan makanan institusi (menyusun rencana intervensi) 4. Tugas 4 : Analisis kasus tentang penyelenggaraan makanan institusi (menyusun rencana monitoring dan evaluasi)
Deskripsi Tugas	Tugas ini merupakan paper yang disusun secara kelompok sesuai dengan judul
Metode Pengerjaan Tugas	1. Mahasiswa menyusun paper secara berkelompok dengan studi literatur 2. Paper ditulis menurut format laporan yang ditetapkan 3. Seluruh hasil penulisan menggunakan program mendeley
Bentuk dan Format Luaran	Paper kelompok
Indikator dan Bobot Penilaian	Rubrik penilaian terlampir
Bobot Nilai Keseluruhan	Rubrik penilaian terlampir



Penilaian Paper Kelompok

No	Aspek Yang Dinilai	Bobot %	Nilai
1	<i>Paper</i> berasal dari jurnal nasional kurang waktu 10 tahun terakhir	25	
2	<i>Paper</i> berkaitan dengan Tema Mata Kuliah	25	
3	Ketepatan dalam isi <i>paper</i>	25	
4	Ketepatan meringkas konsep pemikiran penting dalam <i>Paper</i>	25	
NILAI TOTAL			

Nilai :

80 – 90

= Sangat Baik / A

60 – 79

= Baik / B

RUBRIK PENILAIAN DISKUSI

No	Dimensi yang dinilai	Bobot %	Nilai
1	Penguasaan Materi	25	
2	Ketepatan dalam menyelesaikan masalah/pertanyaan	25	
3	Kemampuan Berkomunikasi	25	
4	Kemampuan menjawab	25	

Nilai :

80 % - 90 % = 90 / A

60 % - 79 % = 79 / B



	UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI ILMU GIZI				
RENCANA TUGAS MAHASISWA					
MATA KULIAH	PROSES ASUHAN GIZI TERPADU				
KODE	05025016	SKS	2	SEMESTER	4
DOSEN PENGAMPU	1. Gunarti Yahya, DCN., MM., RD 2. Rahmatika Nur Aini, M.Gz				
BENTUK TUGAS					
1. Review dan Makalah Kelompok 2. Laporan Studi Kasus Proses Asuhan Gizi Terpadu Individu					
JUDUL TUGAS					
1. Tugas 1 : Membuat asesment gizi pada kasus penyakit infeksi 2. Tugas 2: Membuat Diagnosis Gizi hingga menu pada pada kasus penyakit infeksi 3. Tugas 3 : Membuat Asuhan Gizi hingga diagnosis gizi pada kasus penyakit infeksi 4. Tugas 4 : Membuat Asuhan Gizi hingga intervensi gizi kasus penyakit infeksi 5. Tugas 5 : Membuat Monev Asuhan Gizi pada kasus penyakit infeksi 6. Tugas 6 : Membuat Asuhan Gizi hingga Monev pada kasus penyakit infeksi 7. Tugas 7 : Membuat dokumentasi Asuhan Gizi 8. Tugas 8 : Membuat ringkasan berdasarkan jurnal terkait skrining gizi dan PAGT 9. Tugas 9 : Membuat Asuhan Gizi hingga monev pada penyakit infeksi dan defisiensi gizi					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
1. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang konsep pelayanan asuhan gizi dan skrining gizi [CPMK1-2, C2, A3] 2. Mahasiswa mampu memahami pengertian dan konsep Proses Asuhan Gizi Terpadu [CPMK1, C2, C4, A4, P3] 3. Mahasiswa mampu memahami pengertian dan proses Asesment Gizi [CPMK1-2, C2, C4, A4, P3] 4. Mahasiswa mampu memahami pengertian dan proses Diagnosis Gizi [CPMK3, C2, C4, A4, P3] 5. Mahasiswa dapat menerapkan asesment gizi dan diagnosis gizi pada kasus penyakit infeksi dan defisiensi gizi [CPMK1-3, C3, C4, C5, A4, P3] 6. Mahasiswa mampu memahami pengertian dan proses Intervensi Gizi [CPMK4, C2, C4, A4, P3] 7. Mahasiswa mampu memahami pengertian dan proses Monitoring dan Evaluasi Gizi [CPMK4, C2, C4, A4, P3] 8. Mahasiswa dapat menerapkan intervensi gizi dan monev gizi pada kasus penyakit infeksi dan defisiensi gizi [CPMK1-4, C3, C4, C5, A4, P3] 9. Mahasiswa mampu memahami pengertian dan proses dokumentasi Asuhan Gizi [CPMK1-4, C2, C4, A4, P3] 10. Mahasiswa mampu memahami jurnal terkait skrining gizi dan proses asuhan gizi terpadu[CPMK1-4, C2, C4, C5, A4, P3] 11. Mahasiswa mampu menerapkan asuhan gizi pada kasus penyakit infeksi dan defisiensi gizi [CPMK1-4, C3, C4, C5, A4, P3] 12. Mahasiswa mampu memahami "critical thinking" dalam Proses Asuhan Gizi Terpadu [CPMK1-4, C3, C4, A4, P3]					
DAFTAR RUJUKAN					
1. Academy of Nutrition and Dietetics. Nutrition Care Process Terminology (NCPT) Reference Manual. Eatright, 2018 2. Pocket Guide for International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual. 4 th ed. Eatright, 2013 3. Nelms, Marcia et al (2011). Nutrition Therapy and Pathophysiology, International Ed (2nd Ed), Wadsworth, Australia 4. AsDI & Persagi (2007). Penuntun Diet Dewasa, Almatier, 5 Ed. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. . 5. AsDI; IDAI & PERSAGI (2014) Penuntun Diet Anak,Edisi ke 3, Balai Penerbit FKUI, Jakarta 6. Waspadji, S; Kartini S & Suharyati Djoko (2010). Daftar bahan Makanan Penukar, Edisi ke 3, Balai Penerbit FKUI, Jakarta					



RUBRIK PENILAIAN TUGAS KELOMPOK

No	Aspek Yang Dinilai	Poin	Nilai
1	Penyelesaian tugas berlandaskan sumber pustaka yang terpercaya. Termasuk didalamnya ketepatan dan ketelitian dalam memecahkan masalah.	25	
2	Kedalaman materi (Sangat mendalam dan detail)	35	
3	Kerapihan tulisan (seusai format, EYD, dan KBBI)	20	
4	Sistematika Penulisan (alur sistematika sangat baik, mulai dari umum ke khusus, benang merah terlihat)	20	
NILAI TOTAL		100	

Nilai :

80 – 90 = Sangat Baik / A

60 – 70 = Baik / B

RUBRIK PENILAIAN TUGAS INDIVIDU

No	Dimensi yang dinilai	Poin	Nilai
1	Penguasaan Materi	25	
2	Ketepatan dan kelengkapan	25	
3	Kerapihan tulisan (seusai format, EYD, dan KBBI)	25	
4	Sistematika Penulisan baik	25	
NILAI TOTAL		100	

Nilai :

80 % - 90 % = 90 / A

60 % - 70 % = 79 / B



10. Implementasi Hak Belajar Mahasiswa Maksimum 3 Semester

1.19 Model implementasi MBKM

Kegiatan Pembelajaran Mahasiswa Jenjang Sarjana / Sarjana Terapan, 144 sks								
	Smt-1	Smt-2	Smt-3	Smt-4	Smt-5	Smt-6	Smt-7	Smt-8
	20 sks	20 sks	22-24 sks	21-24 sks	22-24 sks	18-24 sks	5-11 sks	10 sks
1	MKWU MK-Prodi di dlm Prodi	MKWU MK-Prodi di dlm Prodi	MKWU MK-Prodi di dlm Prodi	MKWU MK-Prodi di dlm Prodi	MK-Prodi di dlm & luar & Belajar di luar PT	MK-Prodi di dlm & luar & Belajar di luar PT	MK-Prodi di dlm & luar & Belajar di luar PT	MK-Prodi di dlm & luar & Belajar di luar PT

1.20 SOP MB-KM FAKULTAS

SOP MERDEKA BELAJAR-KAMPUS MERDEKA (MB-KM) PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT DAN ILMU GIZI TAHUN 2022-2024

A. DASAR HUKUM

1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi.
3. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014, tentang Desa.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 04 Tahun 2014, tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
5. Peraturan Presiden Nomor 8 tahun 2012, tentang KKNl.
6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020, tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
7. Peraturan Rektor UHAMKA No. Tahun tentang

B. TUJUAN

1. Memberikan pedoman kepada dosen dan mahasiswa dalam pelaksanaan program “Merdeka Belajar – Kampus Merdeka” di program sarjana Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA.
2. Meningkatkan efektivitas dan efisiensi pelaksanaan program “Merdeka Belajar – Kampus Merdeka” di program sarjana Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA.

C. ISTILAH DAN DEFINISI

1. Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MB-KM) adalah program pengayaan pembelajaran mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA di luar prodi mahasiswa yang bersangkutan untuk meningkatkan kompetensi lulusan, baik *soft skills* maupun *hard skills* agar lebih siap dan relevan dengan kebutuhan zaman, menyiapkan lulusan sebagai pemimpin masa depan bangsa yang unggul dan



berkepribadian melalui program-program *experiential learning* dengan jalur yang fleksibel diharapkan dapat memfasilitasi mahasiswa mengembangkan potensinya sesuai dengan *passion* dan bakatnya.

2. Bentuk program Merdeka Belajar-Kampus Merdeka di Program Studi Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA terdiri atas:
 - *Outbound*: Mahasiswa Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA melaksanakan kegiatan di unit mitra yang dikonversikan ke dalam struktur kurikulum Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA
 - *Inbound*: Mahasiswa luar prodi melaksanakan kegiatan di Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA
3. Program MB-KM yang diakui dalam lingkup akademik FIKES UHAMKA terdiri atas level nasional dan internasional.
4. Program MB-KM yang diakui pada level nasional meliputi:
 - a. Magang-Kerja Praktik
 - b. Pertukaran Pelajar
 - c. Asistensi Mengajar di Satuan Pendidikan
 - d. Penelitian/Riset
 - e. Proyek Kemanusiaan
 - f. Kegiatan Wirausaha
 - g. Studi/Proyek Independen
 - h. Membangun Desa/Kuliah Kerja Nyata
6. Program MB-KM Internasional meliputi:
 - a. *Internship*
 - b. *Student Exchange*
 - c. Short Program
 - e. Student Excursion
 - f. Workshop
 - g. Research Collaboration and Joint Supervision
7. Dokumen yang berhubungan dengan program MB-KM meliputi:
 - a. Silabus kegiatan MB-KM
 - b. Formulir permohonan transfer kredit – Lampiran 1
 - c. Letter of Acceptance (LoA)
 - d. Portofolio-Log Book – dibuat oleh mahasiswa peserta MB-KM
 - e. Form Penilaian oleh Pihak Mitra untuk outbound
 - f. Laporan Akhir-Dokumentasi - Lampiran 2
 - g. Form Tracer Study Kepuasan Mitra – Lampiran 3
 - h. Sertifikat/Surat Keterangan dari mitra
8. Penanggung jawab Kegiatan MB-KM adalah Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA.

D. PROSEDUR PELAKSANAAN OUTBOUND MERDEKA BELAJAR-KAMPUS MERDEKA

1. Mahasiswa yang dapat mengikuti program MB-KM adalah mahasiswa yang telah masuk semester kelima.
2. Mahasiswa melakukan konsultasi perencanaan kegiatan *outbound* MB-KM kepada Dosen Pembimbing Akademik dan atau Ketua Program Studi tentang konversi mata kuliah dan proses administrasi.



3. Proses pelaksanaan perencanaan dan administrasi dilaksanakan secara *online*.
4. Mahasiswa wajib didampingi oleh dosen pembimbing yang ditunjuk oleh Dekan untuk semua kegiatan Outbound MB-KM.
5. Mahasiswa mengajukan permohonan transfer kredit-persetujuan output/luaran kepada Ketua Program Studi.
6. Ketua Program Studi menentukan konversi kegiatan MB-KM yang dilakukan mahasiswa terhadap struktur kurikulum-mata kuliah Program Studi. Jika tidak disetujui, maka kegiatan MB-KM tersebut akan dihitung sebagai SKPI (Surat Keterangan Pendamping Ijazah).
7. Setelah kegiatan berakhir, mahasiswa menyusun laporan akhir dan menghubungi tendik bagian akademik untuk mendapatkan stempel fakultas pada lembar pengesahan.
8. Mahasiswa menyerahkan satu folder dokumen untuk rekaman kegiatan yaitu portofolio-log book, Form Penilaian yang diisi oleh Pihak Mitra, dan Form Tracer Study Kepuasan Mitra, dan laporan akhir.
9. Konversi program *outbound* MB-KM dilakukan Ketua Program Studi jika mahasiswa telah selesai melengkapi dokumen selambat-lambatnya dua pekan setelah ujian akhir semester.
10. Durasi kegiatan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka adalah terpenuhinya jam kerja dalam satu semester.

E. PROSEDUR PELAKSANAAN INBOUND MERDEKA BELAJAR-KAMPUS MERDEKA

1. Mahasiswa yang akan mengikuti program *inbound* harus mengikuti ketentuan akademik yang berlaku di Prodi Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi FIKES UHAMKA.
2. Nama-nama peserta *inbound* ditetapkan dari tingkat universitas.

Ditetapkan di Jakarta
23 Februari 2022

Dekan FIKES UHAMKA

Ony Linda, S.K.M., M.Kes.



Lampiran 1. Formulir permohonan transfer kredit

Perihal : Permohonan Konversi Satuan Kredit Semester

29 Dhu'l-Hijjah 1442 H

8 Agustus 2021 M

Kepada Yth

Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat/Illmu Gizi *

Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA

Berkenaan dengan pelaksanaan program **[nama program yang diikuti]** yang dilaksanakan pada **[waktu pelaksanaan]**. Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap :

NIM :

Tempat, Tanggal Lahir :

Program Studi/Fakultas :

Semester :

Alamat Rumah :

Mengajukan permohonan konversi satuan kredit semester untuk program **[nama program]** dengan melampirkan: 1) Letter of Acceptance dan 2) Silabus Program. Pada akhir masa program saya akan mengirimkan laporan akhir sesuai ketentuan, sebagai pertimbangan nilai. Demikian surat permohonan ini saya buat, atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih.

Kota, tanggal bulan tahun

[tanda tangan]

[Nama Lengkap Pemohon]

Tembusan:

Yth Wakil Dekan I



Lampiran 2. Laporan Akhir-Dokumentasi

LAPORAN KEGIATAN
JENIS KEGIATAN
JUDUL/TEMA (BILA ADA)



NAMA MAHASISWA **[NIM]**

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT/ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF DR. HAMKA
JAKARTA
2022



LEMBAR PENGESAHAN

Nama Kegiatan :
Waktu dan Tempat :
Identitas Peserta
Nama :
NIM :
Identitas Penyelenggara
Nama Institusi :
Jenis Institusi :

Kota, tanggal bulan tahun

Menyetujui,
Ketua Program Studi

Peserta Program,

[Nama Ketua Prodi]
NIDN. _____

[Nama Lengkap Peserta]
NIM. _____

Mengetahui,
Dekan FIKES UHAMKA

[Nama Dekan]
NIDN. _____



*dapat disesuaikan apabila penyelenggara memiliki format tertentu



DESKRIPSI KEGIATAN

Bagian ini menjelaskan deskripsi singkat kegiatan, latar belakang penyelenggaraan, waktu dan lokasi pelaksanaan, serta sasaran dan jumlah peserta yang mengikuti kegiatan.

SUSUNAN ACARA

Bagian ini menjelaskan susunan acara, dapat dijelaskan menggunakan tabel.

LUARAN KEGIATAN

Uraikan hasil kegiatan, dapat dijelaskan dengan paragraf, tabel, bagan, atau *link* (bila membuat produk yang diupload atau media lainnya).

LAMPIRAN

Lampiran terdiri dari, namun tidak terbatas pada bukti dokumentasi (foto kegiatan; jumlah dapat mewakili susunan acara) dan dokumen pendukung (indikator capaian pembelajaran, RPS, nilai, dan sebagainya). Seluruh dokumen yang berkaitan dengan kegiatan program wajib dilampirkan sebagai bagian dari laporan.



Lampiran 3. Form Tracer Study Kepuasan Mitra

Yang terhormat,
Bapak/Ibu Pimpinan Instansi/Lembaga/Institusi/Sekolah/Perusahaan Mitra Kerjasama

Assalamu'alaikum wr. wb.

Lembaga Penjaminan Mutu Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA sedang melaksanakan survei kepuasan Mitra Kerjasama sebagai evaluasi untuk mendapatkan masukan, perbaikan dan penyempurnaan sistem layanan pendidikan di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA (UHAMKA). Untuk itu kami memohon kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian melalui link Google Form berikut ini: <https://bit.ly/3GwEiMc>

Atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu mengisi diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr.wb.

Dr. Ishaq Nuriadin, M.Pd
(Ketua Lembaga Penjaminan Mutu)



11. Pengelolaan & mekanisme pelaksanaan kurikulum

Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka memiliki standar pembelajaran mulai dari perencanaan, proses, dan penilaian. Seluruh aspek evaluasi pembelajaran dalam Sistem Penjaminan Mutu Internal juga tertulis dalam dokumen Standar Mutu Fakultas yang dapat diakses pada laman <https://spm.uhamka.ac.id/> .

12. Penutup

Sebagai sebuah institusi yang menghasilkan lulusan Nutrisisionis (S.Gz), kurikulum Program Studi Ilmu Gizi UHAMKA diharapkan mampu menjawab profil lulusan Nutrisisionis yang telah menjadi ketetapan asosiasi. Selain itu, kurikulum yang disusun juga sejalan dengan profil lulusan yang ditambahkan dari keunggulan prodi, yaitu pelaku usaha dalam bidang pangan halal.

Sebagai standarisasi kompetensi lulusan, terdapat penyelenggaraan Uji Kompetensi (UKOM) Nutrisisionis yang diselenggarakan nasional. Kurikulum ini juga diharapkan mampu membimbing lulusan Prodi Ilmu Gizi UHAMKA untuk dapat lulus UKOM 100%. Kurikulum ini juga harus dievaluasi secara rutin menyesuaikan dengan dinamika perkembangan kurikulum di tingkat asosiasi, profesi, dan kebutuhan user, sejalan dengan descriptor KKNI. Sebagai kampus islami dengan visi *prophetic teaching university*, diharapkan kurikulum ini mampu menanamkan nilai-nilai profetik kepada mahasiswa, sehingga lulusan yang dihasilkan tidak hanya cerdas secara intelektual, namun juga sosial, emosional, dan spiritual.