GIZI FKM
UNIVERSITAS MULAWARMAN

# BUKU PANDUAN KURIKULUM

## PROGRAM STUDI SARJANA GIZI

Disusun Oleh :
TIM KURIKULUM
PRODI SARJANA GIZI

fkm.unmul.ac.id s1gizi@fkm.unmul.ac.id Jl. Sambaling Gn. Kelua, Kota Samarinda

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, Buku Kurikulum Program Studi Sarjana Gizi ini dapat disusun dengan baik. Tujuan dari penyusunan buku ini adalah sebagai pegangan bagi civitas akademika dalam menjalankan kegiatan pembelajaran di Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman.

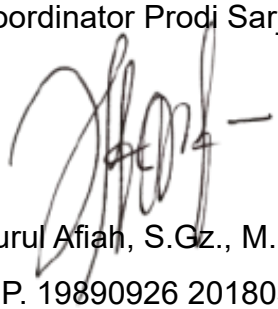
Penyusunan buku kurikulum ini disusun dengan mengacu pada bahan kajian kurikulum yang telah dikeluarkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) dan mengacu pada visi program studi sebagai penciri khusus lulusan program studi serta telah dilakukan workshop kurikulum yang melibatkan AIPGI, pihak internal dan eksternal termasuk stakeholder dan pemangku kepentingan.

Kami mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan masukan dalam penyusunan naskah kurikulum program studi sarjana gizi ini.

Akhir kata semoga Buku Panduan Kurikulum ini bermanfaat bagi proses penyelenggaraan proses pendidikan akademik di Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman.

Samarinda,  Juni 2024

Koordinator Prodi Sarjana Gizi



Nurul Afiah, S.Gz., M.Kes

NIP. 19890926 201803 2 001

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ..... ii
DAFTAR ISI ..... iii
BAB I ..... 1
A. Latar Belakang ..... 1
B. Konsep Kurikulum *Outcome Based Education* (OBE) ..... 3
C. Dasar Hukum ..... 4
D. Daftar Istilah ..... 5
BAB II ..... 7
A. Visi dan Misi Universitas Mulawarman ..... 7
B. Visi dan Misi Fakultas Kesehatan Masyarakat ..... 7
C. Visi dan Misi Program Studi Gizi ..... 8
BAB III ..... 9
A. Profil Lulusan Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman ..... 9
B. Capaian Pembelajaran Sarjana Gizi ..... 12
C. Tingkat Kemampuan Capaian Pembelajaran Lulusan ..... 14
D. Matriks Profil Lulusan dengan Capaian Pembelajaran Lulusan ..... 15
E. Pemetaan Capaian Pembelajaran dan Bahan Kajian ..... 17
F. Maping CPL dan Mata Kuliah ..... 46
G. Kedalaman Mata Kuliah ..... 49
H. Peta Mata Kuliah ..... 50
I. Mapping Metode Pembelajaran ..... 51
BAB IV ..... 55
A. Rumpun Mata Kuliah ..... 55
B. Mata Kuliah Pilihan ..... 57
C. Distribusi Mata Kuliah Per Semester ..... 57
BAB V ..... 62
A. Masa Tempuh Studi ..... 62
B. Metode Pembelajaran ..... 63
BAB VIII ..... 65
A. Penilaian Hasil Pembelajaran ..... 65
B. Tahap dan Mekanisme Penilaian ..... 68

# BAB I
# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Kurikulum perguruan tinggi merupakan landasan penting dalam pencapaian tujuan pendidikan tinggi yang mencakup pengembangan intelektual, pembentukan karakter serta peningkatan keterampilan profesional mahasiswa. Sebagai institusi pendidikan tinggi, perguruan tinggi memiliki tanggang jawab basar dalam menghasilkan lulusan yang tidak hanya memiliki kemampuan akademik, tetapi juga berintegritas, inovatif dan adaptif terhadap perkembangan global.

Penyusunan kurikulum di perguruan tinggi harus merespons berbagai perubahan dalam dinamika sosial, ekonomi dan teknologi yang terus berkembang. Oleh karena itu, kurikulum ini dirancang dengan berpedoman pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), serta kebutuhan dunia kerja. Kurikulum ini diharapkan dapat menciptakan lulusan yang kompetitif di pasar kerja nasional dan internasional, sekaligus berperan aktif dalam pembangunan bangsa.

Selain itu, kurikulum perguruan tinggi juga mengedepankan penguatan kompetensi abad ke-21, yang mencakup kemampuan berpikir kritis, kreativitas, kolaborasi, serta literasi teknologi dan informasi. Dengan demikian, lulusan diharapkan mampu menghadapi tantgangan Revolusi Industri 4.0 serta berkontribusi dalam mewujudkan masyarakat yang lebih maju dan sejahtera.

Proses penyelenggaraan pendidikan yang berkualitas diperlukan untuk menghasilkan lulusan sarjana gizi sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan perkembangan IPTEKS. Desain kurikulum Program Studi Sarjana Gizi disusun secara sistematis, terstruktur dan responsif terhadap visi dan misi institusi baik fakultas maupun program studi. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan kurikulum yang sesuai dengan standar dan mengacu pada bahan kajian yang telah dikeluarkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI).

Kurikulum ini disusun berdasarkan analisis kebutuhan masyarakat, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta dinamika industri sehingga program studi dapat merancang mata kuliah yang relevan dan memberikan pengalaman belajar yang efektif bagi mahasiswa. Sebagai bentuk penciri dan keunggulan, program studi secara konsisten mengembangkan pendidikan gizi berbasis sumber daya alam hutan tropis lembab dan lingkungannya. Keunggulan ini memberikan kekhasan pada kurikulum dan kompetensi lulusan.

Dalam proses penyusunan kurikulum ini juga telah dilakukan workshop kurikulum yang melibatkan berbagai pihak, termasuk AIPGI, pihak internal program studi dan fakultas, serta pihak eksternal seperti stakeholder, pengguna lulusan dan pemangku kepentingan lainnya. Keterlibatan berbagai pihak ini memastikan bahwa kurikulum yang dikembangkan relevan, kontekstual dan mampu menjawab tantangan serta kebutuhan di lapangan.

Perkembangan dunia pendidikan tinggi yang semain dinamis menuntut sistem pembelajaran yang mampu menghasilkan lulusan tidak hanya menguasai pengetahuan, tetapi juga memiliki keterampilan dan sikap yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, dunia kerja, serta perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Untuk itu, Program Studi Sarjana Gizi mengembangkan kurikulum berbasis *Outcome Based Education (OBE)* yang menekankan pada pencapaian Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) secara terukur, terstruktur dan berorientasi pada hasil belajar. Sebagai upaya menghadapi tantangan tersebut, pendekatan OBE digunakan sebagai kerangka strategis yang menuntun institusi pendidikan dalam merancang kurikulum yang berfokus pada pencapaian hasil belajar (*learning outcomes*).

Dengan mengintegrasikan visi, misi, keunggulan lokal, dan pendekatan kurikulum OBE, Program Studi Gizi berkomitmen untuk menghasilkan lulusan yang profesional, beretika, adaptif terhadap perubahan, serta berkontribusi nyata dalam meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya alam hutan tropis lembab secara berkelanjutan.

## B. Konsep Kurikulum *Outcome Based Education* (OBE)

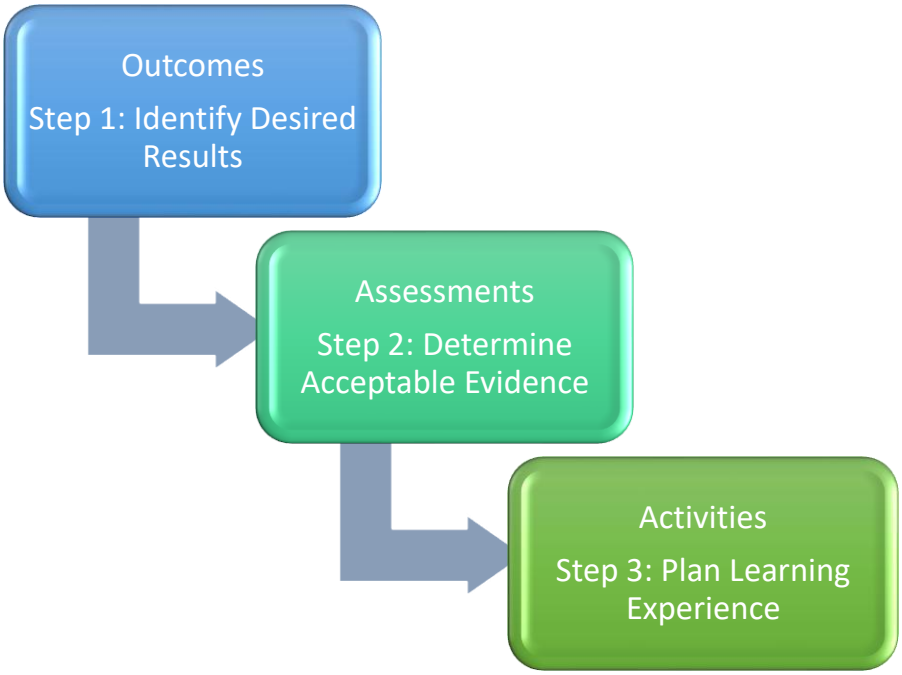
*Outcome Based Education* (OBE) merupakan pendekatan pembelajaran yang berfokus pada pencapaian hasil belajar (*learning outcomes*) yang bersifat spesifik, terukur, dan dapat diamati. Pendekatan ini menempatkan capaian pembelajaran lulusan sebagai pusat dari seluruh proses pendidikan. Prinsip utama OBE meliputi:

1. *Clarity of Focus*, yaitu seluruh proses pembelajaran diarahkan untuk mencapai hasil akhir yang jelas dan terdefinisi, yakni capaian pembelajaran lulusan (CPL).
2. *Design Down,* yaitu perancangan kurikulum dimulai dari tujuan akhir yang ingin dicapai oleh lulusan, kemudian diturunkan ke tingkat mata kuliah, metode pembelajaran, dan kegiatan belajar.
3. *High Expectations*, yaitu mendorong mahasiswa untuk mencapai standar kompetensi yang tinggi dan bermakna sesuai dengan potensi mereka.
4. *Expanded Opportunity*, yaitu memberikan kesempatan yang beragam kepada mahasiswa untuk mencapai hasil belajar sesuai kemampuan, kecepatan, dan gaya belajar masing-masing.

Salah satu strategi utama *dalam* penerapan *Outcome-Based Education* (OBE) adalah pendekatan *Backward Design* yaitu model perancangan pembelajaran yang dimulai dari penetapan hasil akhir atau capaian pembelajaran yang diinginkan (*outcomes*), kemudian merancang bukti keberhasilan (*asesmen*), dan diakhiri dengan penyusunan pengalaman belajar yang mendukung tercapainya hasil tersebut. Pendekatan ini berorientasi pada tujuan akhir pembelajaran, berbeda dengan pendekatan tradisional yang cenderung dimulai dari pemilihan materi atau aktivitas. Tahap pertama dalam *Backward Design* adalah menetapkan hasil belajar yang diharapkan (*desired results*), yaitu kompetensi yang harus dimiliki mahasiswa setelah menyelesaikan sesi pembelajaran. Tahap kedua adalah menentukan bukti keberhasilan (*acceptable evidence*) yaitu cara untuk memastikan bahwa mahasiswa benar-benar telah mencapai hasil belajar melalui asesmen yang relevan, seperti rubrik, proyek, ujian, atau portofolio. Tahap ketiga adalah merancang pengalaman belajar (*learning experiences*) yang mendorong

mahasiswa mencapai hasil belajar tersebut, misalnya melalui diskusi, studi kasus, atau pembelajaran berbasis proyek.

Pendekatan *Backward Design* selaras dengan prinsip utama OBE yang menekankan bahwa pembelajaran harus berfokus pada hasil belajar yang terukur, relevan, dan aplikatif. Dengan menerapkan prinsip ini, dosen dapat memastikan bahwa seluruh kegiatan pembelajaran, asesmen, dan pengalaman belajar mahasiswa secara langsung berkontribusi terhadap pencapaian tujuan pembelajaran, capaian pembelajaran lulusan (CPL), dan profil lulusan yang ditetapkan oleh program studi.




Gambar 1. Konsep *backward design* pada kurikulum OBE

## C. Dasar Hukum

Dasar hukum dan peraturan perundangan yang melandasi penyusunan kurikulum inti Program Studi Gizi adalah sebagai berikut :

1. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020 tentang Standar Profesi Nutrisionis
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2020 tentang Komite Nasional Kualifikasi Indonesia
3. Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi Mendukung Merdeka Belajar-Kampus Merdeka Menuju Indonesia Emas 2024

4. Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar-Kampus Merdeka 2020
5. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi
6. Keputusan AIPGI tahun 2016 Nomor 003/SK/AIPGI/V/2016 Tentang Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi
7. Keputusan Assosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI) Nomor 002/SK/AIPGI/I/2020 tentang Penetapan Bahan Kajian Kurikulum Program Sarjana Gizi (Nutrisionis)
8. Peraturan Rektor Universitas Mulawarman nomor 5 tahun 2023 tentang Penyelenggaraan Pendidikan dan Pengajaran, Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mulawarman

## D. Daftar Istilah

1. Capaian pembelajaran adalah kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi dan akumulasi pengalaman kerja (Perpres No.8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia)
2. Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan Pendidikan Tinggi (Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi)
3. Pendidikan Tinggi adalah jenjang pendidikan setelah pendidikan menegah yang mencakup program diploma, program sarjana, program magister, program doktor dan program profesi serta program spesialis yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi berdasarkan kebudayaan bangsa Indonesia
4. Kurikulum Pendidikan Tinggi dikembangkan oleh setiap Perguruan Tinggi dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi untuk setiap Program Studi yang mencakup pengembangan kecerdasan intelektual, akhlak mulia, dan keterampilan (Undang-undang No. 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi: Pasal 25 ayat 2)

5. Kurikulum Pendidikan Tinggi untuk program sarjana dan program diploma (Undang-undang No. 12 tahun 2012: Pasal 25 ayat 5) wajib memuat mata kuliah (Undang-undang No. 12 tahun 2012: Pasal 35 ayat 3 yaitu agama, pancasila, kewarganegaraan dan bahasa indonesia
6. Profil Lulusan adalag penciri atau peran yang dapat dilakukan oleh lulusan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studinya
7. Standar Kompetensi Lulusan (SKL) merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) (Permendikbud No. 3 tahun 2020: Pasal 5 (1)
8. Bahan Kajian berisi pengetahuan dari disiplin ilmu tertentu atau pengetahuan yang dipelajari oleh mahasiswa dan dapat didemonstrasikan oleh mahasiswa
9. Materi Pembelajaran berupa pengetahuan (faktor, konsep, prinsip-prinsip, teori, dan definisi) keterampilan dan proses (membaca, menulis berhitung, menari, berpikir kritis, berkominukasi dan lain-lain) dan nilai-nilai
10. Mata kuliah adalah satuan pelajaran yang diajarkan (dan dipelajari oleh mahasiswa) di tingkat pengetahuan tinggi yang disusun berdasarkan CPL yang dibebankan padanya, berisi materi pembelajaran, bentuk dan metoda pembelajaran dan penilaian serta memiliki bobot minimal satu satuan kredit semester (sks)
11. Rencana pembelajaran semester (RPS) suatu mata kuliah adalah rencana proses pembelajaran yang disusun untuk kegiatan pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah. Rencana pembelajaran semester atau istilah lain, ditetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan/atau teknologi dalam program studi

# BAB II
# VISI dan MISI

## A. Visi dan Misi Universitas Mulawarman

1. Visi Universitas Mulawarman

   Visi Universitas Mulawarman yaitu menjadi universitas berstandar internasional yang mampu berperan dalam pembangunan bangsa melalui pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang bertumpu pada sumber daya alam (SDA) khususnya hutan tropis lembab (tropical rain forest) dan lingkungannya

2. Misi

   Misi Universitas Mulawarman adalah sebagai berikut:

   1) Menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas, berkepribadian dan profesional melalui penyelenggaraan pendidikan tinggi yang bertaraf Internasional
   2) Menghasilkan riset yang berkualitas serta berdayaguna dengan mengedepankan prinsip-prinsip kelestarian lingkungan hidup
   3) Menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan menghasilkan karya ilmu pengetahuan, teknologi, seni dan olahraga yang bermakna dan bermanfaat demi terwujudnya pengelolaan universitas yang akuntabel dan mandiri sesuai dengan standar nasional dan internasional

## B. Visi dan Misi Fakultas Kesehatan Masyarakat

1. Visi Fakultas Kesehatan Masyarakat

   Visi fakultas kesehatan masyarakat yaitu menjadi pusat pendidikan tinggi kesehatan masyarakat terkemuka dan berdaya saing nasional dan internasional berdasarkan pola ilmiah pokok hutan tropis lembab (Tropical Rain Forest) pada tahun 2027

2. Misi

   Misi Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah sebagai berikut:

   1) Menyelenggarakan pendidikan kesehatan masyarakat yang berkualitas tinggi dalam rangka menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berdaya saing terhadap perkembangan teknologi yang inovatif dan terintegrasi

2) Meningkatkan penelitian, publikasi dan HKI dibidang kesehatan masyarakat yang berbasis hutan tropis lembab dengan melibatkan civitas akademika FKM Unmul dan mitra kerjasama yang berpusat pada perkembangan mahasiswa
3) Meningkatkan penyelenggaraan pengabdian kepada masyarakat sebagai solusi permasalah kesehatan masyarakat dengan melibatkan civitas akademika FKM unmul dan mitra kerjasama
4) Mendirikan program studi baik strata satu, dua maupun tiga sesuai kebutuhan daerah terhadap peningkatkan kualitas dan kuantitas tenaga kesehatan masyarakat
**5)** Meningkatkan kerjasama dan kemitraan di tingkat nasional dan internasional dalam mendukung tri dharma perguruan tinggi di bidang kesehatan masyarakat

## C. Visi dan Misi Program Studi Gizi

1. Visi Program Studi Gizi

   Menjadi program studi gizi terkemuka dan berdaya saing nasional berbasis sumber daya alam hutan tropis lembab dan lingkungannya pada tahun 2028

2. Misi

   Misi Program Studi Gizi adalah sebagai berikut :

   1) Menyelenggarakan pendidikan sarjana gizi yang berstandar nasional dengan berbasis pada potensi sumber daya alam tropis lembab dan lingkungannya
   2) Melaksanakan penelitian di bidang gizi berbasis pada potensi sumber daya alam hutan tropis lembab dan lingkungannya
   3) Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat yang berkelanjutan untuk mengoptimalkan gizi dan kesehatan melalui potensi sumber daya alam hutan tropis lembab dan lingkungannya
   4) Menjalin kerja sama dengan berbagai pihak untuk mendukung pengembangan program studi

# BAB III
# ISI KURIKULUM

## A. Profil Lulusan Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman

Profil lulusan adalah penciri atau peran yang dapat dilakukan oleh lulusan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studinya. Profil ini menjadi acuan bagi perguruan tinggi dalam merancang kurikulum, kegiatan pembelajaran dan evaluasi serta menjadi pedoman bagi mahasiswa untuk memahami arah pembelajaran mahasiswa. **Profil lulusan program studi gizi adalah sebagai ahli gizi (nutrisionis) yang berperan dalam bidang gizi pengembangan produk pangan yang berbasis sumber daya alam hutan tropis lembab dan lingkungannya.**

Profil lulusan program studi gizi adalah sebagai manager dan care provider pelayanan gizi serta sebagai innovator dan researcher gizi.

**Profil lulusan mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman**

| No. | Profil Lulusan | Deskripsi Profil |
|---|---|---|
| 1 | Manager | Lulusan mampu merancang intervensi gizi berskala populasi melalui inovasi dan pengembangan produk pangan yang sesuai kebutuhan gizi spesifik masyarakat, mengelola unit pelayanan atau produksi pangan berbasis gizi, memimpin tim dalam mempromosikan kebijakan pangan dan advokasi gizi kepada pemangku kepentingan, serta melakukan monitoring dan evaluasi terhadap dampak produk pangan sebagai bagian dari program gizi di wilayah hutan tropis lembab dan lingkungannya |
| 2 | Care Provider Pelayanan Gizi | Lulusan mampu melakukan pengkajian status gizi sebagai dasar pengembangan produk |

| | | |
|---|---|---|
| | | pangan di wilayah hutan tropis lembab dan lingkungannya, merancang dan mengimplementasikan intervensi gizi melalui produk pangan fungsional, memberikan konseling penggunaan produk gizi kepada kelompok sasaran, serta melaksanakan asuhan gizi berbasis produk secara kolaboratif dengan tim lintas disiplin |
| 3 | Innovator | Lulusan mampu mengidentifikasi permasalahan gizi dan merancang solusi melalui inovasi produk pangan aplikatif, memanfaatkan teknologi digital dalam desain, formulasi, promosi serta distribusi produk pangan berbasis gizi, serta menerapkan prinsip nutripreneurship dalam menciptakan produk bernilai gizi dan ekonomi untuk meningkatkan kesehatan masyarakat di wilayah hutan tropis lembab dan lingkungannya |
| 4 | Researcher Gizi | Lulusan mampu melakukan riset gizi yang mendukung pengembangan produk pangan berbasis kebutuhan individu, kelompok, dan masyarakat di wilayah hutan tropis lembab dan lingkungannya |

Pendidikan tinggi yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi dengan tujuan menghasilkan sarjana gizi sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi RI Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi, meliputi capaian pembelajaran lulusan untuk setiap program studi mencakup komptenesi yaitu :

1. Penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi, kecakapan/keterampilan spesifik dan aplikasinya untuk 1 (satu) atau sekumpulan bidang keilmuan tertentu

2. Kecakapan umum yang dibutuhkan sebagai dasar untuk penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi serta bidang kerja yang relevan
3. Pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun untuk mendapatkan sertifikat profesi; dan
4. Kemampuan intelektual untuk berpikir secara mandiri dan kritis sebagai pembelajar sepanjang hayat.

Kompetensi utama lulusan program studi harus memenuhi program sarjana, minimal :

1. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu secara umum dan khusus untuk menyelesaikan masalah secara prosedural sesuai dengan lingkup pekerjaanya dan
2. Mampu beradaptasi terhadap situasi perubahan yang dihadapi.

## B. Capaian Pembelajaran Sarjana Gizi

Capaian pembelajaran lulusan program sarjana gizi merupakan kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi dan akumulasi pengelaman kerja yang mengadu pada standar kompetensi yang harus dimiliki ahli gizi (nutrisionis). Capaian pembelajaran dalan KKNI mengandung unsur yaitu unsur sikap dan tata nilai, unsur kemampuan kerja, unsur penguasaan keilmuan dan unsur kewenangan dan tanggung jawab. Pada SN-Dikti rumusan capaian pembelajaran lulusan tercakup dalam salah satu standar yaitu standar kompetensi lulusan. Berikut Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman diantaranya adalah :

1. Mampu menguasai dan menerapkan konsep teoritis gizi manusia dalam menganalisis masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat serta merancang intervensi program gizi berbasis bukti di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.1)**
2. Mampu merancang intervensi gizi berbasis bukti dengan meningkatkan kesehatan individu maupun kelompok dengan mengintegrasikan konsep nutraseutikal, mengembangkan inovasi pangan lokal, pemanfaatan potensi etnobotani pangan, mengelola limbah pangan secara berkelanjutan **(CPL.2)**
3. Mampu mengintegrasikan pengetahuan anatomi, fisiologi, biokimia dan patofisiologi untuk merancang program intervensi gizi berbasis ilmu biomedik **(CPL.3)**
4. Mampu menerapkan prinsip-prinsip etika dan komunikasi yang menghormati keberagaman budaya, agama, dan kepercayaan dalam pelayanan konseling gizi secara efektif kepada individu, kelompok, dan masyarakat dengan memanfaatkan media dan metode yang sesuai serta membangun jaringan kerja yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. **(CPL.4)**
5. Mampu menguasai dan menerapkan konsep promotif dan preventif di bidang gizi masyarakat berbasis ekologi hutan tropis lembab untuk mencegah dan mengatasi masalah gizi secara berkelanjutan **(CPL.5)**

6. Mampu menguasai dan menerapkan konsep manajemen di bidang kewirausahaan, perencanaan program pangan, dan ekonomi pangan untuk mengatasi permasalahan gizi di masyarakat hutan tropis lembab **(CPL.6)**
7. Mampu mendesain dan mengelola sistem penyelenggaraan makanan yang aman, berkualitas dan sesuai dengan standar gizi untuk meningkatkan mutu pelayanan di institusi **(CPL.7)**
8. Mampu menggunakan keterampilan komunikasi profesional dalam bahasa Indonesia dan Inggris untuk mendukung pengembangan pelayanan dan riset di bidang gizi serta meningkatkan daya saing global. **(CPL.8)**
9. Mampu menguasai dan menerapkan konsep riset, termasuk biostatistik, epidemiologi dan metologi penelitian untuk menghasilkan dan menyebarkan kajian ilmiah di bidang gizi secara bertanggung jawab **(CPL.9)**
10. Mampu menguasai konsep teoritis ilmu pangan, menganalisis zat gizi serta menerapkan teknologi pangan untuk mendukung pelayanan gizi yang kritis, bertanggung jawab, berbasis nilai kemanusiaan dan menghasilkan produk makanan yang aman, berkualitas serta inovatif di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.10)**
11. Mampu berkerjasama dan mengelola program gizi masyarakat dengan etika profesional untuk mengatasi masalah gizi secara terukur dan berbasis nilai kemanusiaan **(CPL.11)**
12. Mampu melakukan proses asuhan gizi berbasis PAGT secara kolaboratif untuk meningkatkan kesehatan klien sesuai nilai dan kode etik profesi **(CPL.12)**

## C. Tingkat Kemampuan Capaian Pembelajaran Lulusan

Penyusunan kurikulum pendidikan akademik Program Studi Sarjana Gizi, capaian pembelajaran dirancang mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) level 6, yang setara dengan jenjang Sarjana. Pada level ini, lulusan diharapkan memiliki kemampuan dalam menguasai, memahami, dan menerapkan konsep-konsep ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang gizi secara komprehensif. KKNI level 6 menekankan pada penguasaan pengetahuan konseptual dalam konteks kerja profesional, kemampuan analitis, serta tanggung jawab atas hasil kerja individu maupun kelompok.

Kedalaman bahan kajian dalam kurikulum dirancang mengacu pada taksonomo bloom yang telah direvisi, khususnya pada domain kognitif dengan tingkatan mulai dari **mengerti** ***(understand),*** **menerapkan** ***(apply),*** hingga **menganalisis** ***(analyze)*** dan **mengevaluasi** ***(evaluate).*** Tingkatan ini sesuai dengan kebutuhan pengembangan kompetensi nutrisionis yang tidak hanya mampu mengakses dan memahami informasi, tetapi juga menerapkannya dalam konteks nyata serta melakukan analisis kritis terhadap permasalahan gizi di masyarakat.

Melalui pendekatan ini, mahasiswa Sarjana Gizi dibekali dengan kemampuan untuk mengidentifikasi masalah gizi, merancang intervensi berbasis bukti, serta mengevaluasi dampak program gizi secara sistematis. Dengan demikian, kurikulum yang dibangun tidak hanya menjawab tuntutan KKNI level 6, tetapi juga memperkuat kemampuan berpikir kritis, kreatif, dan solutif yang dibutuhkan dalam praktik profesional di bidang gizi masyarakat, klinik, institusi dan sektor terkait lainnya.

## D. Matriks Profil Lulusan dengan Capaian Pembelajaran Lulusan

| No. | PROFIL LULUSAN | CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN |
|---|---|---|
| 1 | Manager | Mampu berkerjasama dan mengelola program gizi masyarakat dengan etika profesional untuk mengatasi masalah gizi secara terukur dan berbasis nilai kemanusiaan (CPL.11) |
| | | Mampu menguasai dan menerapkan konsep promotif dan preventif di bidang gizi masyarakat berbasis ekologi hutan tropis lembab untuk mencegah dan mengatasi masalah gizi secara berkelanjutan (CPL.5) |
| | | Mampu menerapkan prinsip-prinsip etika dan komunikasi yang menghormati keberagaman budaya, agama, dan kepercayaan dalam pelayanan konseling gizi secara efektif kepada individu, kelompok, dan masyarakat dengan memanfaatkan media dan metode yang sesuai serta membangun jaringan kerja yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat (CPL. 4) |
| 2 | Care Provider Pelayanan Gizi | Mampu menguasai dan menerapkan konsep teoritis gizi manusia dalam menganalisis masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat serta merancang intervensi program gizi berbasis bukti di lingkungan hutan tropis lembab (CPL.1) |
| | | Mampu melakukan proses asuhan gizi berbasis PAGT secara kolaboratif untuk meningkatkan kesehatan klien sesuai nilai dan kode etik profesi (CPL.12) |
| | | Mampu mengintegrasikan pengetahuan anatomi, fisiologi, biokimia, dan patofisiologo untuk merancang program intervensi gizi berbasis ilmu biomedik (CPL.3) |
| | | Mampu mendesain dan mengelola sistem penyelenggaraan makanan yang aman, berkualitas dan sesuai dengan standar gizi untuk meningkatkan mutu pelayanan di institusi (CPL.7) |

| | | |
|---|---|---|
| | | Mampu menguasai konsep teoritis ilmu pangan, menganalisis zat gizi serta menerapkan teknologi pangan untuk mendukung pelayanan gizi yang kritis, bertanggung jawab, berbasis nilai kemanusiaan dan menghasilkan produk makanan yang aman, berkualitas serta inovatif di lingkungan hutan tropis lembab (CPL.10) |
| 3 | Innovator | Mampu menguasai dan menerapkan konsep manajemen di bidang kewirausahaan, perencanaan program pangan dan ekonomi pangan untuk mengatasi permasalahan gizi di masyarakat hutan tropis lembab (CPL.6) |
| | | Mampu merancang intervensi gizi berbasis bukti dengan meningkatkan kesehatan individu maupun kelompok dengan mengintegrasikan konsep nutraseutikal, mengembangkan inovasi pangan lokal, pemanfaatan potensi etnobotani pangan, mengelola limbah pangan secara berkelanjutan (CPL.2) |
| 4 | Researcher Gizi | Mampu menggunakan keterampilan komunikasi profesional dalam bahasa Indonesia dan Inggris untuk mendukung pengembangan pelayanan dan riset di bidang gizi serta meningkatkan daya saing global. (CPL.8) |
| | | Mampu menguasai dan menerapkan konsep riset, termasuk biostatistik, epidemiologi dan metologi penelitian untuk menghasilkan dan menyebarkan kajian ilmiah di bidang gizi secara bertanggung jawab (CPL.9) |

## E. Pemetaan Capaian Pembelajaran dan Bahan Kajian

| CAPAIAN PEMBELAJARAN | BAHAN KAJIAN | KE DALAMAN | BOBOT | MATA KULIAH | SKS |
|---|---|---|---|---|---|
| Mampu menerapkan prinsip-prinsip etika dan komunikasi yang menghormati keberagaman budaya, agama, dan kepercayaan dalam pelayanan konseling gizi secara efektif kepada individu, kelompok, dan masyarakat dengan memanfaatkan media dan metode yang sesuai serta membangun jaringan kerja yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. **(CPL.4)** | Konsep dasar agama, psikologi, bioetika, sosiologi, antropologi dalam praktek kegizian | 2 | 2 | Agama | 3 |
| | Konsep pelayanan prima dalam praktek kegizian, penerapan disiplin ilmu sesuai standar profesi, norma perilaku dan aturan hukum dan HAM | 3 | 70 | etika profesi | 2 |
| | Konsep dasar agama, psikologi, bioetika, sosiologi, antropologi dalam praktek kegizian | 2 | | | |
| | Konsep pelayanan prima dalam praktek kegizian | 3 | | | |
| | Konsep penerapan disiplin ilmu sesuai standar profesi | 3 | | | |
| | Konsep norma prilaku dan aturan hukum dan hak asasi manusia | 2 | | | |
| | Prinsip dalam memahami keunikan dan keberagaman, posisi, peran dan fungsi serta kaitannya dengan profesi nutrisionis dalam melakukan kolaborasi dalam suatu pelayanan gizi dan kesehatan (Inter-Intra Profesional Behaviour). | 3 | | | |
| | Konsep jenis dan jenjang karir; jenis dan jenjang diklat, serta prinsip-prinsip profesionalisme kerja. | 3 | | | |
| | Organisasi profesi gizi (dasar keorganisasian, AD/ART: keanggotaan, pelatihan dan pengembangan diri, kemitraan, pendidikan gizi berkelanjutan | 3 | | | |
| | Prinsip dasar Bioetika: Nonmaleficence, beneficence, justice, veracity | 4 | | | |
| | Bioetika: Pengaruh budaya terhadap profesi ahli gizi | 4 | | | |
| | Bioetika: Hubungan profesional dan pasien | 4 | | | |
| | Bioetika: Hak pasien/klien | 4 | | | |
| | Bioetika: Sumpah Hippocrates | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kode Etik Profesi Ahli Gizi , bahasa (dalam komunikasi efektif). | 4 | | | |
| | Wewenang ahli gizi (Nutrisionis) | 4 | | | |
| | Kode etik profesi ahli gizi (Nutrisionis) | 4 | | | |
| | Peran ahli gizi (Nutrisionis) | 4 | | | |
| | Jenjang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) | 4 | | | |
| | Wewenang ahli gizi (Nutrisionis), kode etik, profesi gizi, peran ahli gizi, sistem pelayanan kesehatan (sistem rujukan), Jenjang KKNI. | 4 | | | |
| | 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. | 4 | | | |
| | Pancasila dalam kajian sejarah Indonesia sebagai idelogi negara, pengembangan ilmu, dasar negara dan sistem etika | 4 | 8 | Pancasila | 2 |
| | Panasila sebagi sistem sitem filsafat dalam konteks sistem pelayanan kesehatan | 4 | | | |
| | Hubungan negara dengan warga negara | 2 | 14 | Kewarganegaraan | 2 |
| | Identitas dan ketahanan nasional sebagai negara hukum | 2 | | | |
| | Hak asasi manisa dan wawasan sebagai geopolitik | 3 | | | |
| | Konsep hakikat pendidikan kewarganegaraan | 3 | | | |
| | Nilai dan Norma konstitusional UUD 45 | 2 | | | |
| | Harmoni kewajiban dan hak negara dan demokrasi Indonesia | 2 | | | |
| Mampu menguasai konsep teoritis ilmu pangan, menganalisis zat gizi serta menerapkan teknologi pangan untuk mendukung pelayanan gizi yang kritis, bertanggung jawab, berbasis nilai kemanusiaan dan menghasilkan produk | Analisis zat gizi makro yang meliput protein, lemak, air, abu, karbohidrat pada makanan dan zat gizi mikro seperti Fe, Zn, Iod dan Kalsium sebagai upaya informasi kandungan gizi bahan makanan. | 3 | 7 | Analisis Zat Gizi | 3 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| makanan yang aman, berkualitas serta inovatif di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.10)** | 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) | 4 | | | |
| | Jenis pengolahan (bumbu, makanan pokok lauk pauk, sayur, buah, makanan tradisional). | 3 | 7 | Gizi Kuliner | 3 |
| | Pengenalan standar porsi, rempah dan bumbu dalam proses perencanaan dan pembuatan resep masakan | 4 | | | |
| | Pengkajian berbagai golongan bahan pangan (serealia, umbi-umbian, ikan, unggas, daging, susu dan produk olahannya, buah dan sayur, minyak dan lemak) yang meliputi jenis, kandungan gizi dan karakteristik bahan makanan | 3 | 5 | Ilmu Bahan Makanan | 3 |
| | Jenis dan karakteristik bahan pangan, (fisik, kimia), kategori pangan dan evaluasi nilai gizi pangan dengan pendekatan berat dapat dimakan (BDD), bioavaliability (BV), net protein utilization (NPU), PER, serapan minyak, konversi mentah-masak serta pembuatan bahan makanan campuran sebagai pertimbangan penyusunan intervensi pangan dan gizi | 2 | | | |
| | Pengkajian interaksi obat, makanan dan zat gizi serta peran dan fungsbi senyawa bioaktif pangan dalam kesehatan | 4 | 4 | Interaksi obat dan makanan | 2 |
| | Perkembangan mikrobiologi dan peranan mikroorganisme dalam kehidupan manusia | 3 | 15 | Mikrobiologi Makanan | 2 |
| | Prinsip sterilisasi isolasi pada mikroorganisme | 3 | | | |
| | Morfologi dan sifat bakteri dengan metode pengecatan | 3 | | | |
| | Mikroorganisme pada pangan | 3 | | | |
| | Metode uji mikrobiologi pada bahan pangan | 3 | | | |
| | Sistem Ketahanan Pangan pada Kondisi Darurat Bencana (assesment, kelompok sasaran, analisa | 4 | 14 | | 3 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | stok, perencanaan makanan). | | | Ketahanan Pangan Hutan Tropis Lembab | |
| | Pelaporan (penyajian informasi dan diseminasi) dan contoh umpan baliknya untuk perbaikan gizi secara keberlanjutan menggunakan sistem ketahanan pangan dan gizi | 3 | | | |
| | Pengkajian Akses terhadap Makanan (akses pangan yang aman dan bergizi). | 4 | | | |
| | Pengkajian Akses terhadap Makanan (suplai pangan dari segi jumlah dan keragaman di suatu tempat). | 3 | | | |
| Mampu menguasai konsep teoritis ilmu pangan, menganalisis zat gizi serta menerapkan teknologi pangan untuk mendukung pelayanan gizi yang kritis, bertanggung jawab, berbasis nilai kemanusiaan dan menghasilkan produk makanan yang aman, berkualitas serta inovatif di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.10)** | Pengenalan berbagai jenis cemaran pangan baik biologi, fisik dan kimia. | 3 | 33 | Keamanan dan Pengawasan Mutu Makanan | 3 |
| | Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), penentuan Critical Control Point (CCP) dan pengambilan keputusan rekomendasi untuk kualitas mutu makanan. | 3 | | | |
| | Pengelolaan keamanan dan sanitasi peralatan dan lingkungan. | 3 | | | |
| | Peraturan dan Undang-undang pangan yang berlaku. | 2 | | | |
| | Higiene dan sanitasi makanan dan minuman (Pengawasan suhu dan kelembaban penyimpanan bahan makanan) | 4 | | | |
| | Keamanan Pangan (pengelolaan keamanan dan sanitasi makanan; penerapan sistem HACCP dalam manajemen dan sistem pelayanan/penyelenggaraan makanan; survey keamanan dan sanitasi peralatan dan lingkungan | 4 | | | |
| | Pengawasan hygiene personal (pakaian, perhiasan, make-up). | 3 | | | |
| | Identifikasi hidangan/makanan yang diproduksi, mikrobiologi pangan, Penyusunan alur proses produksi). | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 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). | 3 | | | |
| | Edukasi gizi dan kesehatan pada penjamah makanan | 4 | | | |
| | Berbagai Jenis Bahan tambahan pangan dengan berbagai dosis dan bahayanya terhadap kesehatan. | 4 | 8 | Teknologi Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 |
| | 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 | 4 | | | |
| | Modifikasi resep makanan | 3 | 13 | Kreasi Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 |
| | Prinsip pengolahan dan pengembangan resep | 3 | | | |
| | Substitusi dan fortifikasi pada pangan | 4 | | | |
| | Penyajian dan pengemasan yang menarik | 3 | | | |
| | Kerusakan pada bahan pangan | 2 | 8 | Pengolahan & Pengawetan Makanan | 2 |
| | Perhitungan masa kadaluarsa produk pangan | 2 | | | |
| | Prosedur dan penetapan halal food | 2 | | | |
| | Pengawetan pangan (blanching, pasteurisasi, UHT, pembekuan, pengasapan, pengeringan, fermentasi) | 2 | | | |
| Mampu mengintegrasikan pengetahuan anatomi, fisiologi, biokimia dan patofisiologi untuk merancang program intervensi gizi berbasis ilmu biomedik **(CPL.3)** | Konsep dan prinsip anatomi dan fisiologi tubuh manusia | 4 | 8 | Anatomi Fisiologi | 3 |
| | Dasar imunologi (sistem imun spesifik dan non spesifik, inflamasi, hipersensitifitas) | 4 | | | |
| | Konsep persamaan reaksi, larutan dan berbagai perhitungan dalam ilmu kimia | 2 | 10 | Kimia | 2 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Reaksi atom | 2 | | | |
| | Prinsip larutan asam basa dan metode analisa acidialkalimetri | 2 | | | |
| | Prinsip reaskis redoks dan spektrofotometri | 2 | | | |
| | Prinsip ekstraksi larutan dengan metode sokletasi | 2 | | | |
| | Konsep dasar enzim dan koenzim, komposisi kimia darah dan proses yang terjadi saat pembekuan darag | 4 | 12 | Biokimia | 3 |
| | Kerja hormon dan transduksi sinyal pada manusia | 4 | | | |
| | Konsep dasar ilmu biologi manusia yang meliputi sel dan organel sel, fungsi sel, RNA, DNA dan transkripsinya | 4 | | | |
| | Patofisiologi sistem Saluran Cerna, hati, empedu dan pankreas (gastro entero hepatologi), kardiovaskuler, endokrin, renal, hematologi, syaraf, respirasi, muskuloskeletal, keganasan, stress metabolik, reproduksi | 4 | 4 | Patofisiologi Penyakit Tidak Menular | 2 |
| | Patofisiologi penyakit infeksi (HIV, TB, Hepatitis, ISPA, Tropical Disease, food borne desease) | 4 | 12 | Patofisologi Penyakit Menular | 2 |
| | 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) | 4 | | | |
| | 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) | 4 | | | |
| Mampu menggunakan keterampilan komunikasi profesional dalam bahasa Indonesia dan Inggris untuk mendukung | Penguasaan Bahasa Indonesia dalam berkomunikasi baik secara verbal dan non-verbal dengan klien dan masyarakat. | 4 | 11 | Bahasa Indonesia | 2 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| pengembangan pelayanan dan riset di bidang gizi serta meningkatkan daya saing global. **(CPL.8)** | Menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sebagai sarana komunikasi dan advokasi dalam skala individu, masyarakat dengan berbagai media. | 3 | | | |
| | Kemampuan berbahasa indonesia dan inggris | 4 | | | |
| | Penguasaan Bahasa Inggris dan bahasa lainnya dalam berkomunikasi baik secara verbal dan non-verbal dengan klien dan masyarakat. | 4 | 12 | Bahasa Inggris | 2 |
| | Verbal and non verbal communication | 4 | | | |
| | Active listening | 4 | | | |
| Mampu menguasai dan menerapkan konsep teoritis gizi manusia dalam menganalisis masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat serta merancang intervensi program gizi berbasis bukti di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.1)** | Penerapan prinsip Nutrition Care Process (NCP) dalam tahapan Asesmen individu. | 4 | 55 | Dietetik | 3 |
| | Melakukan assesment riwayat asupan gizi dengan berbagai metode dan menghitung kebutunan energi dan zat gizi dengan berbagai formula perhitungan | 4 | | | |
| | Prinsip Nutrition Care Process (NCP) pada tahap intervensi gizi individu | 4 | | | |
| | Konsep dasar ilmu gizi dan dietetik, peran dan fungsi zat gizi bagi tubuh manusia, proses penyerapan zat gizi dalam tubuh manusia | 4 | | | |
| | Prinsip nutrition care process (NCP) pada tahap Diagnosis gizi | 4 | | | |
| | Prinsip parenteral nutrition. | 2 | | | |
| | Skrining Gizi pada berbagai kasus (Pediatric Yorkhill Manultion Score, MST, MNA, SGA, MUST) | 3 | | | |
| | Pengkajian gizi menurut IDNT | 4 | | | |
| | 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. | 4 | | | |
| | Penilaian fisik klinis (kemampuan motorik) | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Diagnosa gizi dalam proses NCP (diagnosa masalah gizi, prioritas masalah gizi) | 4 | | | |
| | Diagnosis gizi : Nutrition Intake (NI). | 4 | | | |
| | Diagnosis gizi : Nutrition Clinic (NC) | 4 | | | |
| | Diagnosis gizi : Nutrition Behavior (NB) | 4 | | | |
| | Terminologi intervensi gizi (Nutrition Diet, Coordination Of Nutrition Care, Education, Counseling). | 4 | | | |
| Mampu menguasai dan menerapkan konsep teoritis gizi manusia dalam menganalisis masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat serta merancang intervensi program gizi berbasis bukti di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.1)** | Penggunaan food model, Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)/T bel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), bahan penukar, ukuran rumah tangga dan serving size untuk melakukan kajian kebutuhan pangan dan gizi dan label pangan. | 4 | 8 | Gizi Dalam Daur Kehidupan | 3 |
| | Konsep dasar pertumbuhan dan kebutuhan gizi dalam berbagai siklus kehidupan manusia sejak lahir hingga lanjut usia. | 4 | | | |
| | Metabolisme energi dan zat gizi makro dalam tubuh manusia. | 4 | 8 | Metabolisme Zat Gizi Makro dan Mikro | 3 |
| | Metabolisme zat gizi mikro pada tubuh manusia. | 4 | | | |
| | Pengantar metode dietary assesment pada individu dengan menggunakan 24-h recall, estimated food records, food weighing, dietary history, FFQ dan SQFFQ | 4 | 27 | Penilaian Konsumsi Pangan | 3 |
| | Pengantar motede dietary assesment berbasis pada komunitas dengan menggunakan dietary Reference, penilaian food security, food balance sheet (Neraca bahan pangan), desirable dietary pattern (pola pangan harapan) dan Dietary density | 4 | | | |
| | Penggunaan Recommended Dietary Allowance (RDA), Estimated Average Requirement (EAR) dan perhitungan kebutuhan gizi individu sebagai pengambilankeputusan tingkat konsumsi pangan | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | individu<br>dan masyarakat. | | | | |
| | 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<br>software; food labelling; AKG; perhitungan kebutuhan gizi; dietary history), Menggunakan bahan makanan penukar | 4 | | | |
| | Riwayat Makanan dan atau Zat Gizi (metode food inventory, survei keragaman bahan makanan, survei keragaman makanan) | 3 | | | |
| | Dietary assessment pada tingkat individu, kelompok, masyarakat : kualitatif (FFQ); kuantitatif (recall, food weighing, food inventory, food waste, food record); survey keragaman pangan, market survey, food balance sheet | 4 | | | |
| | Dietary: Penggunaan TKPI, FCT ASEAN, bahan penukar, survey keragaman bahan dan makanan, market survey, food labelling,<br>penggunaan AKG, PPH. Cara perhitungan asupan zat gizi (manual sesuai standar dan software), pemenuhan kebutuhangizi (dg pertimbangan aktifitas fisik, olahraga, dll), analisis pola makan serta interpretasi hasil. | 4 | | | |
| | Penggunaan software nutrisurvey | 4 | 71 | Penilaian Status Gizi | 3 |
| | Penggunaan software WHO Antro | 4 | | | |
| | Metode identifikasi kesalahan pengukuran (sources of error), cara memperbaiki kesalahan dari berbagai pengukuran status gizi | 4 | | | |
| | Pengantar penentuan status gizi, anamnesis dengan pendekatan ekologi, pemeriksaan status gizi dengan antropometri, pemeriksaan klinis dan biokimia | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Penggunaan Software untuk analisis antropometri | 4 | | | |
| | 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). | 4 | | | |
| | Penentuan Status Gizi (penentuan IMT; penggunaan IMT/U, tabel WHO, indeks BB/U; indeks TB/U; indeks BB/TB; tabel LILA; menghitung rasio lingkar pinggang/lingkar pinggul; CDC) | 3 | | | |
| | Penentuan Status Gizi (Penentuan tebal lipatan bawah kulit (TLBK)). | 4 | | | |
| | Intrepretasi hasil lab terkait GAKI (Yodium urin, TSH, fT4), Kurang vitamin A (retinol serum), malnutrisi (albumin, prealbumin), defisiensi Fe (Transferin, Serum iron, TIBC). | 4 | | | |
| | Penilaian Fisik Klinis (Tanda fisik: tensi darah, suhu tubuh, nadi; postur tubuh (tampak kurus/gemuk)), respirasi. | 4 | | | |
| | Penilaian fisik klinis (kulit; warna, kelembaban, tekstur, turgor); kuku (warna dan bentuk); rambut (warna, kuantitas, dan distribusi); gigi, gusi, kekuatan sistem muskuliskeletal (genggam tangan), kehilangan massa lemak dan otot), warna mata | 3 | | | |
| | Penilaian Fisik Klinis (bentuk dan simetris kepala) | 1 | | | |
| | Rapid Nutritioal Assessment. Antropometri: Jenis-jenis alat, cara kalibrasi, sumber kesalahan dan cara meminimalkan sumber kesalahan, manfaat, keunggulan dan kelemahan, standardisasi, | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | prosedur ukuran antropometri (TB, PB, BB, LILA, Lika, Lida, Lpi, Lpanggul, RLPP, Tinggi lutut). | | | | |
| | (TB, PB, BB, LILA, Lingkar Kepala, Lingkar dada, Lingkar pinggul, Lingkar panggul, Rasio Lingkar Pinggul Panggul, Tinggi lutut) | 4 | | | |
| | Komposisi tubuh (tebal lemak bawah kulit, fat free mass ). | 2 | | | |
| | Prosedur Antropometri (TBW). | 1 | | | |
| | 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 sesuai standar dan pembacaan KMS, SKDN. | 4 | | | |
| | Biokimia: Parameter dan cut off serta interpretasi status gizi biokimia (albumin, transferin, ferritin, pre albumin, GD, HbA1C, lektrolit, status hidrasi, Hb, kolesterol, Hyperlipidemia, Def Vit B12, retinol serum, ureum, creatinine, ALT, AST, TSH). | 4 | | | |
| | 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, genggan tangan, kehilangan masa lemah dan otot, diare, anorexia, bilateal pitting oedema, serta Interpretasi (cut-off). | 4 | | | |
| | 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). | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Konsep gizi dsar (zat gizi makro dan zat gizi mikro) | 4 | 16 | Dasar Ilmu Gizi | 2 |
| | Kecukupan gizi | 4 | | | |
| | Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien | 4 | | | |
| | Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi | 4 | | | |
| Mampu menguasai menguasai konsep teoritis dibidang gizi manusia meliputi dasar ilmu gizi, gizi dalam daur kehidupan, metabolisme zat gizi makro, metabolisme zat gizi mikro, penilaian konsumsi pangan, penilaian status gizi, dietetik dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat serta penerapan implementasi ilmu pengetahuan dalam pemecehan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat dilingkungan hutan tropis lembab **(CPL.1)** | MNT pada kasus jantung dan pembuluh darah (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | 40 | Dietetik Penyakit Tidak Menular | 3 |
| | MNT pada kasus hipertensi (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan) | 3 | | | |
| | MNT pada kasus diabetes mellitus (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus dislipidemia (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus anak gizi buruk (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus anak gizi kurus (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus stunting (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus malnutrisi dewasa akibat defisiensi gizi (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus penyakit ginjal akut dan kronis (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus kanker (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | | | |
| | MNT pada kasus bedah (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | | | |
| | MNT pada ibu hamil (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | 60 | Dietetik Penyakit Menular dan Defisiensi | 3 |
| | MNT pada kasus atlit/olahragawan (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Menetapkan dan memberikan intervensi makanan enteral | 3 | | | |
| | MNT pada kasus perawatan intensif yang membutuhkan makanan enteral (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 2 | | | |
| | MNT pada kasus luka bakar yang membutuhkan makanan enteral (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 2 | | | |
| | MNT pada kasus bedah yang membutuhkan makanan enteral (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 2 | | | |
| | 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). | 4 | | | |
| | Penentuan masalah dan penyebab masalah gizi pada masyarakat (promblem tree, fish bone, theory of change tanda dan gejala serta kalimat diagnosis gizi (PES) pada individu, kelompok dan masyarakat | 4 | | | |
| | Data riwayat klien (riwayat personal, riwayat medis, riwayat sosial dan ekonomi) | 4 | | | |
| | Monitoring gizi (Perencanaan indikator dan outcome asuhan gizi terkait diagnosis gizi dan intervensi gizi, Pengukuran respon klien terhadap intervensi gizi) | 4 | | | |
| | Evaluasi gizi (Analisis perbandingan data monitoring) | 4 | | | |
| | Evaluasi gizi (hasil intervensi (outcome positif dan negatif), Penetapan keputusan untuktindak lanjut: Discharge atau Pengkajian gizi ulang) | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | MNT pada kasus gastrointestinal (diare, konstipasi, gastritis) ((tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus anemia (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus infeksi tanpa penyulit (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 4 | | | |
| | MNT pada kasus gangguan hati dan bilier (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | | | |
| | MNT pada kasus infeksi dengan penyuli (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | | | |
| | MNT pada kasus malnutrisi di RS (tujuan, prinsip, syarat, perhitungan kebutuhan). | 3 | | | |
| Mampu menguasai dan menerapkan konsep teoritis gizi manusia dalam menganalisis masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat serta merancang intervensi program gizi berbasis bukti di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.1)** | Riwayat aktivitas fisik dan olahraga serta cara penilaiannya. | 3 | 15 | Gizi Olahraga | 3 |
| | Fisiologi Tubuh Berolahraga | 3 | | | |
| | Kebutuhan Energi dan Gizi Makro pada Olahragawan | 3 | | | |
| | Hidrat dan Elektrolit | 3 | | | |
| | Suplementasi dalam Olahraga | 3 | | | |
| | Strategi Gizi Olahragawan | 2 | 10 | Gizi Olahraga Lanjut | 2 |
| | Perbedaan Kebutuhan Gizi berdasarkan Jenis Olahraga | 2 | | | |
| | Penilaian Status Gizi dan Kebugaran Fisik Atlet | 3 | | | |
| | Perencanaan Menu dan Diet Untuk Atlet | 3 | | | |
| | Prinsip dan pengaruh gizi terhadap gizi kerja yang berdampak dalam produktivitas | 2 | 6 | Gizi Kerja | 2 |
| | Faktor risiko terkait dengan penyakit akibat kerja | 2 | | | |
| | Gizi dalam lingkungan kerja yang memiliki risiko bahaya | 2 | | | |
| Mampu merancang intervensi gizi berbasis bukti dengan meningkatkan kesehatan individu maupun kelompok dengan mengintegrasikan | Nutrasetikal (sumber, klasifikasi dan mekanisme kerja) | 2 | 7 | Nutraseutikal | 2 |
| | Pendekatan ilmiah dalam nutrasetikal | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| konsep nutraseutikal, mengembangkan inovasi pangan lokal, pemanfaatan potensi etnobotani pangan, mengelola limbah pangan secara berkelanjutan **(CPL.2)** | Aplikasi dan perkembangan teknologi produksi dalam nutrasetikal | 3 | | | |
| | Peran etnobotani dalam ilmu gizi | 2 | 8 | Etnobotani Pangan | 2 |
| | Keanekaragaman pangan lokal dan biodiversitas | 2 | | | |
| | Bioaktif tumbuhan lokal | 2 | | | |
| | Etnobotani dalam budaya dan sosial ekonomi | 2 | | | |
| | Food waste dan food loss (sumber dan jenis limbah pangan) | 2 | 8 | Manajemen Limbah Pangan | 2 |
| | Komposisi limbah pangan | 2 | | | |
| | Kebijakan, regulasi dan gerakan global | 2 | | | |
| | Manajemen limbah pangan diberbagai sektor | 2 | | | |
| | Potensi bahan pangan lokal | 2 | 8 | Inovasi Pangan Lokal | 2 |
| | Kearifan lokal dalam sistem pangan | 2 | | | |
| | Prinsip inovasi dan pengembangan pangan lokal | 2 | | | |
| | Pangan lokal dalam program gizi dan kesehatan | 2 | | | |
| Mampu melakukan proses asuhan gizi berbasis PAGT secara kolaboratif untuk meningkatkan kesehatan klien sesuai nilai dan kode etik profesi **(CPL.12)** | 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. | 2 | 8 | PKL Gizi Klinik | 3 |
| | Prinsip Nutrition Care Process (NCP) pada tahap intervensi. | 3 | | | |
| | Prinsip makanan oral (bentuk makanan rumah sakit, cair, saring, lunak, biasa) dan enteral nutrition (terapi diit berbasis formula komersial, suplemen dan non komersial). | 3 | | | |
| Mampu menguasai dan menerapkan konsep promotif dan preventif di bidang gizi masyarakat berbasis ekologi hutan tropis lembab untuk mencegah dan mengatasi masalah gizi secara berkelanjutan **(CPL.5)** | Sistem pelayanan kesehatan (SPK) | 4 | 4 | Sistem Pelayanan Kesehatan | 2 |
| | Konsep dasar ilmu kesehatan masyarakat, Penyebab, dampak dan pendekatan untuk memecahkan masalah gizi di masyarakat | 2 | 7 | Ilmu Kesehatan Masyarakat | 2 |
| | Konsep sehat sakit | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Surveilans (parameter, prosedur, pengumpulan data surveilans, analisis dan inerpretasi data surveilans) | 3 | | | |
| | Konsep ekosistem dan populasi pada hutan tropis lembab | 3 | 9 | Ekologi Hutan Tropis Lembab | 2 |
| | Interaksi antar spesies dan ekologi lanskap serta keanekaragman hayati | 3 | | | |
| | Konservasi ekologi dan perubahan iklim serta dampaknya pada ekologi hutan tropis lembab | 3 | | | |
| Mampu menguasai dan menerapkan konsep manajemen di bidang kewirausahaan, perencanaan program pangan dan ekonomi pangan untuk mengatasi permasalahan gizi di masyarakat hutan tropis lembab **(CPL.6)** | 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, cash flow, return of investment dll), pembuatan rencana bisnis (business plan), membangun jejaring pemodalan dan pemasaran, memasarkan baik secara offline, online dan pengembangan bisnisnya. | 4 | 16 | Kewirausahaan Gizi | 3 |
| | Mengembangkan produk dan jasa komersil bidang gizi dan memasarkan produk | 4 | | | |
| | Dasar manajemen, Kewirausahaan Gizi, komunikasi efektif, budgeting, pemasaran, etika profesi (katering diet). | 4 | | | |
| | Penerjemahan masalah gizi menjadi economic value | 1 | | | |
| | Dasar manajemen, komunikasi kepemimpinan, konsep POAC : SDM, kelembagaan, dana, sapras, sumberdaya pangan, IT. | 3 | | | |
| | Organisasi dan Manajemen | 2 | 6 | Dasar Manajemen | 2 |
| | Model evaluasi dan total quality management | 2 | | | |
| | Manajemen SDM | 2 | | | |
| | Identifikasi dan penentuan prioritas masalah | 3 | 14 | Perencaan Program Pangan | 3 |
| | Permasalahan pangan dan gizi | 3 | | | |
| | Rencana kegiatan program pangan dan gizi | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Program pangan dan gizi di wilayah hutan tropis lembab dan lingkungannya | 4 | | dan Gizi Hutan Tropis Lembab | |
| | Teori permintaan dan penawaran pangan | 2 | 12 | Ekonomi Pangan dan Gizi | 2 |
| | Produksi dan distribusi pangan | 2 | | | |
| | Akses pangan dan daya beli masyarakat | 2 | | | |
| | Ketahanan dan Kerawanan Pangan | 3 | | | |
| | Kebijakan ekonomi yang berdampak pada gizi masyarakat | 3 | | | |
| Mampu menerapkan prinsip-prinsip etika dan komunikasi yang menghormati keberagaman budaya, agama, dan kepercayaan dalam pelayanan konseling gizi secara efektif kepada individu, kelompok, dan masyarakat dengan memanfaatkan media dan metode yang sesuai serta membangun jaringan kerja yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. **(CPL.4)** | Unsur komunikasi | 4 | 43 | Komunikasi | 2 |
| | Media komunikasi | 4 | | | |
| | Strategi berkomunikasi (Meringkas informasi, tehnik bertanya). | 4 | | | |
| | Macam-macam komunikasi | 4 | | | |
| | Penerapan komunikasi interpersonal, breaking bad news (memberikan kabar buruk terkait kondisi klien terhadap klien dan keluarga), manajemen komunikasi | 4 | | | |
| | Komunikasi empatik | 4 | | | |
| | Komunikasi efektif | 4 | | | |
| | Komunikasi efektif | 2 | | | |
| | Dasar komunikasi | 2 | | | |
| | Penggunaan teknologi untuk pemaparan informasi | 4 | | | |
| | Media dan metode komunikasi ilmiah | 4 | | | |
| | Pengetahuan, Keyakinan dan Perilaku (motivasi klien yang mempengaruhi aktivitas dan kegiatannya) | 3 | | | |
| | Prosedur baku konseling gizi | 4 | 25 | Konseling Gizi | 3 |
| | Pemilihan topik materi konseling gizi | 4 | | | |
| | Prinsip perencanaan pendidikan konseling dan edukasi gizi (penyusunan SAP, media ajar dan materi pembelajaran) pada berbagai penyakit infeksi dan degeneratif | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Perencanaan konseling dan edukasi gizi (penyusunan materi ajar dan media pembelajaran) pada berbagai masalah gizi | 4 | | | |
| | Prinsip pemasaran (social marketing) pada berbagai pesan kesehatan gizi | 2 | | | |
| Mampu menguasai dan menerapkan konsep riset, termasuk biostatistik, epidemiologi dan metologi penelitian untuk menghasilkan dan menyebarkan kajian ilmiah di bidang gizi secara bertanggung jawab **(CPL.9)** | Sistem bilangan real dan himpunan | 2 | 8 | Matematika Dasar | 2 |
| | Persamaan dan pertidaksamaan linier | 2 | | | |
| | Fungsi, matriks, limit dan kontinuan | 2 | | | |
| | Turunan, integral dan perhitungan matematika dalam gizi | 2 | | | |
| | Konsep dasar epidemiologi | 2 | 11 | Epidemiologi Gizi | 2 |
| | Hubungan host, agent dan enviroment dalam ilmu kesehatan | 2 | | | |
| | Determinan, distribusi serta varibel dalam masalah gizi | 2 | | | |
| | Riwayat ilmiaj dalam terjadinya penyakit | 2 | | | |
| | Studi desain epidemiologi | 3 | | | |
| | Konsep dasar berfikir ilmiah, mencari referensi, pemahaman kaidah penelitian, diseminasi karya ilmiah | 3 | 37 | Metodologi Penelitian | 3 |
| | Metode penulisan publikasi ilmiah | 4 | | | |
| | Cara cegah plagiasi (paraphrase) | 4 | | | |
| | Cara sitasi (quote and referencing), penggunaan salah satu reference manager (mendeley, endnote, dll) | 4 | | | |
| | Penulisan ilmiah popular | 4 | | | |
| | Penggunaan jurnal gizi (menelaah sumber informasi yang valid, mensintesis informasi) | 4 | | | |
| | Penggunaan search engine ilmiah dan database online (Google Scholar, PubMed, EBSCO, Scopus) | 4 | | | |
| | Konsep dasar desain penelitian | 3 | | | |
| | Etika penelitian | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cara penggunaan teknologi informasi untuk mencari sumber referensi yang valid dan evidence based | 4 | | | |
| | 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 | 4 | 8 | Skripsi | 4 |
| | Ethical clearance serta prosedur pengambilan data dan pengolahan data sehingga menghasilan laporan skirpsi dan publikasi | 4 | | | |
| | Statistika deskriptif | 3 | 13 | Biostatistik | 3 |
| | Konsep dasar uji statistik | 3 | | | |
| | Penarikan kesimpulan dan saran | 3 | | | |
| | Instrumen dan alat ukur data serta ujia validitas dan reabilitas | 4 | | | |
| | Pengolahan data dan penyajian data kualitatif kuantitatif serta penyebaran data melalui aplikasi | 4 | 11 | Manajemen dan Analisis Data | 2 |
| | Penggunaan software analisis statistik. | 4 | | | |
| | Penggunaan Microsoft Office dasar. | 3 | | | |
| Mampu mendesain dan mengelola sistem penyelenggaraan makanan yang aman, berkualitas dan sesuai dengan standar gizi untuk meningkatkan mutu pelayanan di institusi **(CPL.7)** | Pengenalan sistem distribusi pangan di tingkat masyarakat dan rumah sakit. | 3 | 75 | Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan | 3 |
| | Perencanaan Menu (penggunaan standar makanan, penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan, penyusunan rancangan menu, penyusunan standar menu, penyusunan pedoman menu). | 4 | | | |
| | Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan dan Minuman (penyusunan jenis bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan). | 4 | | | |
| | Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan (pengumpulan data dan penetapan | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | macam dan jumlah klien, Survey harga bahan makanan, pembuatan pedoman berat bersih bahan makanan yang dikonversikan ke dalam berat kotor, perhitungan indeks harga makanan). | | | | |
| | 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) | 4 | | | |
| | 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). | 3 | | | |
| | 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). | 4 | | | |
| | Penyimpanan Bahan Makanan (standar ruangpenyimpanan 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 | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | makanan kering (suhu, kelembaban, lantai, dinding); pencatatan dan pelaporan penyimpanan Sesuai Standar bahan makanan (kering/basah). | | | | |
| | Persiapan Bahan Makanan (penyusunanstandar 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 standarporsi dan standar bumbu) | 4 | | | |
| | 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 penggunakan 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 | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | standar penyajian; Pencatatan dan laporan produksi makanan). | | | | |
| | Penilaian produktifitas tenaga kerja pengolahan misal ketepatan waktu masak | 4 | | | |
| | 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 pendistibusian makanan; Pengawasan penerapan standar porsi; Pengawasan keseuaian makanan dengan permintaan; Pengawasan suhu makanan, dan suhu troli berpemanas makanan;Pengawasan waktu pendistribusian dan penyajian makanan; Pengawasan penyajianmakanan sesuai dengan standar sanitasi makanan. | 4 | | | |
| | Penilaian sisa makanan; Pencatatan dan pelaporan sisa makanan; Penilaian terhadap kepuasan pelayanan gizi). | 3 | | | |
| | 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; Penetapanstandar resep; Pengembangan standar bumbu; Penetapan standar bumbu; Penetapan dan dokumentasikan resep yang sudah dimodifikasi | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 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;<br>Perhitungan biaya bahan makanan;<br>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). | 3 | | | |
| | Sarana fisik/peralatan (Identifikasi data untuk pembuatan desain/layout ruang penyelenggaraan makanan; Penetapan bentuk penyelenggaraan makanan). | 4 | | | |
| | 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; | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan dapur; Perancangan tata letak peralatan dapur; Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan masak; Perencanaan jenis, jumlah dan macan peralatan dapur dan alat penunjang (tissue, wraping, dll). | | | | |
| | 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 higiene 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 kerapihan 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 | 4 | | | |
| | Keselamatan Kerja (prinsip ergonomi; Pengadaan bahan/alat keselamatan kerja; Identifikasi perilaku pegawai dalam menjaga | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | keselamatan kerja; Identifikasi kondisi lingkungan kerja yang berisiko terjadinya bahaya; Penilaian kemampuan kerja pegawai; Pelaksanaan tindak lanjut penanggulangan kecelakaan kerja). | | | | |
| | 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 mengoprasionalkan APAR; Pencatatan dan pelaporan kecelakaan kerja) | 4 | | | |
| Mampu mendesain dan mengelola sistem penyelenggaraan makanan yang aman, berkualitas dan sesuai dengan standar gizi untuk meningkatkan mutu pelayanan di institusi **(CPL.7)** | Evaluasi Penyelenggaraan Makanan (Penyusunan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan; Pembuatan kuesioner terhadap kepuasan makanan yang disajikan; Analisa data terhadap kepuasan klien; Pendokumentasian terhadap penyelenggaraan makanan). | 3 | 26 | PKL Gizi Institusi | 3 |
| | Evaluasi Penyelenggaraan Makanan (Analisa penyelenggaraaan makanan; Laporan pencapaian keberhasilan penyelenggaraan makanan). | 4 | | | |
| | Perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasaan klien dalam pelayanan & praktik kegizian (Pengelolaan program mutu dan kepuasan klien; Penyusunan indikator mutu gizi dan kepuasan klien; Survey kepuasan klien). | 3 | | | |
| | Pengelolaan SDM, keuangan, sarana fisik dan materi secara terpadu (Koordinasi semua fungsi dalam produksi makanan; Penyusunan analisa beban kerja (ABK) pegawai penyelenggaraan makanan; Menghitunganalisa biaya makanan dan biaya overhead; Menyusun rencana pengembangan SDM; | 4 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mengelola SDM dalam penyelenggaraan makanan (food service)). Edukasi gizi dan kesehatan pada penjamah makanan. | | | | |
| | 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). | 4 | | | |
| | Pemasaran produk makanan (Pelaksanaan pemasaran, Pengembangan perangkat pemasaran, Evaluasi hasil pemasaran). | 4 | | | |
| | Penyusunan Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan standar pemberian makanan). | 4 | | | |
| Mampu menerapkan prinsip-prinsip etika dan komunikasi yang menghormati keberagaman budaya, agama, dan kepercayaan dalam pelayanan konseling gizi secara efektif kepada individu, kelompok, dan masyarakat dengan memanfaatkan media dan metode yang sesuai serta membangun jaringan kerja yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. **(CPL.4)** | Edukasi gizi: strategi penyuluhan gizi | 4 | 47 | Pendidikan Gizi | 3 |
| | Analisis karakteristik, potensi dan strategi meningkatkan peran serta dalam rangkapelayanan gizi individu, kelompok dan masyarakat dengan pendekatan kualitatif (FGD, Koding, Transkripsi, dll) dan kuantitatif. | 2 | | | |
| | 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. | 4 | | | |
| | Pemilihan media, metode, prosedur, durasi dan evaluasi penyusunan media | 4 | | | |
| | Parameter, indikator (misalnya penerimaan dan pemahaman terhadap intervensi), instrumen, prosedur, tata cara penilaian keberhasilan (misalnya penetapan hasil perbandingan data monitoring dengan tujuan intervensi), evaluasi | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | pelaksanaan dan kesesuaian kegiatan atau intervensi gizi | | | | |
| | Output intervensi, umpan balik serta pengelolaan output intervensi bagi perbaikan gizi individu-kelompok dan masyarakat | 3 | | | |
| | Instrumen, prosedur pencatatan, pihak terkait,dan pelaporan secara offline dan online, tata cara penilaian keberhasilan dan umpan balik asuhan gizi individu-kelompok dan masyarakat. | 4 | | | |
| | 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 | 3 | | | |
| | Pendekatan edukatif (pertemuan masyarakat, survey mawas diri, penyusunan rencana kerja bersama, mobilisasi sumber daya), advokasi | 3 | | | |
| | Identifikasi kebutuhan informasi gizi di masyarakat | 4 | | | |
| | Metode dan media edukasi | 4 | | | |
| | Prinsip pembelajaran orang dewasa (belajar mandiri, berfikir kritis, umpan balik konstruktif, refleksi diri). | 4 | | | |
| | Prinsip refleksi diri dan pembelajaran pedagogik | 2 | | | |
| | Prinsip pengembangan diri yang didasarkan pada kekuatan dan kelemahan diri dalam pelayanan gizi. | 3 | | | |
| | Penggunaan media komunikasi baik cetak maupun elektronik (seperti media sosial, infografis, vlog, dll) | 3 | 14 | Pengembangan Media | 3 |
| | Pengenalan pelaporan online (Contoh; Elektronik Pencatatan | 3 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | dan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat (EPPGBM)). | | | | |
| | Penerapan Analysis Dietary Assessment secara manual dan pemanfaatan komputer/software untuk mengambil keputusan tingkat konsumsi pangan dan gizi. | 4 | | | |
| | Membuat materi, media dan teknik presentasi sesuai dengan karakteristik sasaran, teknologi informasi pendukung. | 4 | | | |
| | Prinsip dasar ilmu psikologi. | 4 | 9 | Pengantar Psikologi | 2 |
| | Prinsip dasar ilmu psikologi | 2 | | | |
| | Teori perilaku. | 3 | | | |
| | Pendekatan sosiologi budaya makan untuk menganalisis fenomena sosial budaya makan | 2 | 9 | Pengantar Sosiologi | 2 |
| | Prinsip dasar ilmu Sosiologi (tata nilai, konsep sehat dan sakit, analisis peran keluarga, perubahan sosial). | 2 | | | |
| | Konsep dasar agama, psikologi, bioetika, sosiologi, antropologi dalam praktek kegizian | 2 | | | |
| | Pengkajian dan pemahaman hubungan antara makanan dengan agama, budaya dan kepercayaan, psikologi. | 3 | | | |
| | Prinsip dasar ilmu antropologi (food taboo, food preferences, nilai-nilai makanan, ideologi pangan, konsep masyarakat dan budaya, analisis budaya makan) | 2 | 18 | Antropologi Gizi | 2 |
| | Konsep dasar agama, psikologi, bioetika, sosiologi, antropologi dalam praktek kegizian | 2 | | | |
| | Penjelasan mengenai sejarah dan jenis kebudayaan makan yang berkembang di daerah berkaitan dengan pola makan baik secara individu, keluarga, kelompok sosial di daerah | 4 | | | |
| | Konsep kerangka antropologi mangacu pada definisi dan pendekatan ekologi dalam mengatasi masalah kesehatan | 2 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Peran dan fungsi organisasi sosial dan tokoh masyarakat (peran tokoh formal) terhadap perkembangan kebudayaan makan ke arah budaya makan yang sehat | 2 | | | |
| | Pengetahuan, Keyakinan dan Perilaku (pemahaman tentang makanan, fenomena berkaitan dengan gizi dan makanan (cth: karbohidrat berkonotasi negatif), pemahaman makanan dari sisi religi dan budaya) | 4 | | | |
| | Rekayasa sosial | 2 | | | |
| | Masalah gizi komunitas hutan tropis | 2 | 8 | Isu Mutakhir Gizi Hutan Tropis Lembab | 2 |
| | Perubahan iklim, deforestasi dan dampaknya terhadap gizi | 2 | | | |
| | Isu aksesibiliyas dan kedaulatan pangan | 2 | | | |
| | Metode kajian isu mutakhir gizi hutan tropis lembab | 2 | | | |
| Mampu berkerjasama dan mengelola program gizi masyarakat dengan etika profesional untuk mengatasi masalah gizi secara terukur dan berbasis nilai kemanusiaan **(CPL.11)** | Jenis program intervensi dalam musyawarah masyarakat desa | 4 | 12 | PKL Gizi Masyarakat | 3 |
| | Pelaksanaan dan pendampingan gizi masyarakat berupa pelatihan kader gizi, pameran gizi serta kadarzi | 4 | | | |
| | Program kemandirian masyarakat dibidang gizi serta pemantauan dan evaluasi intervensi dan penyusunan rencana tindak lanjut (PoA) | 4 | | | |
| | Pelasakanan tridharman perguruan tinggi, interdisipliner, lintas sektoral dan komprehensif serta berdimensi luas, pragmatis dan praktis. Adanya partisipasi masyarakat secara aktif | 4 | 4 | KKN | 3 |

## F. Maping CPL dan Mata Kuliah

| No. | Capaian Pembelajaran Lulusan | Mata Kuliah |
|---|---|---|
| 1 | Mampu menguasai dan menerapkan konsep teoritis gizi manusia dalam menganalisis masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat serta merancang intervensi program gizi berbasis bukti di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.1)** | Dietetik |
| | | Gizi Dalam Daur Kehidupan |
| | | Metabolisme Zat Gizi Makro dan Mikro |
| | | Penilaian Konsumsi Pangan |
| | | Penilaian Status Gizi |
| | | Dasar Ilmu Gizi |
| | | Dietetik Penyakit Tidak Menular |
| | | Dietetik Penyakit Menular dan Defisiensi |
| | | Gizi Olahraga |
| 2 | Mampu merancang intervensi gizi berbasis bukti dengan meningkatkan kesehatan individu maupun kelompok dengan mengintegrasikan konsep nutraseutikal, mengembangkan inovasi pangan lokal, pemanfaatan potensi etnobotani pangan, mengelola limbah pangan secara berkelanjutan **(CPL.2)** | Nutrasetikal |
| | | Etnobotani Pangan |
| | | Manajemen Limbah Pangan |
| | | Inovasi Pangan Lokal |
| 3 | Mampu mengintegrasikan pengetahuan anatomi, fisiologi, biokimia dan patofisiologi untuk merancang program intervensi gizi berbasis ilmu biomedik **(CPL.3)** | Anatomi Fisiologi |
| | | Kimia |
| | | Biokimia |
| | | Patofisiologi Penyakit Tidak Menular |
| | | Patofisiologi Penyakit Menular dan Defisiensi |
| 4 | Mampu menerapkan prinsip-prinsip etika dan komunikasi yang menghormati keberagaman budaya, agama, dan kepercayaan dalam pelayanan konseling gizi secara efektif kepada individu, kelompok, dan masyarakat dengan memanfaatkan media dan metode yang sesuai serta membangun jaringan kerja yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. **(CPL.4)** | Etika Profesi |
| | | Pancasila |
| | | Kewarganegaraan |
| | | Komunikasi |
| | | Konseling Gizi |
| | | Pendidikan Gizi |
| | | Pengembangan Media |
| | | Pengantar Psikologi |

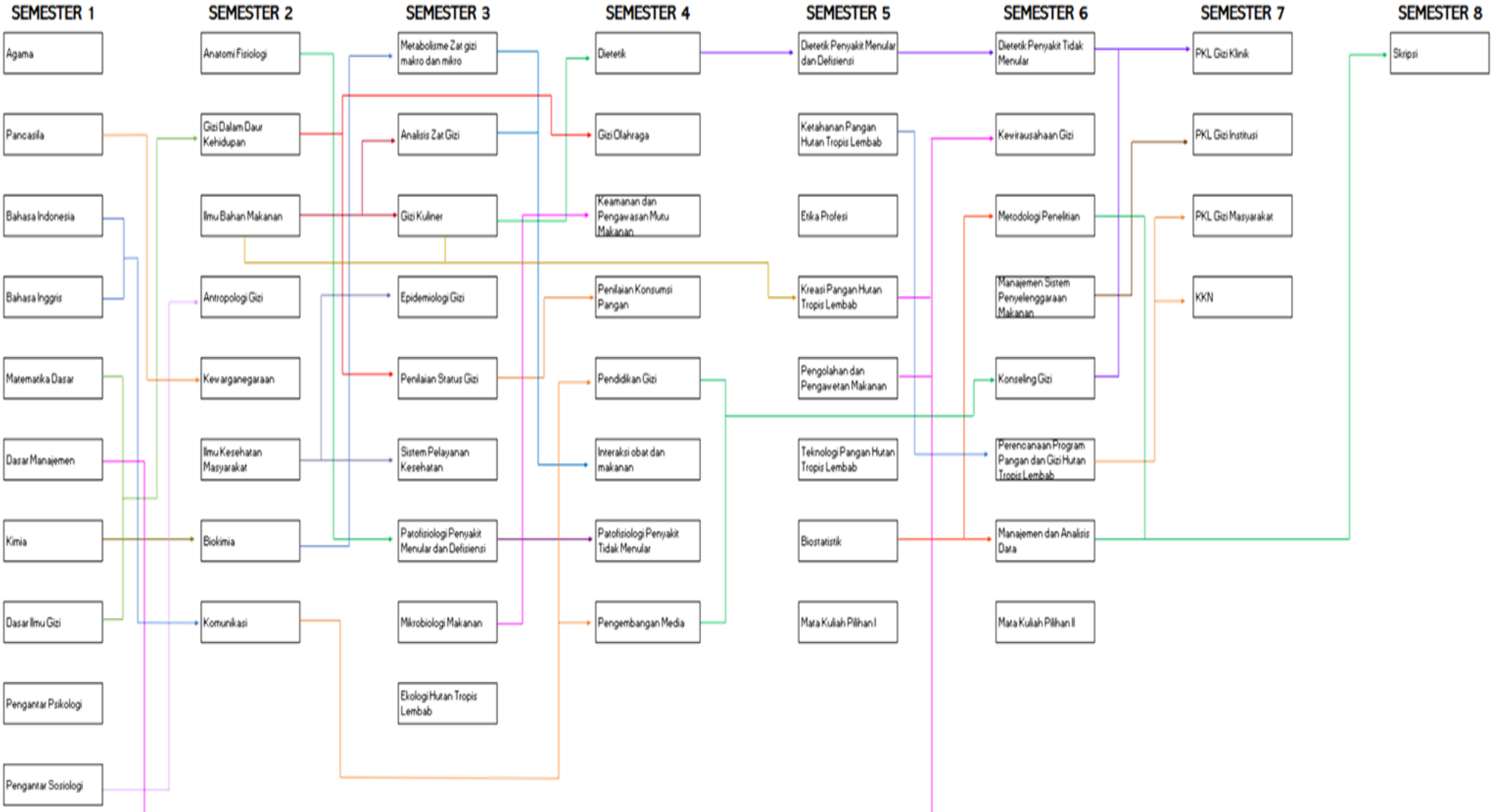
| | | |
|---|---|---|
| | | Pengantar Sosiologi |
| | | Antropologi Gizi |
| | | Isu Mutakhir Gizi Hutan Tropis Lembab |
| | | Agama |
| **5** | Mampu menguasai dan menerapkan konsep promotif dan preventif di bidang gizi masyarakat berbasis ekologi hutan tropis lembab untuk mencegah dan mengatasi masalah gizi secara berkelanjutan **(CPL.5)** | Sistem Pelayanan dan Kesehatan |
| | | Ilmu Kesehatan Masyarakat |
| | | Ekologi Hutan Tropis Lembab |
| **6** | Mampu menguasai dan menerapkan konsep manajemen di bidang kewirausahaan, perencanaan program pangan dan ekonomi pangan untuk mengatasi permasalahan gizi di masyarakat hutan tropis lembab **(CPL.6)** | Kewirausahaan Gizi |
| | | Dasar Manajemen |
| | | Perencanaan Program Pangan dan Gizi Hutan Tropis Lembab |
| | | Ekonomi Pangan dan Gizi |
| **7** | Mampu mendesain dan mengelola sistem penyelenggaraan makanan yang aman, berkualitas dan sesuai dengan standar gizi untuk meningkatkan mutu pelayanan di institusi **(CPL.7)** | Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi |
| | | PKL Gizi Institusi |
| **8** | Mampu menggunakan keterampilan komunikasi profesional dalam bahasa Indonesia dan Inggris untuk mendukung pengembangan pelayanan dan riset di bidang gizi serta meningkatkan daya saing global. **(CPL.8)** | Bahasa Indonesia |
| | | Bahasa Inggris |
| **9** | Mampu menguasai dan menerapkan konsep riset, termasuk biostatistik, epidemiologi dan metologi penelitian untuk menghasilkan dan menyebarkan kajian ilmiah di bidang gizi secara bertanggung jawab **(CPL.9)** | Matematika Dasar |
| | | Epidemiologi Gizi |
| | | Metodologi Penelitian |
| | | Skripsi |
| | | Biostatistik |
| | | Manajemen dan Analisis Data |
| **10** | Mampu menguasai konsep teoritis ilmu pangan, menganalisis zat gizi serta menerapkan teknologi pangan untuk mendukung pelayanan gizi yang kritis, bertanggung jawab, berbasis nilai kemanusiaan dan menghasilkan produk makanan yang aman, | Analisis Zat Gizi |
| | | Gizi Kuliner |
| | | Ilmu Bahan Makanan |
| | | Interaksi Obat dan Makanan |
| | | Mikrobiologi Makanan |

| | | |
|---|---|---|
| | berkualitas serta inovatif di lingkungan hutan tropis lembab **(CPL.10)** | Ketahanan Pangan Hutan Tropis Lembab |
| | | Keamanan dan Pengawasan Mutu Makanan |
| | | Teknologi Pangan Hutan Tropis Lembab |
| | | Kreasi Pangan Hutan Tropis Lembab |
| | | Pengelolaan dan Pengawetan Makanan |
| **11** | Mampu berkerjasama dan mengelola program gizi masyarakat dengan etika profesional untuk mengatasi masalah gizi secara terukur dan berbasis nilai kemanusiaan **(CPL.11)** | PKL Gizi Masyarakat |
| | | KKN |
| **12** | Mampu melakukan proses asuhan gizi berbasis PAGT secara kolaboratif untuk meningkatkan kesehatan klien sesuai nilai dan kode etik profesi **(CPL.12)** | PKL Gizi Klinik |

## G. Kedalaman Mata Kuliah

| SEMESTER | | SKS | JUMLAH MK | KELOMPOK MATA KULIAH PRODI SARJANA GIZI FKM UNMUL<br>MATA KULIAH WAJIB | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | |
| I | Mata Kuliah | | | Agama | Pancasila | Bahasa Indonesia | Dasar Ilmu Gizi | Pengantar Sosiologi | Pengantar Psikologi | Dasar Manajemen | Bahasa Inggris | Matematika Dasar | Kimia |
| | Beban Studi (SKS) | 21 | 10 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | C2, C3 | C2, C3 | C2, C3 | C2, C3, A1 | C2, C3 | C2, C3 | C2, C3 | C2,C3 | C2, C3 | C2,C3 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| II | Mata Kuliah | | | Anatomi Fisiologi | Kewarganegaraan | Ilmu Bahan Makanan | Antropologi Gizi | Biokimia | Ilmu Kesehatan Masyarakat | Gizi Dalam Daur Kehidupan | Komunikasi | | |
| | Beban Studi (SKS) | 20 | 8 | C2, A2, P2 | C2, C3 | C2, C3, A2, P2 | C2, C3 | C2, C3, A2, P2 | C2, C3 | C3, A2, P2 | C2, A1, P2 | | |
| | Kedalaman | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| III | Mata Kuliah | | | Patofisiologi Penyakit Menular dan Defisiensi | Analisis Zat Gizi | Epidemiologi Gizi | Penilaian Status Gizi | Sistem Pelayanan Kesehatan | Metabolisme Zat Gizi Makro & Mikro | Mikrobiologi Makanan | Ekologi Hutan Tropis Lembab | Gizi Kuliner | |
| | Beban Studi (SKS) | 22 | 9 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | C2, C3 | C3, A2, P1 | C2, C3 | C2, C3, A2, P2 | C2, C3 | C2, C3, A1 | C2, C3, P1 | C2, C3 | C2, C3, A2, P2 | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| IV | Mata Kuliah | | | Pendidikan Gizi | Gizi Olahraga | Dietetik | Pengawasan Mutu Makanan | Interaksi Obat dan Makanan | Patofisiologi Penyakit Tidak Menular | Pengembangan Media | Penilaian Konsumsi Pangan | | |
| | Beban Studi (SKS) | 22 | 8 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | C3, A2, P2 | C2, C3, P1 | C3, C4, A2, P3 | C3, A2, P2 | C2, C3, P1 | C2, C3, P2 | C2, C3, A3, P3 | C2, C3, A2, P2 | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| V | Mata Kuliah | | | Dietetik Penyakit Menular dan Defisiensi | Ketahanan Pangan Hutan Tropis Lembab | Biostatistik | Kreasi Pangan Hutan Tropis Lembab | Pengolahan dan Pengawetan Makanan | Teknologi Pangan Hutan Tropis Lembab | Etika Profesi | Mata Kuliah Pilihan I | | |
| | Beban Studi (SKS) | 21 | 8 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | C3, C4, A2, P3 | C3, A3, P2 | C3, A1, A2, P2 | C3, A2, P3 | C3, A2, P3 | C3, A2, P3 | C3, C4, A4 | C3, C4 | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| VI | Mata Kuliah | | | Dietetik Penyakit Tidak Menular | Kewirausahaan Gizi | Metodologi Penelitian | Perencanaan Program Pangan dan Gizi Hutan Tropis Lembab | Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan | Konseling Gizi | Manajemen dan Analisis Data | Mata Kuliah Pilihan II | | |
| | Beban Studi (SKS) | 22 | 8 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | C3, C4, A2, P3 | C3, C4, C5, A4, P4 | C3, C4, C5, A4, P4 | C4, C5, A4, P4 | C4, C5, A4, P4 | C3, C5, A3, A4, P4 | C3, A2, P2 | C3, C4 | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| VII | Mata Kuliah | | | PKL Gizi Klinik | PKL Gizi Institusi | PKL Gizi Masyarakat | KKN | | | | | | |
| | Beban Studi (SKS) | 12 | 4 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | A3, A4, P3, P4 | A3, A4, P3, P4 | A3, A4, P3, P4 | A3, A4, P3, P4 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| VIII | Mata Kuliah | | | Skripsi | | | | | | | | | |
| | Beban Studi (SKS) | 4 | 1 | | | | | | | | | | |
| | Kedalaman | | | A4, A5, P5 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | Total | 144 | 56 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | MK Pilihan | 4 | | | | | | | | | | | |
| | MK Skripsi | 4 | | | | | | | | | | | |
| | MK PKL | 12 | | | | | | | | | | | |

## H. Peta Mata Kuliah



## I. Mapping Metode Pembelajaran

Semester I

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Agama | C2, C3 | Lecture, Discussion, Reflection | Tes, Observasi, Refleksi Diri | Penguatan nilai dan etika profesi |
| Pancasila | C2, C3 | Lecture, Group Discussion | Tes, Presentasi | Penanaman wawasan kebangsaan |
| Bahasa Indonesia | C2, C3 | Lecture, Project-Based Learning | Tugas, Makalah, Presentasi | Penguatan komunikasi ilmiah |
| Dasar Ilmu Gizi | C2, C3, A1 | Problem-Based Learning, Lecture | Tes, Studi Kasus, Laporan | Dasar pemahaman konsep gizi |
| Pengantar Sosiologi | C2, C3 | Lecture, Discussion | Tes, Observasi, Diskusi | Memahami perilaku sosial dan budaya |
| Pengantar Psikologi | C2, C3 | Lecture, Case Study | Tes, Laporan | Mengenali aspek psikologis individu |
| Dasar Manajemen | C2, C3 | Lecture, Project-Based Learning | Tugas, Ujian, Presentasi | Pengenalan prinsip manajemen |
| Bahasa Inggris | C2, C3 | Lecture, Role Play, Discussion | Tes, Observasi | Komunikasi akademik dalam bahasa Inggris |
| Matematika Dasar | C2, C3 | Lecture, Problem Solving | Tes, Tugas, Kuis | Penguatan kemampuan kuantitatif |
| Kimia | C2, C3 | Lecture, Praktikum | Tes, Laporan Praktikum | Dasar sains untuk gizi |

Semester II

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Anatomi Fisiologi | C2, A2, P2 | Lecture, Practicum, Demonstration | Ujian, Laporan Praktikum | Dasar sistem tubuh manusia |
| Kewarganegaraan | C2, C3 | Lecture, Discussion | Tes, Refleksi | Pembentukan karakter dan etika kebangsaan |
| Ilmu Bahan Makanan | C2, C3, A2, P2 | Practicum, Case Study, PBL | Laporan, Tes, Observasi | Analisis bahan pangan |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Antropologi Gizi | C2, C3 | Project-Based Learning, Discussion | Tugas, Presentasi | Budaya makan dan kebiasaan pangan |
| Biokimia | C2, C3, A2, P2 | Lecture, Practicum, PBL | Ujian, Laporan | Metabolisme zat gizi |
| Ilmu Kesehatan Masyarakat | C2, C3 | Lecture, Field Visit, Discussion | Tugas, Observasi | Dasar kesehatan masyarakat |
| Gizi Dalam Daur Kehidupan | C3, A2, P2 | Project-Based Learning, Case Study | Laporan, Portofolio | Integrasi teori dan praktik |
| Komunikasi | C2, A1, P2 | Role Play, Discussion, Practice | Observasi, Presentasi | Komunikasi efektif dalam edukasi gizi |

**Semester III**

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Metodologi Penelitian | C3, A2 | Lecture, Project-Based Learning | Proposal, Presentasi | Dasar penelitian gizi |
| Penilaian Status Gizi | C3, A2, P2 | Practicum, Field Study, PBL | Laporan, Observasi | Pengukuran status gizi individu dan kelompok |
| Gizi Masyarakat | C3, A3, P3 | PBL, Project-Based Learning | Laporan, Tes, Observasi | Analisis masalah gizi masyarakat |
| Mikrobiologi Pangan | C3, P3 | Practicum, Lecture, Case Study | Laporan, Tes | Keamanan pangan dan mikrobiologi |
| Pendidikan Gizi | C3, A2, P2 | Project-Based Learning, Role Play | Tugas, Presentasi, Observasi | Perencanaan dan implementasi penyuluhan |
| Ilmu Pangan | C3, P2 | Lecture, Practicum, Discussion | Tes, Laporan | Pengolahan dan karakteristik pangan |
| Epidemiologi | C3, A2 | Lecture, Case Study | Tes, Laporan | Distribusi dan determinan masalah kesehatan |

**Semester IV**

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Pendidikan Gizi | C3, A2, P2 | Lecture, PjBL, PBL | Tes, laporan, presentasi | Penerapan konsep pendidikan gizi |
| Gizi Olahraga | C2, C3, P1 | CBL, Praktikum | Laporan, tes, observasi | Aplikasi gizi dalam olahraga |
| Dietetik | C3, C4, A2, P3 | PBL, Simulasi, Praktikum | OSCE, laporan, observasi | Penerapan dietetik klinik |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Keamanan dan Pengawasan Mutu Makanan | C3, A2, P2 | PjBL, Praktikum | Ujian, laporan, portofolio | Evaluasi keamanan pangan |
| Interaksi Obat dan Makanan | C2, C3, P1 | Lecture, Case Study | Tes, diskusi | Interaksi farmakologi dan nutrisi |
| Patofisiologi Penyakit Tidak Menular | C2, C3, P2 | Lecture, Case Discussion | Tes, analisis kasus | Fisiopatologi penyakit kronis |
| Pengembangan Media | C2, C3, A3, P3 | PjBL, Workshop | Produk, presentasi | Pengembangan media komunikasi |
| Penilaian Konsumsi Pangan | C2, C3, A2, P2 | Praktikum, Field Study | Laporan, observasi | Metode survei konsumsi |

**Semester V**

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Dietetik Penyakit Menular dan Defisiensi | C3, C4, A2, P3 | PBL, CBL, Praktikum | Laporan, tes, observasi | Kasus infeksi dan defisiensi |
| Ketahanan Pangan Hutan Tropis Lembab | C3, A3, P2 | PjBL, Field Study | Proyek, laporan, presentasi | Ketahanan pangan lokal |
| Biostatistik | C3, A1, A2, P2 | Lecture, Project | Analisis data, tes | Statistik untuk penelitian |
| Kreasi Pangan Hutan Tropis Lembab | C3, A2, P3 | PjBL, Praktikum | Produk, laporan | Pengembangan produk lokal |
| Pengolahan dan Pengawetan Makanan | C3, A2, P3 | PjBL, Praktikum | Laporan, produk | Teknologi pengolahan pangan |
| Teknologi Pangan Hutan Tropis Lembab | C3, A2, P3 | PjBL, Lecture | Proyek, laporan | Teknologi pangan lokal |
| Etika Profesi | C3, C4, A4 | Discussion, Case Study | Refleksi, laporan | Profesionalisme gizi |
| Mata Kuliah Pilihan I | C3, C4 | Lecture, Project-Based | Tugas, proyek | Sesuai topik pilihan |

**Semester VI**

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Dietetik Penyakit Tidak Menular | C3, C4, A2, P3 | PBL, Praktikum | OSCE, laporan, observasi | Diet penyakit kronis |
| Kewirausahaan Gizi | C3, C4, C5, A4, P4 | PjBL, Project | Proposal bisnis, produk | Inovasi kewirausahaan pangan |
| Metodologi Penelitian | C3, C4, C5, A4, P4 | Lecture, Workshop | Proposal penelitian | Persiapan riset gizi |
| Perencanaan Program Pangan dan Gizi | C4, C5, A4, P4 | PjBL, Field Study | Proposal, laporan, presentasi | Program berbasis masyarakat |
| Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan | C4, C5, A4, P4 | CBL, Praktikum | Laporan, observasi | Manajemen penyelenggaraan makanan |
| Konseling Gizi | C3, C5, A3, A4, P4 | Role Play, Simulation | Observasi, OSCE | Konseling gizi efektif |
| Manajemen dan Analisis Data | C3, A2, P2 | Project-Based | Analisis, laporan | Pengolahan data penelitian |
| Mata Kuliah Pilihan II | C3, C4 | Lecture, Project-Based | Tugas, proyek | Sesuai topik pilihan |

**Semester VII**

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| PKL Gizi Klinik | A3, A4, P3, P4 | Field Work, Clinical Practice | Laporan, logbook, observasi | Praktik klinik di RS |
| PKL Gizi Institusi | A3, A4, P3, P4 | Field Work, PjBL | Laporan, produk, observasi | Praktik di institusi makanan |
| PKL Gizi Masyarakat | A3, A4, P3, P4 | Field Study, Project-Based | Laporan, presentasi | Praktik program gizi masyarakat |
| KKN | A3, A4, P3, P4 | Service Learning | Laporan, observasi | Pemberdayaan masyarakat |

**Semester VIII**

| Mata Kuliah | CPL (C/A/P) | Metode Pembelajaran | Bentuk Penilaian | Keterangan |
|---|---|---|---|---|
| Skripsi | A4, A5, P5 | Research-Based Learning | Proposal, laporan, ujian | Penelitian akhir mahasiswa |

# BAB IV
# STUKTUR MATA KULIAH

## A. Rumpun Mata Kuliah

| No. | Mata Kuliah | SKS | T | P | K/L |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gizi Manusia** | | | | | |
| | Dasar Ilmu Gizi | 2 | 2 | | |
| | Gizi Dalam Daur Kehidupan | 3 | 2 | 1 | |
| | Metabolisme Zat Gizi Makro & Mikro | 3 | 3 | | |
| | Penilaian Konsumsi Pangan | 3 | 2 | 1 | |
| | Penilaian Status Gizi | 3 | 2 | 1 | |
| | Gizi Olahraga | 3 | 2 | 1 | |
| | Dietetik | 3 | 2 | 1 | |
| | Dietetik Penyakit Menular dan Defisiensi | 3 | 2 | 1 | |
| | Dietetik Penyakit Tidak Menular | 3 | 2 | 1 | |
| **Ilmu Biomedik** | | | | | |
| | Kimia | 2 | 2 | | |
| | Anatomi Fisiologi | 3 | 2 | 1 | |
| | Biokimia | 3 | 2 | 1 | |
| | Patofisiologi Penyakit Menular dan Defisiensi | 2 | 2 | | |
| | Patofisiologi Penyakit Tidak Menular | 2 | 2 | | |
| **Ilmu Perilaku** | | | | | |
| | Pengantar Psikologi | 2 | 2 | | |
| | Pengantar Sosiologi | 2 | 2 | | |
| | Antropologi Gizi | 2 | 2 | | |
| | Pendidikan Gizi | 3 | 2 | 1 | |
| | Komunikasi | 2 | 1 | 1 | |
| | Konseling Gizi | 3 | 1 | 2 | |
| | Pengembangan Media | 3 | 1 | 2 | |
| **Ilmu Masyarakat** | | | | | |
| | Ilmu Kesehatan Masyarakat | 2 | 2 | | |
| | Sistem Pelayanan Kesehatan | 2 | 2 | | |
| **Ilmu Manajemen** | | | | | |
| | Dasar Manajemen | 2 | 2 | | |
| | Kewirausahaan Gizi | 3 | 1 | 2 | |
| | Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan | 3 | 2 | 1 | |
| **Humaniora** | | | | | |
| | Agama | 3 | 2 | 1 | |
| | Kewarganegaraan | 2 | 2 | | |
| | Bahasa Inggris | 2 | 1 | 1 | |
| | Etika Profesi | 2 | 2 | | |
| | Pancasila | 2 | 2 | | |
| | Bahasa Indonesia | 2 | 2 | | |
| **Riset** | | | | | |
| | Matematika Dasar | 2 | 2 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Epidemiologi Gizi | 2 | 2 | | |
| | Metodologi Penelitian | 3 | 1 | 2 | |
| | Skripsi | 4 | | 4 | |
| | Biostatistik | 3 | 2 | 1 | |
| | Manajemen dan Analisis Data | 2 | | 2 | |
| **Ilmu Pangan** | | | | | |
| | Ilmu Bahan Makanan | 3 | 2 | 1 | |
| | Gizi Kuliner | 3 | 2 | 1 | |
| | Analisis Zat Gizi | 3 | 2 | 1 | |
| | Pengolahan dan Pengawetan Makanan | 2 | 1 | 1 | |
| | Mikrobiologi Makanan | 2 | 1 | 1 | |
| | Interaksi obat dan makanan | 2 | 2 | | |
| | Keamanan dan Pengawasan Mutu Makanan | 3 | 2 | 1 | |
| **Praktik** | | | | | |
| | KKN | 3 | | | 3 |
| | PKL Gizi Klinik | 3 | | | 3 |
| | PKL Gizi Institusi | 3 | | | 3 |
| | PKL Gizi Masyarakat | 3 | | | 3 |
| **Mata Kuliah Penciri** | | | | | |
| | Ekologi Hutan Tropis Lembab | 2 | 2 | | |
| | Perencanaan Program Pangan dan Gizi Hutan Tropis Lembab | 3 | 2 | 1 | |
| | Teknologi Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 | 2 | 1 | |
| | Ketahanan Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 | 2 | 1 | |
| | Kreasi Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 | 1 | 2 | |
| **Mata Kuliah Pilihan** | | | | | |
| | Mata Kuliah Pilihan I | 2 | 2 | | |
| | Mata Kuliah Pilihan II | 2 | 2 | | |
| **Jumlah SKS** | | **144** | **92** | **40** | **12** |

## B. Mata Kuliah Pilihan

Mata kuliah pilihan merupakan mata kuliah yang dapat ditempuh oleh mahasiswa pada semester 5 dan 6 dengan total sks adalah 4 sks. Berikut daftar mata kuliah pilihan yang dapat diambil oleh mahasiswa, meliputi :

| No. | Mata Kuliah | SKS | T | P | K/L |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Inovasi Pangan Lokal | 2 | 2 | | |
| 2 | Etnobotani Pangan | 2 | 2 | | |
| 3 | Manajemen Limbah Pangan | 2 | 2 | | |
| 4 | Nutraseutikal | 2 | 2 | | |
| 5 | Ekonomi Pangan dan Gizi | 2 | 2 | | |
| 6 | Isu Mutakhir Gizi Hutan Tropis Lembab | 2 | 2 | | |
| **Total SKS** | | **12** | **12** | | |

Adapun pra syarat pengambilan mata kuliah yaitu mahasiswa telah menempuh minimal 80 SKS, mata kuliah akan berjalan jika mahasiswa memilih mata kuliah tersebut minimal 10 mahasiswa, jika jumlah mahasiswa kurang dari yang telah ditentukan maka mahasiswa dapat memilih mata kuliah yang telah memenuhi persyaratan.

## C. Distribusi Mata Kuliah Per Semester

Proses pembelajaran yang dilakukan untuk menghasilkan sarjana gizi yang memiliki kompetensi sesuai dengan standar profesi gizi dilakukan dengan melalui proses pembelajaran teori, praktikum dan klinik atau lapangan yang tergambarkan pada distribusi mata kuliah yang mengacu pada kurikulum program studi. Kurikulum program studi gizi fakultas kesehatan masyarakat universitas mulawarman dengan total sks sebesar **144 SKS** yang terdiri dari **92 sks teori (63%) 40 sks praktikum (29%)** dan **12 sks klinik atau lapangan (8%).** Adapun distribusi mata kuliah untuk setiap semesternya sebagai berikut :

**Semester 1**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **MU40603W001** | Agama | 3 | 2 | 1 | |
| **MU40602W002** | Pancasila | 2 | 2 | | |
| **MU40602W004** | Bahasa Indonesia | 2 | 2 | | |
| **22110362W001** | Dasar Ilmu Gizi | 2 | 2 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W002** | Pengantar Sosiologi | 2 | 2 | | |
| **22110362W003** | Pengantar Psikologi | 2 | 2 | | |
| **22110362W004** | Dasar Manajemen | 2 | 2 | | |
| **22110362W005** | Bahasa Inggris | 2 | 1 | 1 | |
| **22110362W006** | Matematika Dasar | 2 | 2 | | |
| **22110362W007** | Kimia | 2 | 2 | | |
| **Total SKS** | | **21** | **19** | **2** | |

**Semester 2**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W008** | Anatomi Fisiologi | 3 | 2 | 1 | |
| **MU40602W003** | Kewarganegaraan | 2 | 2 | | |
| **22110362W009** | Ilmu Bahan Makanan | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W010** | Antropologi Gizi | 2 | 2 | | |
| **22110362W011** | Biokimia | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W012** | Ilmu Kesehatan Masyarakat | 2 | 2 | | |
| **22110362W013** | Gizi dalam Daur Kehidupan | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W014** | Komunikasi | 2 | 1 | 1 | |
| **Total SKS** | | **20** | **15** | **5** | |

**Semester 3**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W015** | Patofisiologi Penyakit Menular dan Defisiensi | 2 | 2 | | |
| **22110362W016** | Analisis Zat Gizi | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W017** | Epidemiologi Gizi | 2 | 2 | | |
| **22110362W018** | Penilaian Status Gizi | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W019** | Sistem Pelayanan Kesehatan | 2 | 2 | | |
| **22110362W020** | Metabolisme Zat Gizi Makro & Mikro | 3 | 3 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W021** | Mikrobiologi Makanan | 2 | 1 | 1 | |
| **22110362W022** | Ekologi Hutan Tropis Lembab | 2 | 2 | | |
| **22110362W023** | Gizi Kuliner | 3 | 2 | 1 | |
| **Total SKS** | | **22** | **18** | **4** | |

**Semester 4**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W024** | Pendidikan Gizi | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W025** | Gizi Olahraga | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W026** | Dietetik | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W027** | Keamanan dan Pengawasan Mutu Makanan | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W028** | Interaksi obat dan makanan | 2 | 2 | | |
| **22110362W029** | Patofisiologi Penyakit Tidak Menular | 2 | 2 | | |
| **22110362W030** | Pengembangan Media | 3 | 1 | 2 | |
| **22110362W031** | Penilaian Konsumsi Pangan | 3 | 2 | 1 | |
| **Total SKS** | | **22** | **15** | **7** | |

**Semester 5**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W032** | Dietetik Penyakit Menular dan Defisiensi | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W033** | Ketahanan Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W034** | Biostatistik | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W035** | Kreasi Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 | 1 | 2 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W036** | Pengolahan dan Pengawetan Makanan | 2 | 1 | 1 | |
| **22110362W037** | Teknologi Pangan Hutan Tropis Lembab | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W038** | Etika Profesi | 2 | 2 | | |
| | Mata Kuliah Pilihan I | 2 | 2 | | |
| **Total SKS** | | **21** | **14** | **7** | |

**Semester 6**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W039** | Dietetik Penyakit Tidak Menular | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W040** | Kewirausahaan Gizi | 3 | 1 | 2 | |
| **22110362W041** | Metodologi Penelitian | 3 | 1 | 2 | |
| **22110362W042** | Perencanaan Program Pangan dan Gizi Hutan Tropis Lembab | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W043** | Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan | 3 | 2 | 1 | |
| **22110362W044** | Konseling Gizi | 3 | 1 | 2 | |
| **22110362W045** | Manajemen dan Analisis Data | 2 | | 2 | |
| | Mata Kuliah Pilihan II | 2 | 2 | | |
| **Total SKS** | | **22** | **11** | **11** | |

**Semester 7**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W046** | PKL Gizi Klinik | 3 | | | 3 |
| **22110362W047** | PKL Gizi Institusi | 3 | | | 3 |
| **22110362W048** | PKL Gizi Masyarakat | 3 | | | 3 |
| **MU40603W007** | KKN | 3 | | | 3 |
| **Total SKS** | | **12** | | | **12** |

**Semester 8**

| Kode MK | Nama Mata Kuliah | SKS | T | P | K |
|---|---|---|---|---|---|
| **22110362W049** | Skripsi | 4 | | 4 | |
| **Total SKS** | | **4** | | **4** | |

# BAB V
# STRATEGI PEMBELAJARAN

## A. Masa Tempuh Studi

Penyusunan kurikulum disusun dengan satuan kredit semeter (SKS) sesuai dengan Permendikbudristek Nomor 53 Tahun 2023 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi. Pada program sarjana, beban belajar minimal 144 (seatus empat puluh empat) satuan kredit semester yang dirancang dengan Masa Tempuh Kurikulum 8 (delapan) semester. **Beban belajar 1 (satu) satuan kredit semester setara dengan 45 (empat puluh lima) jam per semester**. Struktur Kurikulum Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman memiliki beban sks sebesar **144 SKS** yang terdiri dari **130 SKS (90%) kurikulum inti** dan **14 SKS (10%) kurikulum institusional** sesuai dengan visi dan misi institusi diantaranya adalah ekologi hutan tropis lembab, ketahanan pangan hutan tropis lembab, kreasi pangan hutan tropis lembab, teknologi pangan hutan tropis lembab, serta perencanaan program pangan dan gizi hutan tropis lembab.

Satuan Kredit Semester (SKS) merupakan takaran waktu kegiatan belajar yang dibebankan pada mahasiswa per minggu per semester dalam proses pembelajaran melalui berbagai bentuk pembelajaran dan besarnya pengakuan atas keberhasilan usaha mahasiswa dalam mengikuti kegiatan kurikuler di suatu program studi. Pemilihan bentuk pembelajaran dalam aktivitas belajar mahasiswa pada mata kuliah dapat digunakan untuk mengestimasi waktu belajar yang selanjutnya dapat digunakan untuk menghitung bobot sks mata kuliah.

1. Kuliah, responsi atau tutorial dalam bentuk kegiatan belajar terbimbing, kegiatan penugasan terstruktur dan kegiatan mandiri dalam estimasi waktu 170 menit per minggu per semester
2. Seminar atau bentuk lain sejenis dalam estimasi waktu 170 menit per minggu per semester
3. Praktikum, praktik lapangan, praktik kerja, penelitian/pengabdian kepada masyarakat, kegiatan wirausaha, membangun desa/KKN tematik dalam estimasi waktu 170 menit per minggu per semester

## B. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang dikembangkan pada setiap topik atau tahapan pembelajaran dari suatu mata kuliah, disesuaikan terhadap capaian pembelajaran dari topik tersebut (Sub-CPMK). Sub-CPMK berupa kemampuan-kemampuan akhir yang diharapkan menginternalisasi diri mahasiswa. Dengan demikian, metode pembelajaran dalam suatu mata kuliah adalah beragam *(multi methods)* tergantung pada orientasi CPMK. Beberapa metode pembelajaran yang intinya adalah berpusat pada mahasiswa, yaitu diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Metode pembelajaran berpusat pada mahasiswa yang diterapkan di dalam proses pembelajaran suatu mata kuliah seperti diskusi kelompok, bermain peran dan simulasi, pembelajaran berbasis kasus (*case based learning*), pembelajaran kolaboratif (*collaboratif learning*), pembelajaran kooperatif (*cooperatif learning*), pembelajaran berbasis proyek (*project based learning*), pembelajaran berbasis masalah (*promblem based learning*), *discovery learning and inquiry, self-directed learning, contextual instruction.*

Bentuk dan metode pembelajaran dipilih sesuai dengan karakteristik mata kuliah untuk mencapai kemampuan tertentu yang ditetapkan dalam mata kuliah dalam rangkaian pemenuhan CPL. Berikut ini contoh bentuk, metode dan penugasan pembelajaran :

| No. | Bentuk Pembelajaran | Metode Pembelajaran | Contoh Penugasan |
|---|---|---|---|
| 1 | Kegiatan Proses Belajar | • Presentasi mahasiswa dalam kelas<br>• Diskusi kelompok<br>• Debat | Tugas pemecahan masalah (problem solving), tugas kesenjangan informasi (infromation-gap task), tugas kesenjangan penalaran (reasoning-gap task), tugas kesenjangan pendapat (opinion-gap task) atau minute paper |
| 2 | Kegiatan Penugasan Terstruktur | • Pembelajaran berbasis proyek<br>• Pembelajaran berbasis kasus<br>• Pembelajaran kolaboratif | Membuat proyek, mendiskusikan kasus tertentu yang dikerjakan secara kolaboratif |
| 3 | Kegiatan Mandiri | • Tinjauan pustaka (literatur review) | Membuat portofolio aktivitas mandiri |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • Meringkas (summarizing) | |
| 4 | Praktikum | Kelompok kerja dan diskusi | Melaksanakan kegiatan dan pelaporan hasil kerja praktikum |

# BAB VIII
# EVALUASI PEMBELAJARAN

## A. Penilaian Hasil Pembelajaran

Perguruan tinggi dapat memberikan nilai antara sesuai dengan kirasaran nilai dalam huruf dan angka. Sesuai Permendikbudristek no 53 tahun 2023, standar penilaian merupakan kriteria minimal mengenai penilaian hasil belajar mahasiswa untuk mencapai standar kompetensi lulusan. Penilaian hasil belajar mahasiswa dilakukan secara valid, reliabel, transparan, akuntabel, berkeadilan, objektif dan edukatif. Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam bentuk sumatif sebagai dasar penentuan kelulusan mata kuliah dan kelulusan program studi dengan mengacu pada pemenuhan capaian pembelajaran lulusan berupa ujian tertulis, ujian lisan, penilaian proyek, penilaian tugas, uji kompetensi, dan/atau bentuk penilaian lain yang sejenis.

Instrumen penilaian berupa rubrik yang terdiri dari aspek yang dinilai dan kriteria kemampuan hasil belajar mahasiswa ataupun indikator capaian belajar mahasiswa. Rubrik dapat bersifat menyeluruh atau berlaku umum dan dapat juga bersifat khusus atau hanya berlaku untuk suatu topik tertentu. Adapun 3 jenis rubrik yaitu :

1. Rubrik holistrik adalah pedoman penilaian untuk menilai berdasarkan kesan keseluruhan atau kombinasi semua kriteria.

   Bentuk Rubrik Holistik untuk Rancangan Proposal

| Grade | Skor | Kriteria Penilaian |
|---|---|---|
| Sangat kurang | ≤20 | Rancangan yang disajikan tidak teratur dan tidak menyelesaikan permasalahan |
| Kurang | 21 – 40 | Rancangan yang disajikan teratur namun kurang menyelesaikan permasalahan |
| Cukup | 41 – 60 | Rancangan yang disajikan tersistematis, menyelesaikan masalah, namun kurang dapat diimplementasikan |
| Baik | 61 – 80 | Rancangan yang disajikan sistematis, menyelesaikan masalah, dapat diimplementasikan, kurang inovatif |
| Sangat Baik | ≥81 | Rancangan yang disajikan sistematis, menyeleasaikan masalah, dapat diimplementasikan dan inovatif |

2. Rubrik analitik adalah pedoman penilaian yang memiliki tingkatan kriteria penilaian yang dideskripsikan dan diberikan skala penilaian atau skor penilaian.

   Bentuk Rubrik Analitik untuk Penilaian Presentasi Makalah

| Aspek/ dimensi yang dinilai | Skala Penilaian | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Sangat Kurang | Kurang | Cukup | Baik | Sangat Baik |
| | (≤20) | (21 – 40) | (41 – 60) | (61 – 80) | (≥81) |
| Organisasi | Tidak ada organisasi yang jelas. Fakta tidak digunakan untuk mendukung pernyataan | Cukup fokus, namun bukti kurang mencukupi untuk digunakan dalam menarik kesimpulan | Presentasi mempunyai fokus dan menyajikan beberapa bukti yang mendukung kesimpulan | Terorganisasi dengan baik dan menyajikan fakta yang menyakinkan untuk mendukung kesimpulan | Terorganisasi dengan menyajikan fakta yang didukung oleh contoh yang telah dianalisis sesuai konsep |
| Isi | Isinya tidak akurat atau terlalu umum. Pendengar tidak belajar apapun atau kadang menyesatkan | Isinya kurang akurat, karena tidak ada data faktual, tidak menambah pemahaman pendengar | Isi secara umum akurat, tetapi tidak lengkap. Para pendengar bisa mempelajari beberapa fakta yang tersirat, tetapi mereka tidak menambah wawasan baru tentang topik tersebut | Isi akurat dan lengkap. Para pendengar menambah wawasan baru tentang tentang topik tersebut | Isi mampu menggugah pendengar untuk menggambarkan pikiran |
| Gaya Presentasi | Pembicara cemas dan tidak nyaman, dan membaca berbagai catatan daripada berbicara. Pendengar sering diabaikan. Tidak terjadi kontak mata | Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton | Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan. Kadang- | Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan | Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada pendengar |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | karena pembicara lebih banyak melihat ke papan tulis atau layar | | kadang kontak mata dengan pendengar diabaikan | pendengar. Pembicara selalu kontak mata dengan pendengar | |

3. Rubrik skala persepsi adalah pedoman penilaian yang memiliki tingkatan kriteria penilaian yang tidak dideskripsikan namun tetap diberikan skala penilaian atau skor penilaian.

   Bentuk Rubrik Skala Persepsi untuk Penilaian Presentasi Lisan

| Aspek/Dimensi yang dinilai | Sangat kurang | Kurang | Cukup | Baik | Sangat Baik |
|---|---|---|---|---|---|
| | ≤20 | 21 – 40 | 41 – 60 | 61 – 80 | ≥81 |
| Kemampuan Komunikasi | | | | | |
| Penguasaan Materi | | | | | |
| Kemampuan Menghadapi Pertanyaan | | | | | |
| Penggunaan Alat Peraga Presentasi | | | | | |
| Ketepatan Menyelesaikan Masalah | | | | | |

Adapun acuan dalam presentasi pemberian nilai mutu yang tertuang dalam peraturan rektor nomor 5 tahun 2023 pasal 45 adalah sebagai berikut :

| **Skema** | **Kognitif** | | | **Unjuk Kerja/ Tugas** | | **Psikomotor** | **Afektif** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Quis** | **UTS** | **UAS** | **Proyek (PjBL)** | **Studi Kasus/ Tugas** | **Praktikum** | |
| I | | 15 | 25 | 25 | 25 | | 10 |
| II | 10 | 10 | 20 | 25 | 25 | | 10 |
| III | | 15 | 20 | 20 | 20 | 15 | 10 |
| IV | 10 | 10 | 20 | 15 | 15 | 20 | 10 |
| V | | 15 | 25 | 15 | 15 | 20 | 10 |
| VI | | 10 | 25 | | 15 | 40 | 10 |
| VII | 10 | 15 | 20 | | 15 | 30 | 10 |
| VIII | | 10 | 25 | 30 | 25 | | 10 |
| IX | | 25 | | 35 | 30 | | 10 |
| X | | 25 | | | 25 | 40 | 10 |

## B. Tahap dan Mekanisme Penilaian

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam suatu mata kuliah dapat dinyatakan dalam indeks prestasi dan keterangan lulus atau tidak lulus. Hasil penilaian capaian pembelajaran pada setiap semester dinyatakan dengan Indeks Prestasi Semester dan akhir program studi dinyatakan dengan Indeks Prestasi Kumulatif. Hasil belajar mahasiswa dapat dinyarakan sebagai indeks prestasi atau keterangan lulus atau tidak lulus. Bentuk penilaian indeks prestasi dinyatakan dalam kisaran :

- Huruf A setara dengan angka 4 (empat);
- Huruf B setara dengan angka 3 (tiga);
- Huruf C setara dengan angka 2 (dua);
- Huruf D setara dengan angka 1 (satu);
- Huruf E setara dengan angka 0 (nol).

Indeks Prestasi Semester dan Indeks Prestasi Kumulatif hanya dihitung dari rata-rata-rata nilai mata kuliah yang menggunakan penilaian indeks prestasi dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$IPS = \frac{\sum_{i=1}^{n}(Nilai\ angka\ X\ besar\ SKS\ MK)}{\sum_{i=1}^{n}(Besar\ SKS\ MK\ yang\ telah\ ditempuh\ selama\ 1\ semester\ )}$$

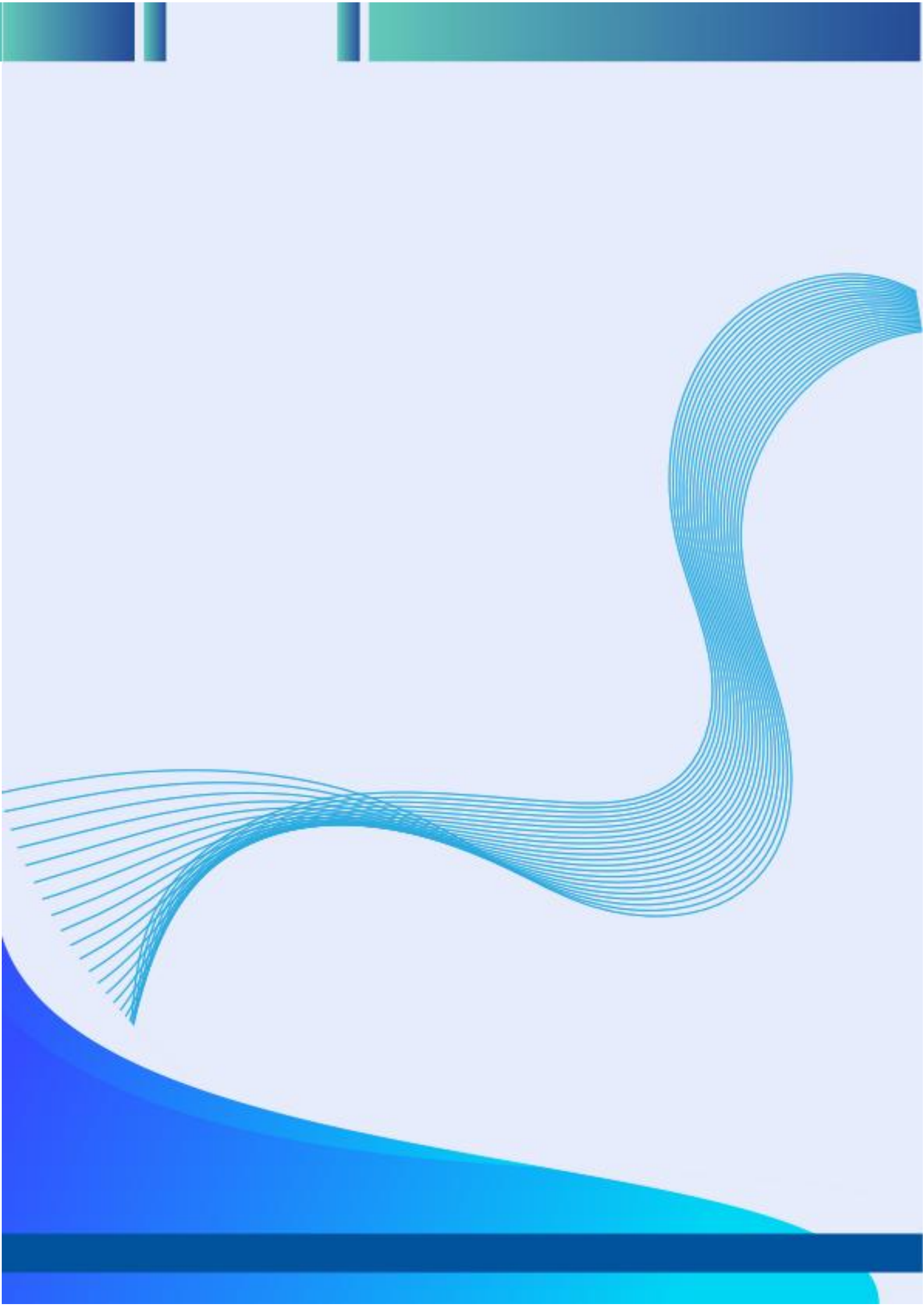
$$IPK = \frac{\sum_{i=1}^{n}(Nilai\ angka\ X\ besar\ SKS\ MK)}{\sum_{i=1}^{n}(Besar\ SKS\ MK\ yang\ telah\ ditempuh\ pada\ akhir\ program\ )}$$

Penetuan prestasi untuk seorang mahasiswa terhadap penugasan materi suatu mata kuliah ditentukan berdasarkan hasil kuis, ujian, praktikum dan/atau tugas lain yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotorik.

Penentuan prestasi suatu mata kuliah dinyatakan dengan:

a. Angka mutu
b. Nilai huruf
c. Nilai bobot

Penentuan nilai huruf mata kuliah dan nilai bobot ditentukan berdasarkan klasifikasi angka mutu berdasarkan peraturan rektor nomor 5 tahun 2023 pasal 44 sebagai berikut:

Tabel. Nilai Bobot Mata Kuliah Berdasarkan Angka Mutu

| Angka Mutu (AM) | Nilai Bobot (NB) | Nilai Huruf (NH) |
|---|---|---|
| 0 ≤ AM < 40 | 0,0 | E |
| 40 ≤ AM < 50 | 1,0 | D |
| 50 ≤ AM < 60 | 1,5 | |
| 60 ≤ AM < 65 | 2,0 | C |
| 65 ≤ AM < 70 | 2,5 | |
| 70 ≤ AM < 75 | 3,0 | B |
| 75 ≤ AM < 80 | 3,5 | |
| 80 ≤ AM ≤ 100 | 4 | A |