

KURIKULUM PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU



PENYUSUN :

TIM JURUSAN GIZI

POLTEKKES KEMENKES PALU

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN PALU

2019



**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN  
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN PALU**

Jl. ThaluaKonchi No.19 MamboroPaluUtaraTelp./Fax. (0451)491451  
E-mail: [poltekkeskemenkespalu@yahoo.com](mailto:poltekkeskemenkespalu@yahoo.com) Website : [www.poltekkespalu.ac.id](http://www.poltekkespalu.ac.id)



**SULAWESI TENGAH**

**SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR POLTEKES KEMENKES PALU**

Nomor : PP.07.01/3.c/ 2872.2 /VIII/2019

**TENTANG**

**KURIKULUM PENDIDIKAN DIPLOMA III GIZI JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALU**

**Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palu**

- Menimbang :
- Bahwa dalam upaya pengembangan, kelancaran proses belajar mengajar dan peningkatan sumber daya manusia kesehatan khususnya pada Diploma III Gizi diselaraskan dengan perkembangan kebutuhan dan perkembangan ilmu pengetahuan bidang gizi.
  - Bahwa dengan ditetapkannya Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi dan Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), maka disusun Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Palu.
  - Bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan b diatas, perlu penetapan keputusan Direktur Poltekkes Kemenkes Palu Tentang Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu.
- Mengingat :
- Undang – Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
  - Undang – Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.
  - Undang – Undang Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
  - Undang – Undang Nomor 36 tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan.
  - Peraturan Presiden Nomor 08 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.
  - Peraturan Pemerintah Nomor 19 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
  - Peraturan Pemerintah Nomor 21 tahun 2013 tentang Jenis dan Tarif Atas Jenis Penerimaan Negara Bukan Pajak yang Berlaku pada Kementerian Kesehatan.
  - Peraturan Pemerintah Nomor 4 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
  - Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 Tentang Organisasi dan tata kerja Kementerian Kesehatan sebagaimana diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 35 tahun 2013 tentang Perubahan peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan.
  - Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 890/Menkes/Per/VIII/2007 tentang Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Kesehatan sebagaimana diubah dengan terakhir dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1988/Menkes/Per/IX/2011 tentang Perubahan peraturan atas Menteri Kesehatan Nomor 890/Menkes/Per/VIII/2007 tentang Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Kesehatan.
  - Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 40 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
  - Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 355/E/O/2012 tentang Alih Bina Penyelenggaraan Program Studi pada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan dari Kementerian Kesehatan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
  - Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.02.03/I.2/08810/2013 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor HK.03.05/I.2/03086/2012 tentang Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Organisasi dan Tata Laksana Politeknik Kesehatan.

- Memperhatikan : 1. Pedoman penyelenggaraan pendidikan tenaga kesehatan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan tahun 2012 .
2. Standar Panduan Akademik Politeknik Kesehatan Kemenkes Palu Tahun 2015.

## MEMUTUSKAN

- Menetapkan** : **Keputusan Direktur Poltekkes Kemenkes Palu tentang Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu**
- Pertama : Kurikulum pendidikan Diploma III Gizi sebagaimana tercantum dalam lampiran ini (Buku Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi) yang tidak terpisahkan dari surat keputusan ini.
- Kedua : Kurikulum pendidikan Diploma III Gizi diberlakukan untuk Diploma DIII Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu.
- Ketiga : Kurikulum pendidikan Diploma III Gizi ditetapkan sejumlah 81 SKS (Delapan Puluh Satu) Satuan Kredit Semester (SKS).
- Keempat : Poltekkes Kemenkes Palu Penyelenggara Pendidikan Diploma III Gizi dapat mengembangkan serta menetapkan kurikulum institusi yang jumlahnya tidak kurang dari SKS untuk pendidikan Diploma III Gizi.
- Kelima : Jumlah SKS yang dikembangkan dan ditetapkan sebagaimana tersebut pada diktum ke-5 sekurang-kurangnya 108 SKS.
- Keenam : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapannya akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Palu  
Pada Tanggal : 06 Agustus 2019

Direktur  
Poltekkes Kemenkes Palu,



**Nasrul, SKM., M.Kes**  
NIP. 196804051988021001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Badan PPSDM Kemenkes RI di Jakarta
2. Kepala Pusdiknakes Kemenkes RI di Jakarta
3. Ketua Jurusan / Ketua Prodi Poltekkes Kemenkes Palu di Palu
4. Yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan
5. Peninggal

## KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, kami memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa karena atas perkenanNya kami dapat menetapkan kurikulum program studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu yang mengacu pada Kurikulum Pendidikan Tinggi berdasarkan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT). Tantangan yang dihadapi oleh perguruan tinggi dalam pengembangan kurikulum di era Revolusi Industri 4.0 adalah menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan literasi baru meliputi literasi data, literasi teknologi, dan literasi manusia yg berakhlak mulia berdasarkan pemahaman keyakinan agama. Perguruan tinggi perlu melakukan reorientasi pengembangan kurikulum yang mampu menjawab tantangan tersebut.

Penyusunan dan perumusan kurikulum program studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Palu mengacu pada visi, misi Jurusan Gizi dan Poltekkes Kemenkes Palu dengan tetap mempertimbangkan prinsip relevansi, fleksibilitas, kontinuitas, efisiensi dan efektifitas. Disamping itu kami juga menyadari sepenuhnya bahwa ilmu pengetahuan, teknologi dan seni berkembang secara dinamis sehingga kurikulum harus sejalan dengan perkembangan ipteks. Oleh karena itu semangat dan isi kurikulum mendorong peserta didik untuk mengikuti dan memanfaatkan secara tepat perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni.

Aspek lain yang kami pertimbangkan dalam penyusunan dan perumusan kurikulum ini adalah melibatkan pemangku kepentingan (stakholder) untuk menjamin relevansi pendidikan dengan kebutuhan kehidupan masyarakat, dunia usaha dan dunia kerja. Oleh karena itu perumusan isi kurikulum terutama kurikulum institusional yang merupakan penciri program studi Diploma III Gizi, dirumuskan dalam suatu kegiatan Review Kurikulum yang kami laksanakan sudah 2 kali dalam kurun waktu lima tahun terakhir yakni tahun 2018 dan tahun 2019.

Kurikulum ini diharapkan dapat menjadi acuan dan memberi arah dalam mendidik dan mempersiapkan tenaga gizi yang sesuai dengan peran, fungsi dan kompetensi serta capaian pembelajaran sehingga menghasilkan lulusan yang berkualitas dan handal.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada tim penyusun kurikulum dan pihak-pihak lain yang telah berkontribusi mencurahkan pikiran dan tenaga hingga selesainya penyusunan kurikulum program studi Diploma III Gizi, diantaranya adalah :

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Palu
2. Wakil Direktur I bidang Akademik
3. Kepala Unit Penjaminan Mutu
4. Ketua Jurusan Gizi
5. Dosen dan tenaga kependidikan lingkup Jurusan Gizi
6. Para kepala instalasi gizi rumah sakit se-kota Palu

7. Kepala sie gizi Dinas Kesehatan Propinsi Sulawesi Tengah
8. Kepala sie gizi Dinas Kesehatan Kota Palu
9. Ketua Organisasi Profesi DPD Persagi
10. Lembaga Swadaya Masyarakat
11. Perwaakilan Alumni
12. Perwakilan Mahasiswa

Demikian kami sampaikan, semoga buku kurikulum ini bermanfaat untuk kita semua. Amiin..

Palu, 06 Agustus 2019

Ketua Jurusan Gizi  
Poltekkes Kemenkes Palu,



Putu Candriasih, SST, M.Kes

NIP: 196906161995032001

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Sejak pemerintah menetapkan Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), dan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, semua perguruan tinggi didorong untuk menyesuaikan diri dengan ketentuan tersebut. KKNI merupakan pernyataan kualitas sumber daya manusia Indonesia yang penjenjangan kualifikasinya didasarkan pada tingkat kemampuan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran (learning outcomes). Perguruan tinggi sebagai penghasil sumber daya manusia terdidik perlu mengukur lulusannya, apakah lulusan yang dihasilkan memiliki ‘kemampuan’ setara dengan ‘kemampuan’ (capaian pembelajaran) yang telah dirumuskan dalam jenjang kualifikasi KKNI. Sebagai kesepakatan nasional, ditetapkan lulusan program diploma III misalnya paling rendah harus memiliki “kemampuan” yang setara dengan “capaian pembelajaran” yang dirumuskan pada jenjang 5 KKNI.

Program studi adalah unit atau pelaksana teknis pembelajaran pada suatu perguruan tinggi. Dalam SNPT, Program Studi adalah kesatuan kegiatan pendidikan dan pembelajaran yang memiliki kurikulum dan metode pembelajaran tertentu dalam satu jenis pendidikan akademik, pendidikan profesi, dan/atau pendidikan vokasi. Setiap program studi wajib melakukan penyusunan kurikulum dan rencana pembelajaran dalam setiap mata kuliah. Adapun penyusunan kurikulum mengacu pada capaian pembelajaran lulusan yang dapat disusun oleh forum program studi sejenis atau nama lain yang setara.

Kurikulum pendidikan tinggi yang menjadi dasar penyelenggaraan program studi terdiri dari kurikulum inti dan kurikulum institusional. Kurikulum institusional merupakan sejumlah bahan kajian dan pelajaran yang merupakan bagian dari kurikulum pendidikan tinggi, terdiri atas tambahan dan kelompok ilmu dalam kurikulum inti yang disusun dengan memperhatikan keadaan dan kebutuhan lingkungan serta ciri khas perguruan tinggi yang tertuang dalam visi dan misi program studi. Penyusunan kurikulum institusional sebagai ciri khas program studi tidak lebih dari 40% dari seluruh beban studi dengan tetap memperhatikan leveling KKNI.

Dalam pendidikan diploma III Gizi, kurikulum yang digunakan mengacu pada Keputusan Kepala Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdaya Manusia Kesehatan Nomor HK.02.03/I/IV/2/16013/2014 tentang Kurikulum Inti Pendidikan Diploma III Gizi. Kurikulum institusi ditetapkan sendiri oleh program studi sesuai dengan hasil identifikasi

masalah dari kebutuhan masyarakat industri (Industrial Needs), sosial (Social Needs) dan professional Needs serta kebutuhan lainnya.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka program studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Palu menerbitkan buku kurikulum DIII Gizi yang memuat kurikulum inti dan kurikulum institusional berdasarkan hasil review kurikulum terakhir yang telah dilaksanakan oleh Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu pada tahun 2019.

## B. DASAR HUKUM

1. Undang- Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301)
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063)
3. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158)
4. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan
5. Peraturan Presiden Nomor 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24)
6. Peraturan Pemerintah nomor 32 tahun 1996 tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 49, Tambahan Lembaran negara Republik Indonesia Nomor 3637)
7. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggraan Pendidikan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 23, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5105) sebagaimana diubah terakhir dengan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2010 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 17 tahun 2010 Tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan (Lembaga Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5157);
8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1144/Menkes/Per/VII/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementrian, Sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2013 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan;
9. Peraturan Menteri Kesehatan No. 46 Tahun 2013 tentang Registrasi Tenaga Kesehatan;

10. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi
11. Peraturan Menteri Kesehatan No. 26 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktek Tenaga Gizi.
12. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
13. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional No. 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar.
14. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional No. 045/U/2002 tentang Kurikulum inti Pendidikan Tinggi.

### C. IMPLEMENTASI KURIKULUM DIPERGURUAN TINGGI

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, dinyatakan bahwa penyusunan kurikulum adalah hak perguruan tinggi, tetapi selanjutnya dinyatakan harus mengacu kepada standar nasional. Secara garis besar kurikulum, sebagai sebuah rancangan, terdiri dari empat unsur, yakni capaian pembelajaran, bahan kajian, proses pembelajaran untuk mencapai, dan penilaian.

Perguruan tinggi dalam menyusun atau mengembangkan kurikulum, wajib mengacu pada KKNI dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi. Dalam menyusun kurikulum dimulai dengan menetapkan profil lulusan yang dijabarkan menjadi rumusan capaian pembelajaran lulusan. Rumusan kemampuan yang pada deskriptor KKNI dinyatakan dengan istilah capaian pembelajaran (terjemahan dari learning outcomes), dimana kompetensi tercakup di dalamnya atau merupakan bagian dari capaian pembelajaran (CP).

Berikut ini adalah tahapan penyusunan dokumen kurikulum sebagai berikut :

#### 1. Penetapan profil lulusan

Profil lulusan adalah peran yang dapat dilakukan oleh lulusan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studinya. Profil dapat ditetapkan berdasarkan hasil kajian terhadap kebutuhan pasar kerja yang dibutuhkan pemerintah dan dunia usaha maupun industri, serta kebutuhan dalam mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi. Seyogyanya profil lulusan program studi disusun oleh kelompok program studi (prodi) sejenis, sehingga terjadi kesepakatan yang dapat diterima dan dijadikan rujukan secara nasional. Lulusan prodi untuk dapat menjalankan peran-peran yang dinyatakan dalam profil tersebut diperlukan kemampuan yang dinyatakan dalam rumusan CPL.

#### 2. Penetapan kemampuan yang diturunkan dari profil

Pada tahap ini perlu melibatkan pemangku kepentingan yang dapat memberikan kontribusi untuk memperoleh konvergensi dan konektivitas antara institusi pendidikan dengan pemangku kepentingan yang akan menggunakan hasil didik, dan hal ini dapat menjamin mutu lulusan. Penetapan kemampuan lulusan harus mencakup empat unsur untuk menjadikannya sebagai capaian pembelajaran lulusan (CPL), yakni unsur sikap, pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus seperti yang dinyatakan dalam SN-Dikti.

### 3. Merumuskan capaian pembelajaran lulusan

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

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



### 4. Pembentukan mata kuliah

#### a. Pemilihan bahan kajian dan materi pembelajaran

Di setiap butir CPL prodi mengandung bahan kajian yang akan digunakan untuk membentuk mata kuliah. Bahan kajian tersebut dapat berupa satu atau lebih cabang ilmu beserta ranting ilmunya, atau sekelompok pengetahuan yang telah terintegrasi dalam suatu pengetahuan baru yang sudah disepakati oleh forum prodi sejenis sebagai ciri bidang ilmu prodi tersebut. Dari bahan kajian selanjutnya diuraikan menjadi lebih rinci menjadi materi pembelajaran. Tingkat keluasan dan kedalaman materi pembelajaran mengacu pada CPL yang tercantum dalam SN-Dikti pasal 9, ayat (2) (Standar Nasional Pendidikan Tinggi, 2015) dinyatakan pada tabel berikut :

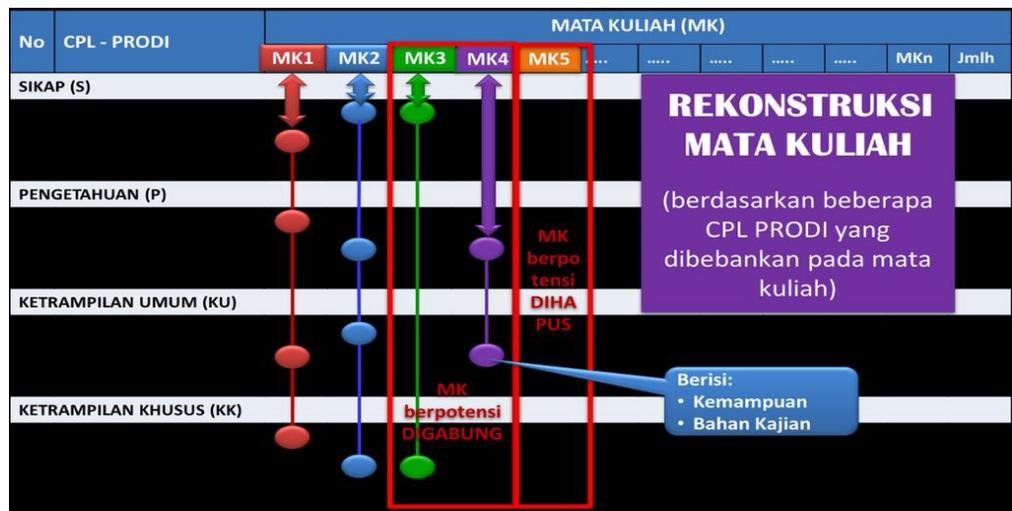
No	Lulusan Program	Tingkat kedalaman dan keluasan materi paling sedikit
1	Diploma 1	menguasai konsep umum, pengetahuan, dan keterampilan operasional lengkap;
2	Diploma 2	menguasai prinsip dasar pengetahuan dan keterampilan pada bidang keahlian tertentu;
3	Diploma 3	menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu secara umum;
4	Diploma 4 dan sarjana	menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan dan keterampilan tersebut secara mendalam;
5	Profesi	menguasai teori aplikasi bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu;
6	Magister, magister terapan dan spesialis	menguasai teori dan teori aplikasi bidang pengetahuan tertentu;
7	Doktor, doktor terapan dan sub spesialis	menguasai filosofi keilmuan bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu.

Bahan kajian dan materi pembelajaran dapat diperbaharui atau dikembangkan sesuai perkembangan IPTEKS dan arah pengembangan ilmu program studi. Proses penetapan bahan kajian perlu melibatkan kelompok bidang keilmuan/laboratorium yang ada di program studi. Pembentukan suatu mata kuliah berdasarkan bahan kajian yang dipilih dapat dimulai dengan membuat matriks antara rumusan CPL sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus, dan pengetahuan dengan bahan kajian, untuk menjamin keterkaitannya. Selanjutnya CPL Prodi yang telah disusun, setiap butir dicek apakah telah mengandung kemampuan dan bahan kajian, beserta konteksnya sesuai dengan jenjangnya dengan menggunakan tabel 3 di bawah. Letakan butir-butir CLP Prodi pada bagian lajur, sedangkan bahan kajian yang dikandung oleh butir-butir CPL tersebut letakan pada bagian kolom tabel tersebut. Selanjutnya silahkan diperiksa apakah bahan kajian – bahan kajian tersebut telah sesuai dengan disiplin bidang ilmu yang dikembangkan di program studi?, dan apakah bahan kajian tersebut telah sesuai dengan kebutuhan belajar mahasiswa sesuai dengan jenjang program studinya?. Jika jawaban atas kedua pertanyaan tersebut adalah sesuai, maka butir-butir CPL tersebut selanjutnya akan digunakan sebagai dasar pembentukan mata kuliah.

b. Penetapan mata kuliah

1) Penetapan mata kuliah dari hasil evaluasi kurikulum

Penetapan mata kuliah untuk kurikulum yang sedang berjalan dilakukan dengan mengevaluasi tiap-tiap mata kuliah dengan acuan CPL prodi yang telah ditetapkan terlebih dahulu. Evaluasi dilakukan dengan mengkaji seberapa jauh keterkaitan setiap mata kuliah (materi pembelajaran, bentuk tugas, soal ujian, dan penilaian) dengan CPL yang telah dirumuskan. Kajian ini dilakukan dengan menyusun matriks antara butir-butir CPL dengan mata kuliah yang sudah ada seperti pada tabel berikut ini :



## 2) Pembentukan mata kuliah berdasarkan CPL

Kurikulum program studi baru diperlukan tahapan pembentukan mata kuliah baru. Pembentukan mata kuliah baru didasarkan pada beberapa butir CPL yang dibebankan padanya.

Cara kerja dalam pembentukan mata kuliah baru adalah sebagai berikut:

- Pilih beberapa butir CPL yang terdiri dari Sikap, Pengetahuan, Ketrampilan (umum atau/dan khusus), beri tanda bulet (•) pada sel tabel, sebagai dasar pembentukan mata kuliah;
- Bahan kajian yang dikandung oleh CPL yang dibebankan pada mata kuliah tersebut, selanjutnya dijabarkan sebagai materi pembelajaran dengan keluasan dan kedalaman sesuai dengan kebutuhan jenjang program studinya;
- Pastikan bahwa setiap butir CPL Prodi telah habis dibebankan pada seluruh mata kuliah, pada kolom paling kanan (Jmlh) dapat diketahui jumlah/distribusi butir CPL pada masing-masing mata kuliah;
- Sedangkan pada dua baris terakhir dapat digunakan untuk meng-estimasi waktu yang diperlukan untuk mencapai CPL yang dibebankan pada mata kuliah tersebut, kemudian dikonversi dalam besaran sks (1 sks = 170 menit).

## 3) Penetapan besarnya bobot sks mata kuliah

Besarnya bobot sks suatu mata kuliah dimaknai sebagai waktu yang dibutuhkan oleh mahasiswa untuk dapat memiliki kemampuan yang dirumuskan dalam sebuah mata kuliah tersebut. Unsur penentu perkiraan besaran bobot sks adalah:

- tingkat kemampuan yang harus dicapai (lihat Standar Kompetensi Lulusan untuk setiap jenis prodi dalam SN-Dikti);

- kedalaman dan keluasan materi pembelajaran yang harus dikuasai (lihat Standar Isi Pembelajaran dalam SN-Dikti);
- metode/strategi pembelajaran yang dipilih untuk mencapai kemampuan tersebut (lihat Standar Proses Pembelajaran dalam SN-Dikti).

c. Penyusunan mata kuliah dalam struktur kurikulum

Tahapan penyusunan struktur kurikulum dalam bentuk organisasi matrik mata kuliah per semester perlu memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Tahapan pembelajaran mata kuliah yang direncanakan dalam usaha memenuhi capaian pembelajaran lulusan;
  - 2) Ketepatan letak mata kuliah yang disesuaikan dengan keruntutan tingkat kemampuan dan integrasi antar mata kuliah baik secara vertikal maupun horizontal;
  - 3) Beban belajar mahasiswa secara normal antara 8 – 10 jam per hari per minggu yang setara dengan beban 17-21 sks per semester.
- Proses penyusunannya melibatkan seluruh dosen program studi dan selanjutnya ditetapkan oleh program studi.

## **BAB II**

### **VISI, MISI, TUJUAN, SASARAN, STRATEGI PENCAPAIAN PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU**

#### **A. VISI POLTEKKES KEMENKES PALU**

Menjadi institusi pendidikan tinggi kesehatan yang menghasilkan lulusan yang berkarakter, unggul, professional dan tanggap terhadap kemajuan IPTEKS berdasarkan Pancasila tahun 2023.

#### **B. VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES PALU**

Menjadi institusi pendidikan vokasi yang menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi yang berkarakter, unggul, professional dan tanggap terhadap kemajuan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dan Seni berdasarkan Pancasila pada tahun 2023.

Berkarakter : memiliki kepribadian beriman, bertakwa, berakhlak, mulia, mandiri dan berbudaya

Unggul : terdepan dalam karya dan inovasi

Profesional : pelayanan gizi yang prima berdasarkan kompetensi yang dimiliki

Tanggap : berkarya dengan keilmuan terkini

#### **C. MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES PALU**

1. Mendidik mahasiswa yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, kreatif, mandiri dan berbudaya
2. Menyelenggarakan pendidikan Diploma III Gizi yang berorientasi kepada pelayanan gizi dan peningkatan status gizi masyarakat.
3. Menyelenggarakan penelitian dan publikasi hasil penelitian, berdasarkan kajian terapan di bidang gizi masyarakat, gizi institusi, gizi klinik dan gizi pangan
4. Melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis riset dalam rangka memecahkan masalah gizi dengan memanfaatkan ketersediaan sumber daya lokal
5. Menjadi pusat unggulan intervensi dan pencegahan stunting di Sulawesi Tengah dengan menggalang kemitraan secara lintas program maupun lintas sektor.
6. Menjalin kemitraan dan kerjasama di bidang Pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat baik skala lokal, nasional dan regional.

#### D. TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES PALU

1. Menghasilkan lulusan yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, kreatif, mandiri dan berbudaya
2. Menghasilkan lulusan yang mampu memberikan pelayanan dengan berorientasi kepada pelayanan gizi dan peningkatan status gizi masyarakat.
3. Mampu melaksanakan penelitian dan publikasi hasil penelitian, berdasarkan kajian terapan di bidang gizi masyarakat, gizi institusi, gizi klinik dan gizi pangan
4. Mempunyai kemampuan dalam melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis riset dalam rangka memecahkan masalah gizi dengan memanfaatkan ketersediaan sumber daya lokal
5. Mengembangkan pusat unggulan intervensi dan pencegahan stunting di Sulawesi Tengah dengan menggolong kemitraan secara lintas program maupun lintas sektor.
6. Membangun kemitraan dan kerjasama di bidang Pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat baik skala lokal, nasional dan regional.

#### D. Nilai utama

Nilai utama dalam melaksanakan kegiatan sivitas akademika dan tenaga kependidikan prodi D3 Gizi wajib menjunjung tinggi dan mengamalkan nilai-nilai sebagai berikut:

- a. Wajib menjunjung tinggi kaidah akademik dan Ketuhanan yang Maha Esa
- b. Memiliki etika, moral, keadilan, keteladanan, kejujuran dan kearifan
- c. Selalu berorientasi pada obyektivitas dan kebenaran
- d. Memiliki keunggulan, kreativitas, inovatif, dinamis dan efisien
- e. Kepeloporan, kemandirian, bertanggung jawab dan pengabdian terbaik
- f. Memiliki keterbukaan, manusiawi, berwawasan nasional dan global

#### E. Sikap Dasar

Memiliki sikap yang dapat dikembangkan berdasarkan prinsip-prinsip dasar sebagai berikut:

1. Aktualisasi nilai-nilai filosofi Pancasila, UUD 1945 serta hakikat penyelenggaraan pendidikan tinggi yang dilandasi Ketuhanan Yang Maha Esa
2. Mengacu pada prinsip-prinsip organisasi yang sehat melalui program-program yang berkelanjutan, transparan, akuntabel dan mampu meningkatkan kesejahteraan dan daya saing.

#### F. Motto

Moto Prodi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Palu adalah **BERAKSI** (*BERSama, Aspiratif, Kreatif, Solutif dan Inspiratif*). Dengan penjelasan sebagai berikut :

**BER=bersama** adalah selalu berbarengan atau bergandengan tangan dalam mencapai suatu tujuan

**A=aspiratif** adalah sikap yang dapat memberikan masukan atau petuah yang bermanfaat.

**K=kreatif** adalah suatu gagasan dalam menciptakan suatu hal yang baru dan memiliki kriteria seni yang tinggi.

**S=solutif** adalah kemampuan untuk mengatasi suatu masalah dan mencari jalan keluar

**I=inovatif** adalah kemampuan mendayagunakan kemampuan dan keahlian untuk menghasilkan karya baru.

## BAB III

### PROFIL LULUSAN, CAPAIAN PEMBELAJARAN DAN BAHAN KAJIAN

#### A. PROFIL LULUSAN PRODI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES PALU

##### 1. Profil Umum

Menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi sebagai pelaksana Asuhan Dietetik, pelaksana program Gizi Masyarakat, pelaksana Pelayanan Gizi Institusi dan Asisten Peneliti yang beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, kreatif, mandiri dan berbudaya dalam menjalankan perannya secara professional dibidang gizi.

##### 2. Profil Khusus

###### a. Pelaksana Asuhan Dietetik

Ahli Madya Gizi yang memiliki kemampuan dalam melakukan pelayanan gizi klinik dan dietetik pada klien dengan kondisi bukan kompleks secara individu dan kelompok dengan menggunakan prosedur pelayanan asuhan gizi terstandar PAGT).

###### b. Pelaksana Kegiatan Program Gizi Masyarakat

Ahli Madya Gizi yang memiliki kemampuan dalam melakukan pelayanan program gizi masyarakat secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.

###### c. Pelaksana Pelayanan Gizi Institusi

Ahli Madya Gizi yang memiliki kemampuan dalam melakukan pelayanan penyelenggaraan makanan institusi terkait dengan pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik baik dalam kondisi normal maupun darurat yang meliputi matra darat, laut, dan udara pada klien di institusi.

###### d. Asisten Peneliti

Ahli Madya Gizi yang memiliki kemampuan dalam membantu proses penelitian dasar dan terapan di bidang gizi dan kesehatan.

###### ***e. Pelaksana kegiatan program pencegahan stunting berdasarkan kearifan lokal setempat***

***Ahli Madya Gizi yang memiliki kemampuan dalam melakukan pelayanan program pencegahan dan penanggulangan stunting pada kelompok sasaran selama daur kehidupan berdasarkan kearifan lokal yang ada di wilayah setempat.***

***Unggulan Program Studi : pencegahan dan penanggulangan stunting pada kelompok sasaran melalui optimalisasi pangan lokal dan kearifan lokal lainnya.***

## B. CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES PALU

Capaian Pembelajaran (*Learning outcome*) Program Studi Diploma III Gizi adalah :

### a. Sikap dan Tata Nilai

- 1) Bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.
- 2) Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.
- 3) Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila.
- 4) Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa.
- 5) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.
- 6) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.
- 7) Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.
- 8) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.
- 9) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.
- 10) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
- 11) ***Mampu menumbuhkan nilai-nilai moral pada diri sendiri dan implikasi hukum sebagai upaya pencegahan korupsi sejak dini***

### b. Kemampuan Kerja

- 1) Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi bukan kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.
- 2) Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.
- 3) Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat yang meliputi matra darat, laut, dan udara sesuai prosedur tetap yang berlaku.
- 4) Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar dan terapan di bidang gizi dan kesehatan.
- 5) ***Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif,***

*preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat*

- 6) *Mampu melakukan penilaian mutu pangan secara fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.*
- 7) *Mampu melakukan kegiatan tahapan manajemen, teknik komunikasi dan mengolah data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.*

c. Pengetahuan

- 1) *Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP.*
- 2) *Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.*
- 3) *Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP.*
- 4) *Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar dan terapan di bidang gizi dan kesehatan.*
- 5) *Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.*
- 6) *Menguasai prinsip dasar analisa fisik, kimia dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.*

7) *Menguasai prinsip-prinsip manajemen, komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat, dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.*

d. Hak dan Tanggung Jawab

- 1) Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan asuhan gizi di bawah bimbingan dengan menggunakan proses asuhan gizi terstandar dengan terminologi/istilah yang baku.
- 2) Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam asuhan gizi serta memiliki sikap empati pada klien.
- 3) Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan penyelenggaraan makanan pada institusi.
- 4) Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok di bidang penyelenggaraan makanan pada institusi serta memiliki sikap empati pada klien.
- 5) Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan penyuluhan dan konseling gizi secara mandiri.
- 6) Bertanggung jawab atas pelaksanaan penyuluhan dan konseling gizi serta memiliki sikap empati pada kelompok sasaran dan klien.
- 7) Mampu bekerja dalam tim pemasaran produk gizi dan mampu menyusun laporan pemasaran dengan lengkap secara mandiri.
- 8) Bertanggung jawab atas pelaksanaan pemasaran gizi secara individu maupun kelompok.
- 9) Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan lengkap tentang penilaian mutu, kandungan energi dan zat gizi makanan dan minuman secara mandiri.
- 10) Bertanggung jawab atas penilaian mutu, kandungan energi, zat gizi, dan keamanan makanan dan minuman.
- 11) Mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian.
- 12) Bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya.

C. BAHAN KAJIAN PRODI DIPLOMA III GIZI POLTEKKES PALU

PROFIL	ISI CAPAIAN PEMBELAJARAN	BAHAN KAJIAN
Ahli Madya Gizi yang religius dan berkarakter dalam melaksanakan tugas sebagai tenaga kesehatan	1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Filsafat ketuhanan</li> <li>2) Kesadaran untuk taat hukum Tuhan</li> <li>3) Akhlak mulia dalam kehidupan</li> <li>4) Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi</li> <li>5) Kerukunan antar umat beragama</li> </ol>
	2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Hakikat, martabat dan tanggung jawab manusia</li> <li>2) Kebutuhan pokok dan tujuan utama hidup manusia</li> <li>3) Agama sebagai sumber moral</li> <li>4) Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa</li> <li>5) Pengertian dan ruang lingkup perilaku</li> <li>6) Kepribadian</li> <li>7) Hak dan kewajiban manusia</li> <li>8) Norma dan moralitas</li> <li>9) Pancasila sebagai sistem etika</li> </ol>
	3. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pancasila dalam Kajian Sejarah Bangsa Indonesia</li> <li>2) Pancasila sebagai Dasar Negara</li> <li>3) Pancasila sbagai Ideologi Negara</li> <li>4) Pancasila sebagai Sistem Filsafat</li> <li>5) Ketahanan Nasional Indonesia</li> <li>6) Pancasila sebagai Dasar Nilai Pengembangan Ilmu.</li> </ol>
	4. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Identitas Nasional</li> <li>2) Negara dan konstitusi</li> <li>3) Hubungan negara dengan warga negara</li> <li>4) Demokrasi Indonesia</li> <li>5) Negara hukum dan HAM</li> <li>6) Wawasan nusantara sebagai geopolitik Indonesia</li> <li>7) Integrasi</li> </ol>
	5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Konsep dan Fungsi Bahasa (bahasa negara, bahasa persatuan dan bahasa pengetahuan dan teknologi)</li> <li>2) Jenis-jenis artikel ilmiah</li> <li>3) Rangkuman buku dan karya ilmiah</li> <li>4) Penulisan artikel ilmiah (makalah, resensi)</li> <li>5) Teknik penulisan karya ilmiah</li> <li>6) Teknik presentase ilmiah</li> <li>7) Spesific vocabulary</li> <li>8) Reading comprehension</li> <li>9) Listening comprehension</li> <li>10) Speaking comprehension</li> </ol>

		11) Presentation 12) Correspondence
	6. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.	1) Konsep sosbud terkait makanan dan kesehatan 2) Pranata sosial 3) Manusia, keragaman dan kesetaraan 4) Manusia dan keindahan 5) Manusia dan penderitaan 6) Manusia dan keadilan 7) Manusia dan pandangan hidup 8) Manusia, tanggungjawab dan pengabdian 9) Manusia dan kegelisahan 10) Manusia dan harapan 11) Kerjasama. kepekaan sosial kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan di Tempat Kerja
	7. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara	1) Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia 2) Peraturan perundang-undangan tentang kesehatan 3) Peraturan perundang-undangan tentang Rumah Sakit 4) Peraturan perundang-undangan tentang Praktek Tenaga Kesehatan 5) Peraturan perundang-undangan tentang Perlindungan Konsumen 6) Peraturan perundang-undangan tentang registrasi tenaga kesehatan 7) Peraturan perundangan-undangan tentang standar profesi Ahli Madya Gizi 8) Tanggung jawab dan tanggung gugat
	8. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.	1) Konsep gizi sbg suatu profesi, 2) Etika profesi, 3) Manusia, nilai, moral dan hokum 4) Manusia, sains, dan teknologi
	9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	1) Hak dan kewajiban 2) Kewajiban terhadap klien 3) Kewajiban terhadap diri sendiri 4) Kewajiban terhadap teman sejawat 5) Kewajiban terhadap profesi 6) Hak dan kewajiban sebagai tenaga kesehatan ditempat kerja 7) Tanggungjawab dan tanggung gugat
	10. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan	1) Konsep dasar kewirausahaan 2) Sikap dan jiwa wirausaha 3) Ide dan peluang usaha 4) Proses kewirausahaan 5) Merintis usaha baru

		6) Organisasi dan manajemen usaha 7) Strategi pemasaran usaha 8) Manajemen keuangan 9) Analisis bisnis dan studi kelayakan usaha di bidang gizi 10) Pengembangan usaha
	<b>11. Mampu menumbuhkan nilai-nilai moral pada diri sendiri dan implikasi hukum sebagai upaya pencegahan korupsi sejak dini</b>	1) Pengertian, penyebab dan dampak korupsi 2) Pemberantasan korupsi 3) Nilai dan prinsip anti korupsi 4) Tata kelola pemerintahan yang baik dan bersih 5) Tindak pidana korupsi
Pelaksana Asuhan Dietetik	1. Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi bukan kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan. 2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP 3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan asuhan gizi dan dietetik dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan. 4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam asuhan gizi serta memiliki sikap menghargai dan empati pada klien	1) Konsep zat gizi makro dan mikro 2) Konsep masalah gizi 3) Konsep dasar PAGT 4) Pemberian diet pada kondisi penyakit tanpa komplikasi 5) Pemberian diet pada penyakit hepatitis dan kantung empedu 6) Pemberian diet pada penyakit saluran cerna atas dan bawah 7) Pemberian diet pada penyakit DHF 8) Pemberian diet pada penyakit TBC 9) Pemberian diet pada penyakit HIV-AIDS 10) Konsep PKL asuhan gizi dir. s. 11) Penerapan hak dan kewajiban sbg tenaga kesehatan di tempat kerja 12) Penerapan peraturan dan perundang-undangan ttg standar prpfesi ahli madya gizi di RS, PKM, Dinkes, dan Desa 13) Penerapan asuhan gizi di RS 14) Kegiatan ahli madya gizi di RS 15) Penerapan asuhan gizi di instalasi rawat inap anak 16) Penerapan asuhan gizi di bagian rawat inap penyakit dalam dewasa 17) Penerapan asuhan gizi di bagian rawat jalan anak 18) Penerapan asuhan gizi di bagian rawat jalan penyakit dalam dewasa 19) Penerapan penyuluhan gizi pada klp 20) Dokumentasi dan pelaporan 21) Determinan (factor risiko) masalah gizi 22) Konsep penapisan Gizi 23) Konsep masalah Gizi 24) Konsep penilaian status gizi 25) Konep pertumbuhan dan perkembangan 26) Standar dan rujukan pertumbuhan 27) Pemantauan pertumbuhan dg KMS dan SKDN 28) Tanda-tanda kekurangan dan

		<p>kelebihan gizi</p> <p>29) Pengukuran status gizi dengan antropometri dan asupan gizi.</p> <p>30) Penilaian status gizi dengan cara antropometri, klinis terkait gizi, biokimia dan asupan gizi.</p> <p>31) Konsep dasar anatomi fisiologi</p> <p>32) Sistem pernafasan</p> <p>33) Sistem pencernaan</p> <p>34) Sistem kardiovaskuler</p> <p>35) Sistem ekskresi</p> <p>36) Sistem endokrin</p> <p>37) Sistem panca indera</p> <p>38) Konsep dasar Metabolisme zat gizi</p> <p>39) Metabolisme karbohidrat</p> <p>40) Metabolisme protein</p> <p>41) Metabolisme lemak</p> <p>42) Metabolisme vitamin</p> <p>43) Metabolisme makro mineral</p> <p>44) Metabolisme mikro mineral</p> <p>45) Metabolisme air</p> <p>46) Peranan hormone dan enzim</p> <p>47) Interaksi antar zat gizi</p> <p>48) Nilai-nilai normal biokimia</p> <p>49) Konsep dasar Patologi</p> <p>50) Gangguan akibat KEP</p> <p>51) Penyakit infeksi kaitannya dg masalah gizi</p> <p>52) Gangguan saluran cerna terkait dg masalah gizi</p> <p>53) Gangguan akibat kelebihan energy</p> <p>54) Gangguan akibat kekurangan vitamin larut lemak</p> <p>55) Gangguan akibat kekurangan vitamin larut air</p> <p>56) Gangguan akibat kekurangan makro dan mikro mineral</p> <p>57) Gangguan hati, kantung empedu dan pancreas</p> <p>58) Gangguan metabolisme karbohidrat pada DM</p> <p>59) Gangguan metabolisme lemak pada dislipidemia dan penatalaksanaannya</p> <p>60) Penyakit jantung dan pembuluh darah dan kaitannya dg masalah gizi</p> <p>61) Gangguan ginjal dan saluran kemih kaitannya dg masalah gizi</p> <p>62) Kanker dan kaitannya dg masalah gizi</p> <p>63) Gangguan akibat radikal bebas</p> <p>64) Gangguan pada tindakan medik invasif terhadap pasien seperti radioterapi dan radiodiagnostik</p> <p>65) Konsep dasar survei Konsumsi pangan</p> <p>66) Metoda pengumpulan data riwayat gizi dan makanan</p> <p>67) Estimasi berat</p>
--	--	---

		<p>makanan/bahan makanan dan/atau minuman yang dikonsumsi</p> <p>68) Penerapan anamnesis riwayat gizi dan makanan</p> <p>69) Konsep dasar kecukupan gizi</p> <p>70) Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien</p> <p>71) Pencernaan, penyerapan, dan metabolisme</p> <p>72) Sumber-sumber zat gizi</p> <p>73) Gizi seimbang</p> <p>74) Penggunaan DKBM dan bahan penukar</p> <p>75) Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi</p> <p>76) Konsep dasar Gizi dlm Daur Kehidupan</p> <p>77) Pemenuhan gizi pada kehamilan</p> <p>78) Pemenuhan gizi pada kehamilan dengan komplikasi</p> <p>79) Pemenuhan gizi pada ibu menyusui</p> <p>80) Pemenuhan gizi pada bayi (0-6 bl, 6-8 bl, 9-11bl)</p> <p>81) Pemenuhan gizi pada anak baduta</p> <p>82) Pemenuhan gizi pada anak prasekolah (3-6 th)</p> <p>83) Pemenuhan gizi pada anak usia sekolah</p> <p>84) Pemenuhan gizi pada remaja</p> <p>85) Pemenuhan gizi pada usia dewasa</p> <p>86) Pemenuhan gizi pada lansia</p> <p>87) Pemenuhan gizi pada kelompok khusus (tenaga kerja, atlet, vegetarian)</p> <p>88) Estimasi nilai gizi makanan dan atau minuman yang dikonsumsi</p> <p>89) Konversi berat m-matangentah</p> <p>90) Estimasi serapan minyak pada makanan</p> <p>91) Estimasi berat bersih dan berat kotor</p> <p>92) Perhitungan nilai gizi dari makanan dan minuman yang dikonsumsi</p> <p>93) Estimasi volume cairan dalam hidangan dan minuman</p> <p>94) Estimasi volume ASI yang dikonsumsi bayi dan anak</p> <p>95) Metode pengukuran asupan zat gizi individu (Food recall, Food weighing, FFQ)</p> <p>96) Metode pengukuran asupan zat gizi keluarga</p> <p>97) Interpretasi asupan makanan dan atau minuman pasien/klien</p> <p>98) Pemberian diet pada hipertensi</p> <p>99) Pemberian diet pada KEP</p> <p>100) Pemberian diet pada obesitas</p>
--	--	---

		<p>101) Pemberian diet pada penyakit jantung dan pembuluh darah, dislipidemia</p> <p>102) Pemberian diet pada penyakit batu ginjal</p> <p>103) Pemberian diet pada penyakit kelainan endokrin (DM, hipertiroid, dan hipotiroid)</p> <p>104) Pemberian diet pada gangguan purine (penyakit gout)</p> <p>105) Pemberian diet pada pra dan pascabedah</p> <p>106) Pemberian diet penyulit pada kehamilan</p> <p>107) Dokumentasi dan pelaporan</p> <p>108) Pemesanan diet pasien/klien</p> <p>109) Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan dan nasehat gizi</p> <p>110) Kebijakan/ Prosedur Pelayanan Asuhan Gizi</p> <p>111) Pengukuran status gizi gizi dengan survei konsumsi</p> <p>112) Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi</p> <p>113) Konsep perencanaan pangan dan gizi</p> <p>114) Monitoring pelaksanaan Kegiatan program gizi</p> <p>115) Dokumentasi dan pelaporan</p> <p>116) Penerapan peraturan dan undang-undang tentang standar profesi ahli madya gizi di RS, Puskesmas, Dinas Kesehatan dan Desa</p> <p>117) Hak dan Kewajiban sebagai tenaga kesehatan di tempat kerja</p> <p>118) Kerjasama kepekaan sosial, kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan di tempat kerja</p>
Pelaksana Pelayanan Gizi Institusi	<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar</p>	<p>1) Gambaran umum SPMI dan Peraturan dan Kebijakan Penyelenggaraan Makanan</p> <p>2) Organisasi penyelenggara makanan</p> <p>3) Manajemen sarana dan prasarana dalam SPMI</p> <p>4) Manajemen ketenagaan dalam SPMI</p> <p>5) Manajemen energy (air, listrik, bahan bakar/gas) dalam SPMI</p> <p>6) Konsep perhitungan gizi klien/pasien</p> <p>7) Konsep penyusunan menu untuk kelompok sasaran sesuai dengan sosial budaya dan faktor lain yang mempengaruhi</p> <p>8) Konsep dasar perhitungan</p>

	<p>(PAGT)/NCP.</p> <p>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menggunakan asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam asuhan gizi serta memiliki sikap menghargai dan empati pada klien</p> <p><b>5. Menguasai prinsip dasar analisa fisik, kima dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.</b></p>	<p>kebutuhan dan anggaran bahan makanan</p> <p>9) Konsep dasar logistik penyelenggaraan Makanan Institusi (Pemesanan bahan makanan,taksiran bahan makanan,Penerimaan Bahan MakananPenyimpanan Bahan MakananPersiapan dan Pengolahan Bahan Makanan Sistem Distribusi dan Penyajian Makanan)</p> <p>10) Prinsip Penyusunan standar-standar dalam penyelenggaraanmakanan (Standar makanan, standar porsi,standar bumbu,standar resep</p> <p>11) Konsep dasar perhitungan unit cost</p> <p>12) Higine dan sanitasi dalam keamanan pangan serta keselamatan kerja</p> <p>13) Dokumentasi dan pelaporan</p> <p>14) Konsep dan klasifikasi pangan</p> <p>15) Karakteristik mutu pangan</p> <p>16) Komponen pangan</p> <p>17) Pengolahan pangan setengah jadi</p> <p>18) Konversi pangan olahan – pangan segar, seapan minyak dan BYDD</p> <p>19) Perubahan komponen pangan pasca panen</p> <p>20) Penyimpanan pangan</p> <p>21) Konsep teknologi pangan</p> <p>22) Teknik/metode pengolahan pangan</p> <p>23) Teknik/metode pengawetan pangan</p> <p>24) Peningkatan mutu gizi pangan</p> <p>25) Uji organoleptic</p> <p>26) Konsep gizi kuliner</p> <p>27) Teknik pengolahan</p> <p>28) Peralatan kuliner</p> <p>29) Pengolahan berbagai jenis bahan makan (pokok, lauk, sayuran)</p> <p>30) Pengolahan berbagai snack dan minuman</p> <p>31) Makanan utk acara khusus (pesta, darmawisata, selamatan)</p> <p>32) Gizi kulineri makanan oriental</p> <p>33) Gizi kulineri makanan continental</p> <p>34) Gizi kulineri makanan asia tenggara</p> <p>35) Gizi kulineri makanan asia timur</p> <p>36) Konsep Pemasaran produk gizi</p> <p>37) Media edukasi, penyuluhan, dan nasehat gizi</p> <p>38) Penerapan penyuluhan pada</p>
--	--	--

		<p>kelompok dan masyarakat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>39) Penerapan penyuluhan pada individu sehat dan sakit</li> <li>40) Langkah-langkah penyuluhan</li> <li>41) Langkah-langkah konsultasi gizi</li> <li>42) Konsep ekonomi pangan dan gizi</li> <li>43) Konsep perilaku konsumen</li> <li>44) Permintaan dan penawaran pangan</li> <li>45) Kependudukan terkait pangan dan gizi</li> <li>46) Aspek produksi</li> <li>47) Aspek distribusi</li> <li>48) Aspek konsumsi</li> <li>49) Pendapatan kaitannya dengan gizi</li> <li>50) Kebijakan pangan dan ketahanan pangan</li> <li>51) Issue-issue terbaru ekonomi pangan dan gizi</li> <li>52) Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan, dan nasehat gizi dalam pelayanan gizi institusi</li> <li>53) Dinamika kelompok dalam pelayanan gizi institusi</li> <li>54) Paradigma sehat</li> <li>55) Konsep sehat sakit</li> <li>56) Keracunan makanan</li> <li>57) Kaitan kesehatan dan lingkungan</li> <li>58) Riwayat alamiah penyakit</li> <li>59) KLB</li> <li>60) Pemahaman ttg Posyandu</li> <li>61) Standar Pelayanan Minimal</li> <li>62) Sistem rujukan kesehatan</li> <li>63) Jenis-jenis pelayanan kesehatan (promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif)</li> <li>64) Menganalisis manajemen sistem penyelenggaraan makanan (organisasi), manajemen sumber daya manusia dan manajemen sarana, peralatan dan energi.</li> <li>65) Menyusun standar bahan makanan sesuai kebutuhan/kecukupan gizi kelompok sasaran) dengan mempertimbangkan peraturan pemberian makan</li> <li>66) Merencanakan menu sesuai dengan kebijakan institusi untuk memaksimalkan kepuasan konsumen dan memenuhi anggaran.</li> <li>67) Merencanakan kebutuhan dan anggaran bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan kebijakan institusi</li> <li>68) Merencanakan kegiatan pengadaan bahan makanan dimulai dengan penyusunan spesifikasi bahan makanan,</li> </ol>
--	--	---

		<p>perhitungan harga dan survey pasar.</p> <p>69) Menerapkan alur kegiatan logistik</p> <p>70) Melakukan uji organoleptik terhadap produk</p> <p>71) Menyusun biaya pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makan (unit cost)</p> <p>72) Mengetahui penerapan sanitasi dan keselamatan kerja tenaga penjamah makanan</p> <p>73) Dokumentasi dan laporan</p> <p>74) Konsep dasar administrasi dan manajemen</p> <p>75) Tahapan Perencanaan</p> <p>76) Tahapan pengorganisasian</p> <p>77) Tahapan pengawasan</p> <p>78) Tahapan pemantauan</p> <p>79) Tahapan evaluasi</p> <p>80) Konsep Analisa Kualitatif dan Kuantitatif</p> <p>81) Metode-metode analisa Kuantitatif</p> <p>82) Analisa kualitatif dan kuantitatif zat gizi makro</p> <p>83) Analisa kualitatif dan kuantitatif zat gizi mikro</p> <p>84) Analisa kualitatif dan kuantitatif senyawa anti gizi</p> <p>85) Analisa kualitatif dan kuantitatif zat berbahaya dan bahan tambahan pangan</p> <p>86) Jenis-jenis mikroba yang berhubungan dengan pangan</p> <p>87) Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhannya</p> <p>88) Faktor penyebab kerusakan mikrobiologi pada makanan</p> <p>89) Konsep dasar mutu</p> <p>90) Konsep dasar higiene dan sanitasi pangan</p> <p>91) Konsep dan penerapan GMP</p> <p>92) Konsep dan penerapan HACCP</p>
Pelaksana kegiatan program gizi masyarakat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok</li> <li>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilens gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</li> <li>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sejarah dan konsep epidemiologi gizi</li> <li>2) Konsep masalah gizi</li> <li>3) Determinan masalah gizi</li> <li>4) Konsep penapisan gizi</li> <li>5) Epidemiologi deskriptif</li> <li>6) Surveilens gizi buruk</li> <li>7) Konsep penyebaran penyakit</li> <li>8) Statistik vital</li> <li>9) Penerapan penapisan gizi</li> <li>10) Pengukuran status gizi dengan metode antropometri dan survei konsumsi</li> <li>11) Pengumpulan data riwayat gizi dan makanan (anamnesis)</li> <li>12) Penilaian status gizi dengan metode antropometri, fisik, biokimia terkait gizi</li> <li>13) Penilaian status gizi dengan metode survei konsumsi</li> <li>14) Konsep dasar kecukupan gizi</li> </ol>

	<p>mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</p> <p>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien.</p>	<p>15) Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan standar kecukupan gizi klien</p> <p>16) Interpretasi asupan makanan dan/atau minuman klien</p> <p>17) Penentuan diagnosis gizi penyakit bukan kompleks</p> <p>18) Konsep perencanaan pangan dan gizi</p> <p>19) Proposal pengumpulan data</p> <p>20) Prosedur pengumpulan</p> <p>21) Pengumpulan data</p> <p>22) Pengolahan data</p> <p>23) Kajian pengolahan data (analisis)</p> <p>24) Penyajian hasil pengumpulan data</p> <p>25) Perencanaan program intervensi gizi</p> <p>26) Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan, dan nasehat gizi</p> <p>27) Monitoring pelaksanaan kegiatan program gizi</p> <p>28) Karakteristik mutu pangan</p> <p>29) Budaya makan</p> <p>30) Dokumentasi dan pelaporan</p> <p>31) Kebijakan program gizi masyarakat</p> <p>32) Etika profesi</p> <p>33) Konsep pemasaran produk gizi</p> <p>34) Prilaku konsumen</p> <p>35) Survei konsumsi</p> <p>36) Konsep perencanaan intervensi gizi masyarakat tingkat mikro</p> <p>37) Rencana tindak lanjut (POA)</p> <p>38) Pengorganisasian intervensi gizi</p> <p>39) Penerapan intervensi gizi</p> <p>40) Pemantauan intervensi gizi</p> <p>41) Evaluasi intervensi gizi</p> <p>42) Musyawarah masyarakat desa</p> <p>43) Jenis-jenis intervensi gizi mikro</p> <p>44) Penerapan promosi gizi di masyarakat</p> <p>45) Penggerakan masyarakat dlm program pangan, gizi, dan kesehatan</p> <p>46) Program kemandirian masyarakat di bidang pangan dan gizi</p> <p>47) Pelaksanaan asuhan gizi terpadu pada klp khusus di masyarakat</p> <p>48) Dokumentasi dan pelaporan</p>
Asisten peneliti	<p>1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur</p> <p>2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, giz</p>	<p>1) Konsep penelitian</p> <p>2) Pembuatan instrumen penelitian terapan (kuesioner)</p> <p>3) Pengumpulan data (angket, observasi, wawancara)</p> <p>4) Konsep penelitian deskriptif</p> <p>5) Langkah-langkah penelitian terapan</p> <p>6) Jenis-jenis penelitian</p> <p>7) Perumusan masalah</p>

	<p>dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti.</p> <p>3. Mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian</p> <p>4. Bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya</p>	<p>8) Penyusunan tujuan</p> <p>9) Jenis-jenis variabel</p> <p>10) Definisi operasional</p> <p>11) Populasi dan sampel</p> <p>12) Penarikan kesimpulan dan saran</p> <p>13) Hasil pembahasan</p> <p>14) Konsep dasar statistika deskriptif</p> <p>15) Jenis data dan skala pengukuran variabel</p> <p>16) Penyajian data kualitatif</p> <p>17) Penyajian data kuantitatif</p> <p>18) Nilai pemusatan data</p> <p>19) Nilai penyebaran data</p> <p>20) Probabilitas, permutasi, dan kombinasi</p> <p>21) Distribusi data (binomial, poisson, normal)</p> <p>22) Estimasi</p> <p>23) Konsep aplikasi komputer terkait gizi</p> <p>24) Aplikasi statistika deskriptif</p> <p>25) Jenis-jenis aplikasi komputer terkait gizi</p> <p>26) Teknik penyajian data</p> <p>27) Teknik pengolahan data</p> <p>28) Penelusuran literatur terkait gizi</p> <p>29) Aplikasi antropometri</p> <p>30) Penyusunan proposal Tugas Akhir</p> <p>31) Penyajian proposal</p> <p>32) Pembuatan instrumen penelitian terapan (kuesioner)</p> <p>33) Pengumpulan data</p> <p>34) Pengolahan data</p> <p>35) Penyusunan laporan</p> <p>36) Seminar tugas akhir</p> <p>37) Konsep dasar administrasi dan manajemen</p> <p>38) Tahapan Perencanaan</p> <p>39) Tahapan pengorganisasian</p> <p>40) Tahapan pengawasan</p> <p>41) Tahapan pemantauan</p> <p>42) Tahapan evaluasi</p> <p>43) Kepemimpinan</p> <p>44) Dasar komunikasi</p> <p>45) Unsur komunikasi</p> <p>46) Bentuk komunikasi</p> <p>47) Komunikasi verbal</p> <p>48) Faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi</p> <p>49) Sistem dalam komunikasi</p> <p>50) HAM dalam komunikasi</p> <p>51) Persepsi, advokasi dan negosiasi dan marketing</p> <p>52) Program aplikasi survey gizi (PSG kemenkes, Epi inf, Nutriclin)</p> <p>53) Analisa data lanjut (SPSS, Stata)</p> <p>54) Teknik pemetaan (Argis)</p> <p>55) Pemetaan Status Gizi</p>
--	---	--

<p><b>Pelaksana kegiatan program pencegahan stunting berdasarkan kearifan lokal setempat</b></p>	<p><b>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</b></p> <p><b>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Konsep sistem imun spesifik dan non spesifik</li> <li>2) Konsep antigen dan antibodi</li> <li>3) Konsep komplemen</li> <li>4) Konsep sitokin</li> <li>5) Reaksi hipersensitifitas</li> <li>6) Peranan gizi dalam sistem imun dan proses penyembuhan luka</li> <li>7) Konsep pertumbuhan dan perkembangan balita</li> <li>8) Konsep dasar MP-ASI</li> <li>9) Penyelenggaraan pemberian MP-ASI</li> <li>10) MP-ASI berbasis pangan lokal</li> <li>11) Praktek konseling MP-ASI</li> <li>12) Pemberian MP-ASI dalam situasi darurat</li> <li>13) Konsep dasar ASI dan ASI Eksklusif</li> <li>14) Konsep dasar menyusui</li> <li>15) Teknik posisi dan perlekatan bayi</li> <li>16) 10 LMKM</li> <li>17) Praktek konseling menyusui</li> <li>18) Masalah Gizi Buruk</li> <li>19) Kebijakan pemerintah dalam pelayanan anak gizi buruk</li> <li>20) Pemantauan pertumbuhan</li> <li>21) Tata Laksana penanganan anak gizi buruk</li> <li>22) Konsep peran serta masyarakat</li> <li>23) Konsep kemitraan</li> <li>24) Indikator perbaikan gizi keluarga</li> <li>25) Konsep dasar UPGK</li> <li>26) Pelaksanaan UPGK</li> <li>27) Program dunia dan pemerintah dibidang pangan, gizi dan NGO terkait stunting</li> <li>28) Penemuan mutakhir terkait gizi makro dalam rangka pencegahan dan penanggulangan stunting</li> <li>29) Penemuan mutakhir terkait gizi mikro dalam rangka pencegahan dan penanggulangan stunting</li> <li>30) Perkembangan mutakhir tentang pangan dan gizi</li> </ol>
--	---	--

- Yang diarsir kuning adalah bahan kajian mata kuliah institusional

## BAB IV. CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI, MATA KULIAH DAN BAHAN KAJIAN

### A. MATA KULIAH INTI

Capaian Pembelajaran	Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bobot Kedlman	Jumlah Bobot	Jumlah SKS
<p>1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious</p> <p>2. .Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika</p>	Pendidikan Agama	Tuhan Yang Maha Esa dan Ke-Tuhan-an :	3	22	2
		• Keimanan dan ketaqwaan			
		• Filsafat Ke-Tuhan-an			
		Kesadaran untuk taat hukum Tuhan	3		
		Akhlak mulia dalam kehidupan	3		
		Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi	3		
		Kerukunan antar umat beragama	2		
		Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia	3		
<p>1. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika</p> <p>2. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila</p> <p>3. Bersikap demokratis, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan dan berperan mencari solusi terhadap masalah sosial budaya dan lingkungan hidup secara arif.</p>	Pancasila	Pancasila sebagai Sistem Etika	3	19	2
		Pancasila dalam Kajian Sejarah Bangsa Indonesia	2		
		Pancasila sebagai Dasar Negara	2		
		Pancasila sbagai Ideologi Negara.	3		
		Pancasila sebagai Sistem Filsafat.	3		
		Pancasila sebagai Sistem Etika.	3		
		Pancasila sebagai Dasar Nilai Pengembangan Ilmu	3		
<p>1. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia</p> <p>2. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa bernegara,</p>	Kewarganegaraan	Identitas Nasional	3	22	2
		Negara dan Konstitusi	3		
		Hubungan Negara dengan Warga Negara	2		
		Demokrasi Indonesia.	3		
		Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia	3		
		Wawasan Nusantara sebagai Geopolitik Indonesia	2		
		Integrasi Nasional	2		
		Ketahanan Nasional	2		

dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila 3. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara		Indonesia			
		Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia	2		
1. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika 2. Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik 3. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	Etika profesi	Kebutuhan pokok dan tujuan utama hidup manusia,	2	22	2
		Pengertian dan ruang lingkup perilaku	2		
		Kepribadian	2		
		Hak dan kewajiban manusia	2		
		Norma dan moralitas	3		
		Konsep gizi sbg suatu profesi	2		
		Etika profesi	2		
		Hak dan kewajiban:			
		Kewajiban terhadap klien	1		
		Kewajiban terhadap diri sendiri	1		
		Kewajiban terhadap sejawat	1		
		Kewajiban terhadap Profesi	1		
		Hak terhadap klien	1		
		Hak terhadap sejawat	1		
Hak terhadap profesi	1				
Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan	Kewirausahaan	Konsep dasar kewirausahaan	2	26	2
		Sikap dan jiwa wirausaha	2		
		Ide dan peluang usaha	2		
		Proses kewirausahaan	2		
		Merintis usaha baru	3		
		Organisasi dan manajemen usaha	3		
		Strategi Pemasaran usaha	3		
		Manajemen keuangan	3		
		Analisis bisnis dan studi kelayakan usaha di bidang gizi	3		
		Pengembangan usaha	3		
		Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	Bahasa Indonesia		
Jenis-jenis artikel ilmiah	4				
Rangkuman buku dan karya ilmiah	4				
Penulisan artikel ilmiah (makalah, resensi)	4				
Teknik penulisan karya ilmiah	4				
Teknik presentasi ilmiah	4				
Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	Bahasa Inggris	<i>Specific vocabulary</i>	3	23	2
		<i>Reading comprehension</i>	4		
		<i>Listening comprehension</i>	4		
		<i>Speaking comprehension</i>	4		

		<i>Presentation</i>	4		
		<i>Correspondence</i>	4		
1. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan 2. Bersikap demokratis, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan dan berperan mencari solusi terhadap masalah sosial budaya dan lingkungan hidup secara arif. 3. Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik	Ilmu Sos-Anthro	Konsep sosial dan budayaterkait makanan dan kesehatan	2	32	2
		Pranata sosial	1		
		Manusia, keragaman dan kesetaraan	1		
		Manusia dan keindahan	1		
		Manusia dan penderitaan	1		
		Manusia dan keadilan	1		
		Manusia dan pandangan hidup	1		
		Manusia dan tanggungjawab serta pengabdian	2		
		Manusia dan kegelisahan	1		
		Manusia dan harapan	1		
		Manusia sebagai individu dan makhluk sosial	2		
		Manusia dan lingkungan	2		
		Manusia sebagai makhluk budaya	1		
		Manusia, keragaman dan kesetaraan	1		
		Manusia dan perubahan sosial terkait makanan dan kesehatan	2		
		Manusia dan perubahan budaya terkait makanan dan kesehatan	2		
		Manusia, nilai, moral dan hukum	1		
		Manusia, sains dan teknologi	1		
		Pola hidangan makanan sebagai produk budaya	2		
		Nilai sosial pangan dan makanan	2		
		Kepercayaan, adat, kebiasaan	2		
		Perubahan pendapatan dan status sosial dan gizi	2		
		<b>Budaya makan masyarakat SUlteng</b>			
1. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara 2. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri	Hukum Kesehatan	Peraturan perundang-undangan tentang kesehatan	2	16	2
		Peraturan perundang-undangan tentang Rumah Sakit	2		
		Peraturan perundang-undangan tentang Praktek Tenaga Kesehatan	2		
		Peraturan perundang-undangan tentang Perlindungan Konsumen	2		
		Peraturan perundang-undangan tentang registrasi tenaga kesehatan	2		
		Peraturan perundangan-undangan tentang standar profesi Ahli Madya Gizi	3		
		Tanggungjawab dan tanggungggungat	3		
1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada	Ilmu Gizi Dasar	Konsep zat gizi makro dan mikro	5	32	2
		Konsep dasar kecukupan gizi	5		
		Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien	4		
		Pencernaan, penyerapan, dan metabolisme	3		

<p>kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>		Sumber-sumber zat gizi	3		
		Gizi seimbang	4		
		Penggunaan DKBM dan Bahan Penukar	5		
		Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi	3		
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p> <p>4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan</p>	Penilaian Status Gizi	Konsep Masalah Gizi	3	41	3
		Pengukuran Status Gizi secara antropometri dan asupan gizi	7		
		Penilaian Status Gizi secara antropometri, klinis terkait gizi, biokimia, dan asupan gizi	5		
		Penerapan Anamnesis Riwayat Gizi dan Makanan	7		
		Konsep penilaian status gizi	2		
		Konsep pertumbuhan dan perkembangan	3		
		Standar dan rujukan pertumbuhan	4		
		Pemantauan pertumbuhan dengan KMS dan SKDN	6		
		Tanda-tanda kekurangan dan kelebihan gizi	4		

<p>penyakit terkait gizi masyarakat, surveilens gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar</p>					
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	<p>Ilmu Kesehatan Masyarakat</p>	<p>Paradigma sehat 3  Konsep sehat sakit 3  Keracunan makanan 2  Kaitan kesehatan dan lingkungan 3  Riwayat alamiah penyakit 3  Kejadian luar biasa (KLB) 3  Pemahaman tentang Posyandu 3  Standar pelayanan minimal 3  Sistem rujukan kesehatan 2  Jenis-jenis pelayanan kesehatan (promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif) 3</p>	<p>3 3 2 3 3 3 3 3 2 3</p>	<p>28</p>	<p>2</p>
<p>1. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilens gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk</p>	<p>Epidemiologi Gizi</p>	<p>Sejarah dan konsep epidemiologi gizi 2  Konsep Masalah Gizi 3  Determinan Masalah Gizi 5  Konsep Penapisan Gizi 3  Epidemiologi deskriptif 3  Surveilens gizi buruk 5  Konsep penyebaran penyakit 3  Statistik vital 3  Penerapan penapisan gizi 7</p>	<p>2 3 5 3 3 5 3 3 7</p>	<p>34</p>	<p>2</p>

dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.									
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	Anatomi Fisiologi	Konsep dasar anatomi fisiologi	2	20	2				
		Sistem pernafasan	3						
		Sistem pencernaan	3						
		Sistem kardiovaskular	3						
		Sistem ekskresi	3						
		Sistem endokrin	3						
		Sistem pancaindera	3						
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	Biokimia Gizi	Konsep dasar metabolisme zat gizi	2	31	2				
		Metabolisme karbohidrat	3						
		Metabolisme protein	3						
		Metabolisme lemak	3						
		Metabolisme vitamin larut lemak dan air	3						
		Metabolisme makromineral	3						
		Metabolisme mikromineral	3						
		Metabolisme air	3						
		Peranan hormon dan enzim	2						
		Interaksi antar zat gizi	3						
		Nilai-nilai normal biokimia darah	3						
		<p>1. Mampu melakukan</p>	Patologi Manusia			Konsep dasar Patologi	3	41	2
						Gangguan akibat KEP	3		

<p>asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>		Penyakit infeksi terkait dengan masalah gizi	3		
		Gangguan saluran cerna kaitannya dengan masalah gizi	3		
		Gangguan akibat kelebihan energi	2		
		Gangguan akibat kekurangan vitamin larut lemak	2		
		Gangguan akibat kekurangan vitamin larut air	2		
		Gangguan akibat kekurangan makro dan mikro mineral	3		
		Gangguan hati, kandung empedu, dan pankreas	3		
		gangguan metabolisme karbohidrat pada DM	3		
		gangguan metabolisme lemak pada dislipidemia dan penatalaksanaannya	3		
		Penyakit jantung dan pembuluh darah dan kaitannya dengan masalah gizi	3		
		gangguan ginjal dan saluran kemih kaitannya dengan masalah gizi	3		
		kanker kaitannya dengan masalah gizi	3		
		gangguan akibat radikal bebas	2		
gangguan pada tindakan medik invasif terhadap pasien seperti radioterapi dan radiodiagnostik	2				
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada</p>	Survei Konsumsi Pangan	Konsep dasar survey konsumsi pangan	2	59	3
		Estimasi berat makanan/bahan makanan dan/minuman yang dikonsumsi	7		
		konversi berat mentah-matang	5		
		estimasi serapan minyak pada makanan	5		
		estimasi berat bersih dan berat kotor	5		
		perhitungan nilai gizi dari makanan dan minuman yang dikonsumsi	7		
		estimasi volume cairan dalam hidangan dan minuman	5		

<p>individu maupun kelompok.</p> <p>3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p> <p>4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</p>		estimasi volume ASI yang dikonsumsi Bayi dan anak.	5		
		Interpretasi asupan makanan dan/atau minuman pasien/klien	7		
		Metode pengukuran asupan zat gizi individu (Food recall, Food Weighing, FFQ)	7		
		Metode pengukuran asupan zat gizi keluarga	4		
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	Gizi dalam Daur Kehidupan	Konsep dasar gizi dalam daur kehidupan	3	63	3
		Pemenuhan gizi pada kehamilan	6		
		pemenuhan gizi pada ibu menyusui	6		
		pemenuhan gizi pada bayi (0-6 bl, 6-8 bl, 9-11 bl)	6		
		pemenuhan gizi pada anak sampai usia 2 th.	6		
		pemenuhan gizi pada anak pra sekolah (3-6 th)	6		
		pemenuhan gizi pada anak usia sekolah	6		
		pemenuhan gizi pada remaja	6		
		pemenuhan gizi pada usia dewasa	6		
		pemenuhan gizi pada lansia	6		
Pemenuhan gizi pada kelompok khusus (tenaga kerja, atlet, vegetarian)	6				

<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	Dietetik Penyakit Infeksi	Konsep Dasar Proses Asuhan Gizi Terstandar (NCP)	3	33	3
		Pemberian diet pada kondisi penyakit tanpa komplikasi.	5		
		Pemberian diet pada penyakit hepatitis dan kantung empedu	5		
		Pemberian diet pada penyakit saluran cerna atas dan bawah.	5		
		Pemberian diet pada penyakit DHF	5		
		Pemberian diet pada penyakit TBC	5		
		Pemberian diet pada penyakit HIV AIDS	5		
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	Dietetik Penyakit tidak menular	Pemberian diet pada Hipertensi	5	49	3
		Pemberian diet pada KEP	5		
		Pemberian diet pada Obesitas	5		
		Pemberian diet pada penyakit Jantung dan Pembuluh darah, dislipidemia	5		
		Pemberian diet pada penyakit batu ginjal	5		
		Pemberian diet pada penyakit kelainan endokrin (Diabetes Mellitus, hipertiroid dan hipotiroid)	5		
		Pemberian diet pada gangguan purin (Penyakit gout)	5		
		Pemberian diet pada pra dan pasca bedah	5		
		Pemberian diet penyulit pada kehamilan	5		
		Dokumentasi dan pelaporan	4		
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan</p>	SPMI (Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi)	Pemesanan diet pasien/klien	5	45	3
		Konsep tata letak ruang	3		

<p>makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>		penyelenggaraab makanan			
		Kosep fasilitas dan sarana penyelenggaraan makanan	3		
		Konsep penyelenggaraan makanan institusi terkait pemenuhan kebuthan gizi dan dietetik pada klien di institusi	3		
		Prisip penyusunan menu untuk kelompok sasaran sesuai dengan sosial budaya dan faktor lain yang memperngaruhi	5		
		Konsep dasar logistik penyelenggaraan makanan institusi (pemesanan bm, taksiran bm, penerimaan bm, penyimpanan bm, persiapan dan pengolahan bm, sistem distribusi dan penyajianmakanan)	3		
		Prinsip penyusunan standar-standar dalam penyelenggaraan makanan (standar makanan, porsi, bumbu, resep)	5		
		Konsep dasar perencanaan anggaran biaya bahan makanan (	3		
		Peraturan dan kebijakan penyelenggaraan makanan	2		
		Organisasi penyelenggaraan makanan	2		
		Higiene dan sanitasi dalam keamanan pangan	4		
		Dokumentasi dan pelaporan	4		
Keselamatan kerja	3				
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan,</p>	Gizi Kulinari	Konsep Gizi Kulineri	3	44	3
		Teknik pengolahan	3		
		Peralatan kulineri	3		
		Pengolahan berbagai jenis bahan makanan (pokok, lauk) sayuran (pangan lokal)	5		
		Pengolahan berbagai snack dan minuman (pangan lokal)	5		
		Makanan untuk acara khusus (pesta, darmawisata, selamatan)	5		
		Gizi kulineri makanan	5		

komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP		oriental			
		Gizi kulineri makanan continental	5		
		Gizi kulineri makanan asia tenggara	5		
		Gizi kulineri makanan asia timur	5		
1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan. 2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok. 3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP 4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi,	PKG (Penyuluhan dan Konsultasi Gizi)	Konsep pemasaran produk	3	41	2
Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan, dan nasehat gizi	6				
Dinamika kelompok	4				
Media edukasi, penyuluhan dan nasehat gizi	6				
Penerapan penyuluhan pada kelompok dan masyarakat	6				
Penerapan penyuluhan pada kelompok individu sehat dan sakit	6				
Langkah-langkah penyuluhan	5				
Langkah-langkah konsultasi gizi	5				

<p>sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</p>					
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku. 2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	<p>Ilmu Pangan</p>	<p>Konsep pangan Klasifikasi pangan Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi pangan lokal Konversi pangan segar dan terolah Komponen kimia dan gizi pangan Perubahan komponen pangan pasca panen Penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan</p>	<p>3 6 6 6 6 6 6</p>	<p>39</p>	<p>2</p>
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku. 2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi</p>	<p>ITP</p>	<p>Konsep teknologi pangan Teknik/metode pengolahan pangan Teknik/metode pengawetan pangan (pangan lokal) Uji organoleptik Peningkatan mutu gizi pangan pangan lokal</p>	<p>5 6 6 6 6</p>	<p>29</p>	<p>2</p>

institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP					
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	Ekonomi Pangan	Konsep ekonomi pangan dan gizi	3	32	2
		Sistem pangan dan gizi	3		
		Permintaan dan penawaran pangan	3		
		Kependudukan	3		
		Konsep perilaku konsumen	3		
		Aspek produksi pangan	3		
		Aspek distribusi pangan	3		
		Aspek konsumsi pangan	3		
		Pendapatan dan kaitannya dengan gizi	3		
		Kebijakan dan ketahanan pangan	2		
Isu-isu terbaru ekonomi pangan dan gizi	3				
<p>1. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</p> <p>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi</p>	PPG	Konsep perencanaan pangan dan gizi	3	49	3
		Proposal pengumpulan data	6		
		Prosedur pengumpulan data	4		
		pengumpulan data	7		
		pengolahan data	6		
		Kajian pengolahan data	6		
		penyajian hasil pengumpulan data	5		
		Perencanaan program intervensi gizi	5		
		Dokumentasi dan pelaporan	7		

<p>masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</p> <p>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien.</p>					
<p>1. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</p> <p>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</p> <p>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien.</p>	<p>PKL PIGM</p>	<p>Konsep perencanaan intervensi gizi masyarakat tingkat mikro</p> <p>Rencana tindak lanjut (POA)</p> <p>Pengorganisasian intervensi gizi</p> <p>Penerapan intervensi gizi</p> <p>Pemantauan intervensi gizi</p> <p>Evaluasi intervensi</p> <p>Musyawarah masyarakat desa (MMD)</p> <p>Jenis-enis program intervensi gizi mikro</p> <p>Penerapan promosi gizi di masyarakat</p> <p>Penggerakan masyarakat dalam program pangan, gizi dan kesehatan</p> <p>Program kemandirian masyarakat di bidang dan gizi</p> <p>Pelaksanaan asuhan gizi terpadu pada kelompok khusus di masyarakat</p> <p>Dokumentasi dan pelaporan</p>	<p>3</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>3</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>7</p>	<p>73</p>	<p>3</p>
<p>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien</p>	<p>PKL SPMI</p>	<p>Konsep PKL SPMI 10 langkah kegiatan SPMI</p> <p>Penerapan penerimaan bahan makanan</p> <p>Penerapan perencanaan biaya makan</p> <p>Penerapan standar resep dan bumbu</p>	<p>3</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>7</p>	<p>72</p>	<p>3</p>

<p>secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p> <p>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</p> <p>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien</p>		Standar makanan dan standar porsi	7		
		Identifikasi ketenagaan	3		
		Penyusunan menu dan siklus menu	7		
		Penerapan pengawasan dalam pengadaan makanan	6		
		Penerapan pengawasan mutu makanan	6		
		Penerapan distribusi makanan	4		
		Faktor yang mempengaruhi biaya dan harga makanan	7		
		Penerapan pengujian makanan	6		
		Dokumentasi dan Pelaporan	6		
<p>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p>	PKL Asuhan Gizi Klinik	Konsep PKL asuhan gizi di rumah sakit	3	57	3
		Penerapan Hak dan kewajiban sebagai tenaga kesehatan ditempat kerja	3		
		penerapan peraturan dan undang2 ttg standar profesi ahli madya gizi di RS, Puskesmas, Dinas Kesehatan dan Desa	3		
		Penerapan asuhan gizi di rumah sakit	6		
		Kegiatan ahli madya gizi di rumah sakit	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat inap anak	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat inap penyakit dalam dewasa	6		
		Penerapan asuhan gizi di	6		

3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar. 4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien		rawat jalan anak			
		Penerapan asuhan gizi di rawat jalan penyakit dalam dewasa	6		
		Penerapan penyuluhan gizi pada kelompok	6		
1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur. 2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, gizi dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti	Metodologi Penelitian	Konsep Penelitian	4	53	3
		Pembuatan Instrumen penelitian terapan/kuesioner	4		
		Pengumpulan Data (observasi, angket, wawancara)	6		
		Konsep penelitian deskriptif	3		
		langkah langkah penelitian terapan	4		
		jenis penelitian	4		
		perumusan masalah	4		
		penyusunan tujuan	4		
		jenis jenis variabel	4		
		Definisi Operasional	4		
		Populasi dan sampel	4		
		Penarikan kesimpulan dan saran	4		
hasil pembahasan	4				
1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur. 2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, gizi dan kesehatan, teknologi informatika,	Statistika	Konsep dasar statistika deskriptif	3	43	2
		Jenis data dan skala pengukuran	5		
		Penyajian data kualitatif	5		
		Penyajian data kuantitatif	5		
		Pemusatan data	5		
		Penyebaran data	5		
		Probabilitas, permutasi dan kombinasi	5		

statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti		Distribusi data (Binomial, Poission dan Normal)	5		
		Estimasi	5		
1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur. 2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, giz dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti	Aplikasi Komputer	Konsep aplikasi komputer terkait gizi	3	33	2
		Aplikasi statistika deskriptif	5		
		Jenis-jenis aplikasi komputer terkait gizi	5		
		Teknik penyajian data	5		
		Teknik pengolahan data (misal FP2, Nutri Survey, Nutriclin)	5		
		Penelusuran literatur terkait gizi	5		
Aplikasi antropometri	5				
1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur. 2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, giz dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti 3. Mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian 4. Bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya	Tugas Akhir	Penyusunan proposal tugas akhir	7	42	3
		Penyajian proposal	7		
		Pembuatan Instrumen penelitian terapan/kuesioner	7		
		Pengumpulan Data (observasi, angket, wawancara)	7		
		Pengolahan Data	7		
		Penyusunan laporan	7		
		Seminar tugas akhir	7		

## B. MATA KULIAH INSTITUSIONAL

CAPAIAN PEMBELAJARAN	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN MATERI			Jmh BOBOT	SKS
			K	A	P		
1. Menguasai prinsip dasar analisa fisik,	KIMIA DASAR	1. Konsep Analisa Kualitatif dan	2	2	3		2

<p>kima dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.</p> <p>2. Mampu melakukan penilaian mutu pangan secara fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.</p>		<p>Kuantitatif</p> <p>2. Metode titrimetri/volumetri</p> <p>3. Metode Gravimetri</p> <p>4. Metode Instrumental</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>		
			11		12	23	
<p>1. Menguasai prinsip dasar analisa fisik, kima dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.</p> <p>2. Mampu melakukan penilaian mutu pangan secara fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.</p>	KIMIA PANGAN	<p>1. Analisa kualitatif dan kuantitatif zat gizi makro</p> <p>2. Analisa kualitatif dan kuantitatif zat gizi mikro</p> <p>3. Analisa kualitatif dan kuantitatif senyawa anti gizi</p> <p>4. Analisa kualitatif dan kuantitatif zat berbahaya dan bahan tambahan pangan</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>		2
			12		12	24	
<p>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai</p>	IMUNOLOGI GIZI	<p>1. Konsep sistem imun spesifik dan non spesifik</p> <p>2. Konsep antigen dan antibody</p> <p>3. Konsep komplemen</p> <p>4. Konsep sitokin</p> <p>5. Reaksi hipersensitifitas</p> <p>6. Peranan gizi dalam sistem imun</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>6</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>		2

<p>dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</p> <p>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</p>							
			17		0	17	
<p>1. Mampu melakukan kegiatan tahapan manajemen, teknik komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip manajemen, komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat, dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.</p>	<p>MANAJEMEN DASAR</p>	<p>1. Konsep dasar administrasi dan manajemen</p> <p>2. Tahapan perencanaan</p> <p>3. Tahapan pengorganisasian</p> <p>4. Tahapan pengawasan</p> <p>5. Tahapan pemantauan</p> <p>6. Tahapan evaluasi</p> <p>7. kepemimpinan</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>		<p>2</p>
			20		-	20	
<p>1. Mampu melakukan kegiatan tahapan manajemen, teknik komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebagai</p>	<p>ILMU KOMUNIKASI</p>	<p>1. Dasar dan unsur komunikasi</p> <p>2. Bentuk komunikasi</p> <p>3. Faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>			<p>2</p>

<p>dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip manajemen, komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat, dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.</p>		<p>4. Sistem dalam komunikasi</p> <p>5. HAM dalam komunikasi</p> <p>6. Persepsi, Advokasi, Negosiasi dan marketing</p>	3	3			
			3	3			
			4	5			
			16			16	
Mampu menumbuhkan nilai-nilai moral pada diri sendiri dan implikasi hukum sebagai pencegahan korupsi sejak dini	PENDIDIKAN BUDAYA ANTI KORUPSI	<p>1. Pengertian, penyebab dan Dampak Korupsi</p> <p>2. Pemberantasan Korupsi</p> <p>3. Nilai dan Prinsip Anti Korupsi</p> <p>4. Tata Kelola Pemerintahan yang baik dan bersih</p> <p>5. Tindak pidana korupsi</p>	2	2			2
			2	3			
			2	3			
			6	5			
			4	5			
			16			16	
<p>1. Menguasai prinsip dasar analisa fisik, kima dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.</p> <p>2. Mampu melakukan penilaian mutu pangan secara fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi</p>	MIKRO BIOLOGI PANGAN	<p>1. Jenis-jenis mikroba yang berhubungan dengan pangan</p> <p>2. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhannya</p> <p>3. Faktor penyebab kerusakan mikrobiologi pada makanan</p>	2	3			2
			3	3	2		
			6	4	3		

institusi sesuai asuhan gizi terstandar.							
			11		5		
1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat. 2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat	KONSELING MP-ASI	1. Konsep pertumbuhan dan perkembangan balita 2. Konsep dasar MP-ASI 3. Penyelenggaraan pemberian MP-ASI 4. MP-ASI berbasis bahan makanan lokal 5. Praktek konseling MP-ASI 6. Pemberian ASI dan MP-ASI dalam situasi darurat	2 2 5 5 5 5	2 2 4 4 5 5	- - 2 2 2 2		2
			14		8	22	
1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat. 2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan	KONSELING MENYUSUI	1. Konsep dasar tentang ASI dan ASI eksklusif 2. Konsep dasar menyusui 3. Teknik posisi dan perlekatan bayi 4. 10 LMKM 5. Praktek Konseling Menyusui	2 2 3 5 5	2 2 3 3 5	- - 1 2 2		2

program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulang-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat							
			17		5	22	
<p>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</p> <p>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulang-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</p>	ISU-ISU MUTAKHIR DAN IPTEK GIZI	<p>1. Program dunia dan pemerintah nasional dibidang pangan, gizi dan NGO terkait stunting</p> <p>2. Penemuan mutakhir terkait gizi makro dalam rangka pencegahan dan penanggulangan stunting</p> <p>3. Penemuan mutakhir terkait gizi mikro dalam rangka pencegahan dan penanggulangan stunting</p> <p>4. Perkembangan mutakhir tentang pangan dan gizi</p>	3	3	-		2
			4	3	-		
			4	3	4		
			11		4	15	
3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulang-an stunting) sesuai	TATA LAKSANA GIZI BURUK	<p>1. Masalah gizi buruk</p> <p>2. Kebijakan pemerintah dalam pelayanan anak gizi buruk (pencegahan dan tata laksana balita gizi buruk)</p> <p>3. Praktek penanganan anak gizi buruk</p>	2	2	1		2
			4	3	3		
			6	5	4		

<p>dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</p> <p>4. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</p>							
			12		8	20	
<p>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</p> <p>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada</p>	<p>UPAYA PERBAIKAN GIZI KELUARGA</p>	<p>1. Konsep peran serta masyarakat</p> <p>2. Konsep kemitraan lintas sektoral dan lintas program</p> <p>3. Indikator perbaikan Gizi Keluarga</p> <p>4. Konsep Dasar UPGK</p> <p>5. Pelaksanaan UPGK (pencegahan dan penanggulangan stunting)</p>	2	2	-		2

individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat							
			15		7	22	
1. Menguasai prinsip dasar analisa fisik, kima dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar. 2. Mampu melakukan penilaian mutu pangan secara fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.	PENGAWASAN MUTU MAKANAN	1. Konsep dasar mutu 2. Penilaian mutu secara obyektif dan subyektif 3. Penerapan higiene dan sanitasi pangan 4. Penerapan GMP 5. Penerapan HACCP	2 2 3 3 3	2 2 3 3 3	- - - 2 2		2
			13		4	17	
1. Mampu melakukan kegiatan tahapan manajemen, teknik komunikasi dan mengolah data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi. 2. Menguasai prinsip-prinsip manajemen, komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebaga dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat, dan dalam melaksanakan kegiatan	MANAJEMEN DATA GIZI	1. Program aplikasi survey gizi (PSG Kemenkes, Epi info) 2. Analisis data (SPSS,Stata) 3. Pemetaan Kasus Gizi (Argiz) 4. Teknik Pemetaan (mapping)	3 3 3 3	1 3 1 4	2 2 2 3		

penyelenggaraan makanan pada institusi.							
			12		9	21	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur</li> <li>2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, gizi dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti.</li> <li>3. Mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian</li> <li>4. Bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya</li> </ol>	KARYA TULIS	Teknis penyusunan proposal penelitian	2	2	5	7	1
			199		79	278	

## BAB IV.

### RELEVANSI RANCANGAN VISI DAN MISI DENGAN STRUKTUR KURIKULUM DI PRODI D3 GIZI JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU

#### A. STRUKTUR KURIKULUM PRODI D3 GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU

##### Semester I

NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	SKS		
			TEORI	PRAKTIKUM	TOTAL
1	Gz-101	Pendidikan Agama	2	-	2
2	Gz-102	Kewarganegaraan	2	-	2
3	Gz-103	Pendidikan Pancasila	2	-	2
4	Gz-104	Bahasa Inggris	1	1	2
5	Gz-201	Ilmu Gizi Dasar	1	1	2
6	Gz-204	Anatomi Fisiologi	2	-	2
7	Gz-305	Gizi Kuliner	2	1	3
8	Gz-315	Aplikasi Komputer	1	1	2
9	Gzi-101	Kimia Dasar	1	1	2
	Jumlah		14	5	19

##### Semester II

NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	SKS		
			TEORI	PRAKTIKUM	TOTAL
1	Gz-106	Ilmu Sosio Antropolgi	2	-	2
2	Gz-209	Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	-	2
3	Gz-306	Gizi Dalam Daur Kehidupan	2	1	3
4	Gz-207	Ilmu Pangan	1	1	2
5	Gzi-201	Kimia Pangan	1	1	2
6	Gzi-202	Imunologi Zat Gizi	2	-	2
7	Gzi-203	Manajemen Dasar	2	-	2
8	Gzi-204	Ilmu Komunikasi	2	-	2
9	Gzi-205	Pendidikan Budaya Anti Korupsi	2	-	2
	Jumlah		16	3	19

## Semester III

NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	SKS		
			TEORI	PRAKTI KUM	TOTAL
1	Gz-311	Penilaian Status Gizi (PSG)	2	1	3
2	Gz-312	Epidemiologi Gizi	2	-	2
3	Gz-205	Biokimia Gizi	2	-	2
4	Gz-303	Patologi Manusia	2	-	2
5	Gz-313	Ilmu Teknologi Pangan	1	1	2
6	Gz-210	Statistik	1	1	2
7	Gzi-301	Mikrobiologi Pangan	1	1	2
8	Gzi-302	Konseling MP-ASI	1	1	2
9	Gzi-303	Konseling Menyusui	1	1	2
	Jumlah		13	6	19

## Semester IV

NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	SKS		
			TEORI	PRAKTI KUM	TOTAL
1	Gz-105	Bahasa Indonesia	1	1	2
2	Gz-403	Survey Konsumsi Pangan	2	1	3
3	Gz-401	Dietetik Penyakit Infeksi	2	1	3
4	Gz-408	SPMI	2	1	3
5	Gz-308	Penyuluhan Dan Konsultasi Gizi	1	1	2
6	Gz-316	Metodologi Penelitian	2	1	3
7	Gzi-401	Isu-isu Mutakhir Bidang Gizi Masyarakat	2	-	2
8	Gzi-402	Tata Laksana Gizi Buruk	1	1	2
	Jumlah		13	7	20

## Semester V

NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	SKS		
			TEORI	PRAKTI KUM	TOTAL
1	Gz-405	Etika Profesi	2	-	2
2	Gz-107	Hukum Kesehatan	2	-	2
3	Gz-317	Kewirausahaan	2	-	2
4	Gz-402	Dietetik Penyakit Tidak Menular	2	1	3
5	Gz-310	Ekonomi Pangan Dan Gizi	2	-	2
6	Gz-406	Perencanaan Program Gizi	2	1	3
7	Gzi-504	Manajemen Data Gizi	1	1	2
8	Gzi-501	Upaya Perbaikan Gizi Keluarga	1	1	2
9	Gzi-502	Pengawasan Mutu Makanan	1	1	2
10	Gzi-505	Karya Tulis	-	1	1
	Jumlah		15	6	21

Semester VI

NO	KODE MATA KULIAH	MATA KULIAH	SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
1	Gz-502	PKL MIGM	-	3	3
2	Gz-503	PKL SPMI	-	3	3
3	Gz-501	PKL Gizi Klinik	-	3	3
4	Gz-320	Tugas Akhir	-	3	3
	Jumlah		-	12	12

JUMLAH SKS : 110

MATA KULIAH INTI : 81 SKS

MATA KULIAH INSTITUSIONAL : 29 SKS (15 MATA KULIAH)

**B. RELEVANSI STRUKTUR KURIKULUM DENGAN RUMUSAN VISI DAN MISI PRODI**

1. Mendidik mahasiswa yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, kreatif, mandiri dan berbudaya

Mata kuliah pendukung :

NO	MATA KULIAH	MATA KULIAH	CAPAIAN PEMBELAJARAN
1	PENDIDIKAN AGAMA	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious</li> <li>2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika</li> </ol>
2	PANCASILA	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika</li> <li>2. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila</li> <li>3. Bersikap demokratis, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan dan berperan mencari solusi terhadap masalah sosial budaya dan lingkungan hidup secara arif.</li> </ol>
3	KEWARGANEGARAAN	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia</li> <li>2. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila</li> <li>3. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara</li> </ol>
4	PENDIDIKAN BUDAYA ANTI KORUPSI	INSTITUSI	Mampu menumbuhkan nilai-nilai moral pada diri sendiri dan implikasi hukum sebagai pencegahan korupsi sejak dini
5	ETIKA PROFESI	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan</li> </ol>

			agama, moral, dan etika 5. Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik 6. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri
6	HUKUM KESEHATAN	INTI	1. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara 2. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri
7	KEWIRAUSAHAAN	INTI	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan

2. Menyelenggarakan pendidikan Diploma III Gizi yang berorientasi kepada pelayanan gizi dan peningkatan status gizi masyarakat.

Mata kuliah pendukung :

NO	MATA KULIAH	MUATAN	Capaian Pembelajaran
1	DIETETIK PENYAKIT INFEKSI	INTI	1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan. 2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP
2	DIETETIK PENYAKIT TIDAK MENULAR	INTI	1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan. 2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP
3	SISTEM PENY MAKANAN INSTITUSI	INTI	1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku. 2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP

4	PENYULUHAN DAN KONSULTASI GIZI	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</li> <li>2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</li> <li>3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</li> <li>4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilens gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</li> </ol>
5	PENILAIAN STATUS GIZI	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</li> <li>2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</li> <li>3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</li> <li>4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilens gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</li> </ol>
6	SURVEY KONSUMSI MAKANAN	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</li> <li>2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif,</li> </ol>

			<p>preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p> <p>4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</p>
7	PERENCANAAN PROGRAM GIZI	INTI	<p>1. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</p> <p>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</p> <p>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien.</p>
8	UPGK	INSTITUSI	<p>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</p> <p>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</p>

9	TATA LAKSANA GIZI BURUK	INSTITUSI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</li> <li>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</li> </ol>
10	KONSELING MP-ASI	INSTITUSI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</li> <li>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</li> </ol>
11	KONSELING MENYUSUI	INSTITUSI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat.</li> <li>2. Mampu melakukan kegiatan intervensi gizi sepanjang daur kehidupan pada 1000 Hari Pertama Kehidupan untuk dapat melaksanakan program gizi secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif (pencegahan dan penanggulangan-an stunting) sesuai dengan mekanisme dan prosedur pada individu dan kelompok serta kearifan lokal setempat</li> </ol>
12	PENGAWASAN MUTU PANGAN	INSTITUSI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai prinsip dasar analisa fisik, kima dan mikrobiologi pada pangan sebagai dasar penilaian mutu pangan untuk dapat melaksanakan pelayanan</li> </ol>

			gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar. 2. Mampu melakukan penilaian mutu pangan secara fisik, kimia dan mikrobiologi sebagai bagian dari kegiatan penyelenggaraan makanan pada pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar.
13	MANAJEMEN DATA GIZI	INSTITUSI	1. Mampu melakukan kegiatan tahapan manajemen, teknik komunikasi dan mengolah data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi. 2. Menguasai prinsip-prinsip manajemen, komunikasi dan pengolahan data gizi masyarakat sebagai dasar dalam melaksanakan pelayanan gizi sesuai asuhan gizi terstandar, dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat, dan dalam melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi.
14	PRAKTEK KERJA LAPANGAN	INTI	

3. Menyelenggarakan penelitian dan publikasi penelitian berdasarkan kajian terapan di bidang gizi masyarakat, gizi institusi, gizi klinik dan gizi pangan.

Mata kuliah yang mendukung :

NO	MATA KULIAH	MUATAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN
1	STATISTIK	INTI	1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur. 2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, gizi dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti
2	METODOLOGI PENELITIAN	INTI	1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur. 2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, gizi dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti
3	KARYA TULIS	INSTITUSI	1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk

			<p>pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, giz dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti.</li> <li>3. Mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian</li> <li>4. Bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya</li> </ol>
4	TUGAS AKHIR	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu membantu pelaksanaan penelitian gizi terapan dengan metode deskriptif dalam bentuk pengumpulan data, pengolahan, dan analisis data serta mampu menyusun laporan penelitian yang sistematis dan jujur.</li> <li>2. Menguasai konsep-konsep penelitian ilmiah terapan, giz dan kesehatan, teknologi informatika, statistika, kaidah penulisan ilmiah, dan manajemen untuk dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti</li> <li>3. Mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian</li> <li>4. Bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya</li> </ol>

4. Melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis riset dalam rangka memecahkan masalah gizi dengan memanfaatkan ketersediaan sumber daya lokal

NO	MATA KULIAH	MUATAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN
1	PKL PIGM	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</li> <li>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilens gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosiologi dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi bukan kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.</li> <li>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</li> <li>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien.</li> </ol>

2	PKL SPMI	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang berlaku.</li> <li>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan banyak pada klien dan upaya wirausaha, humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</li> <li>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</li> <li>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien</li> </ol>
3	PKL AGK	INTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi non kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</li> <li>2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi non komplikasi sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</li> <li>3. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi inter dan intra personal secara efektif serta mampu menyusun laporan kegiatan program gizi masyarakat secara mandiri dengan menggunakan instrumen yang terstandar.</li> <li>4. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada klien</li> </ol>

5. Menjadi pusat unggulan intervensi dan pencegahan stunting di Sulawesi Tengah dengan menggalang kemitraan secara lintas program maupun lintas sektor.

Dalam Rencana Induk Pengembangan (RIP) penelitian program studi Poltekkes Kemenkes Palu tahun 2019 – 2023.

Adapun kajian penelitian di prodi DIII Gizi adalah sebagai berikut :

Kompetensi/ Keahlian	Isu Strategis	Konsep Pemikiran	Pemecahan Masalah	Topik Penelitian
Gizi	Stunting	1. Balita pendek (stunting).	1. Memaksimalkan peran gizi dalam 1000 HPK melalui intervensi spesifik. 2. Pemanfaatan makanan local pada kelompok sasaran dalam upaya pencegahan stunting	1. Faktor determinan stunting. 2. Pengembangan produk makanan padat zat gizi makro dari bahan makanan local. 3. Studi kohort gizi pada 1000 HPK. 4. Manajemen asuhan gizi pada baduta stunting
	Micronutrient deficiency	1. Anemia pada ibu hamil. 2. Anemia pada remaja putrid. 3. KVA pada balita. 4. GAKY 5. Defisiensi vitamin dan mineral lainnya seperti zinc dll.	1. Peningkatan cakupan suplementasi Fe pada bumil dan remaja putrid. 2. Optimalisasi suplementasi zat gizi mikro pada balita. 3. Peningkatan asupan zat gizi.	1. Faktor determinan defisiensi zat gizi mikro. 2. Pengembangan produk makanan padat gizi mikro dari bahan makanan local. 3. Upaya peningkatan cakupan suplementasi zat gizi mikro.
	Overnutrition	1. Obesitas pada anak-anak remaja. 2. Obesitas sentral pada dewasa	1. Peningkatan aktivitas fisik dan olah raga. 2. Pola makan tinggi serat. 3. Edukasi gizi seimbang	1. Faktor determinan gizi lebih. 2. Intervensi gaya hidup untuk menurunkan prevalensi gizi lebih.
	Gizi dan penyakit kardiovaskuler	1. Gizi dan diabetes mellitus. 2. Gizi dan penyakit jantung koroner. 3. Gizi dan hipertensi	1. Pengaturan makanan (diet). 2. Gaya hidup sehat. 3. Edukasi gizi seimbang	1. Faktor determinan penyakit kardiovaskuler 2. Peran diet terhadap penyakit kardiovaskuler 3. Pengembangan produk makanan diet dari bahan makanan local.
	Food safety dan layanan Food service	1. Hygiene pada jajanan anak. 2. Penggunaan BTP berbahaya 3. Komposisi Gizi 4. Layanan	1. Jajanan sehat. 2. Edukasi gizi seimbang. 3. HACCP	1. Uji kandungan bahan tambahan makanan berbahaya pada makanan jajanan. 2. Analisis

M i s i		Food Service		HACCP pada penyelenggaraan makanan institusi. 3. Gambaran kegiatan Food service 4. Edukasi efektif hygiene personal
------------------	--	--------------	--	---

## BAB V PENGEMBANGAN RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Dalam peraturan menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi nomor 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi, perencanaan proses pembelajaran adalah bagian dari standar proses pembelajaran yang disusun untuk setiap mata kuliah dan di sajikan dalam rencana pembelajaran semester (RPS). RPS di tetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan teknologi dalam program studi.

Tahapan perancangan pembelajaran dilakukan secara sistematis, logis dan terstruktur, bertujuan agar terstruktur, efisien, dan efektif dalam pelaksanaan pembelajaran, serta dapat menjamin tercapainya capaian pembelajaran lulusan (CPL). Tahapan perancangan pembelajaran tersebut setidaknya dilakukan dalam tahapan sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi CPL yang dibebankan pada mata kuliah;
2. Merumuskan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yang bersifat spesifik terhadap mata kuliah berdasarkan CPL yang dibebankan pada MK tersebut;
3. Merumuskan sub-CPMK yang merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan dirumuskan berdasarkan CPMK;
4. Melakukan analisis pembelajaran untuk memberikan gambaran pada mahasiswa tahapan belajar yang akan dijalani;
5. Melakukan analisis kebutuhan belajar untuk mengetahui kebutuhan keluasaan dan kedalaman materi pembelajaran, serta perangkat pembelajaran yang diperlukan;
6. Menentukan indikator pencapaian Sub-CPMK sebagai kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi CPL;
7. Menetapkan kriteria penilaian dan mengembangkan instrumen penilaian pembelajaran berdasarkan indikator pencapaian Sub-CPMK;
8. Memilih dan mengembangkan bentuk pembelajaran, metode pembelajaran, dan penugasan mahasiswa sebagai pengalaman belajar;
9. Mengembangkan materi pembelajaran dalam bentuk bahan ajar dan sumber-sumber belajar yang sesuai;
10. Mengembangkan dan melakukan evaluasi pembelajaran. Evaluasi pembelajaran terdiri dari pertama, evaluasi formatif yang bertujuan untuk melakukan perbaikan dalam proses

pembelajaran. Kedua, evaluasi sumatif yang bertujuan untuk memutuskan hasil capaian pembelajaran mahasiswa;

## BAB V

### PENUTUP

Demikianlah Kurikulum Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Palu sebagai dasar dalam melaksanakan proses belajar mengajar di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu. Semoga panduan kurikulum ini dapat menciptakan budaya mutu di bidang pendidikan.

Palu, 06 Agustus 2019

Ketua Jurusan Gizi  
Poltekkes Kemenkes Palu,



*Putu Candriasih*  
Putu Candriasih, SST, M.Kes  
NIP. 196906161995032001