

**KURIKULUM PERGURUAN TINGGI
PRODI DIPLOMA TIGA GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
(D - III) GIZI**



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAN SUMBER DAYA MANUSIA
POLTEKES KEMENKES BENGKULU
JURUSAN GIZI
PRODI DIPLOMA TIGA GIZI
BENGKULU 2019**

KEPUTUSAN
DIREKTUR POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU
NOMOR : DM.01.04/4200/12/XII/2019

T E N T A N G

PENGEMBANGAN KURIKULUM DIPLOMA III GIZI JURURSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU
TAHUN AKADEMIK 2019

DIREKTUR POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU

- Menimbang** : a. bahwa untuk penyelenggara pendidikan Diploma III Gizi di Poltekkes Kemenkes Bengkulu, maka diperlukan pengembangan kurikulum sebagai seperangkat rencana yang digunakan sebagai pedoman penyelenggara kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu ;
- b. bahwa untuk melaksanakan kegiatan akademik di Program studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu perlu diberlakukan penetapan kurikulum Institusional baru tahun 2019 ;
- c. bahwa sebagai dasar pelaksanaannya perlu diterbitkan Surat Keputusan Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu mengenai Pengembangan Kurikulum Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu tahun 2019
- Mengingat** : 1. Undang – undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78)
2. Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan.
3. Undang –undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
4. Keputusan Menkes RI No. HK.00.06.2.4.3199 tanggal 14 September 2004 tentang Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Pendidikan Jenjang Pendidikan Tinggi Tenaga Kesehatan
5. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No 355/E/O/2012 tanggal 10 Oktober 2012 tentang Alih Bina Penyelenggaraan Program Studi pada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan dari Kementerian Kesehatan Kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
6. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. HK.02.03/I.2/02259/2013 tanggal 20 Maret 2013 tentang Perubahan Petunjuk Teknis Organisasi dan Tatalaksana Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No. HK.03.05/I.2/03086/2012..
- Memperhatikan** : Surat Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.01.04/034/1/ 2017 tentang Usulan Surat Keputusan Pengembangan Kuriulum Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemnekes Bengkulu

MEMUTUSKAN

- Menetapkan** : **KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU TENTANG PENETAPAN PENGEMBANGAN KURIKULUM DIPLOMA III GIZI JURURSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU TAHUN**

KESATU

: Menetapkan Pengembangan Kurikulum Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun 2019 seperti yang terlampir pada surat keputusan ini keputusan dimaksud.

KEDUA

: Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan didalam penetapan ini, akan diadakan perbaikan kembali sebagai mana mestinya

Ditetapkan Di : Bengkulu

Pada Tanggal : ... November 2019

DIREKTUR POLITEKNIK KESEHATAN
KEMENTERIAN KESEHATAN BENGKULU



DARWIS, S.Kp., M.Kes
NIP 196301031983121002

Tembusan d.h disampaikan kepada :
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

TIM PENYUSUN

- Pengarah : Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Darwis, S.Kp., M.Kes.
- Penanggung Jawab : Wadir I Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Eliana, SKM., MPH.
- Perumus : Kamsiah, SST., M.Kes.
Emy Yuliantini, SKM., MPH.
Ahmad Rizal, SKM., MM.
Miratul haya, SKM., M.Gizi
Fera Widyanti, SST.
Puji Lestari, SKM.
Vina Dwinata, S.Gz.
Afrizal, S.Gz.
Verly Prisilia, SST.Giz
- Narasumber : Dr. Turjai, M. Pd

KATA PENGANTAR

Perubahan kurikulum di Perguruan Tinggi merupakan aktivitas rutin yang harus dilakukan sebagai tanggapan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Iptek), kebutuhan masyarakat (*social need*), dan kebutuhan pengguna lulusan (*stakeholder need*). Permasalahan yang sering dihadapi oleh akademisi dan pendidikan di bidang kesehatan dan gizi adalah bagaimana menyusun kurikulum pendidikan tinggi yang masih sangat beragam antar program studi yang ada.

Untuk maksud tersebut, telah disusun Kurikulum Perguruan Tinggi Pendidikan Diploma III Gizi dengan harapan terjadi persamaan persepsi dan langkah-langkah implementasi untuk mencapai mutu lulusan Ahli Madya Gizi yang profesional sesuai dengan tuntutan Iptek Gizi dan kebutuhan masyarakat. Kurikulum Perguruan Tinggi Pendidikan Diploma III Gizi ini disusun atas kerjasama berbagai pihak, antara lain Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Kementerian Kesehatan, Organisasi Profesi, Asosiasi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi, dan pihak lain terkait.

Saya mengucapkan terima kasih kepada Tim Penyusun Kurikulum Perguruan Tinggi Pendidikan Diploma III Gizi ini, atas kerja kerasnya dan kepada semua pihak yang telah memberikan masukan yang berharga dan dedikasinya dalam memperkaya pengetahuan, wawasan, dalam penyusunan Kurikulum Perguruan Tinggi Pendidikan Diploma III Gizi ini.

Akhir kata semoga Kurikulum Perguruan Tinggi Pendidikan Diploma III Gizi ini bermanfaat bagi perguruan tinggi dan dapat digunakan di Institusi Pendidikan Diploma III Gizi masing-masing yang dapat menghasilkan insan Indonesia yang beradab, berilmu, profesional dan kompetitif di era MEA dan global, serta berkontribusi terhadap kesejahteraan kehidupan bangsa. Dan tak lupa, saran serta masukan dari semua pihak agar kurikulum ini menjadi lebih sempurna sangat kami harapkan.

Bengkulu, 2019
Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi.....	iii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Landasan Hukum.....	2
C. Daftar Istilah.....	4
BAB II VISI, MISI, DAN TUJUAN PENDIDIKAN.....	6
A. Visi Pendidikan.....	6
B. Misi Pendidikan.....	6
C. Tujuan Pendidikan.....	7
BAB III PROFIL, CAPAIAN PEMBELAJARAN DAN BAHAN KAJIAN.....	9
A. Profil Lulusan Pendidikan Diploma III Gizi.....	9
B. Capaian Pembelajaran.....	10
C. Capaian Pembelajaran, Bahan Kajian, Dan Mata Kuliah.....	12
D. Daftar Mata Kuliah Dan Bahan Kajian.....	40
BAB IV STRUKTUR PROGRAM DAN DISTRIBUSI MATA KULIAH.....	54
A. Struktur Program.....	54
B. Distribusi Mata Kuliah.....	56
BAB V GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM.....	58
A. Beban dan Lama Studi.....	58
B. Peserta Didik.....	59
C. Kualifikasi Dosen.....	59
D. Metode Pembelajaran.....	59
E. Fasilitas dan Sarana Pembelajaran.....	60
F. Lahan Praktek.....	61
G. Evaluasi Belajar.....	61
BAB VI PENUTUP.....	64

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Strategi utama pembangunan kesehatan antara lain adalah menggerakkan dan memberdayakan masyarakat untuk hidup sehat dan meningkatkan akses masyarakat terhadap pelayanan kesehatan yang berkualitas. Hal itu mendorong terselenggaranya pembangunan di bidang sumber daya tenaga kesehatan, yang bersifat multidisiplin, lintas program, dan lintas sektoral yang melibatkan organisasi profesi maupun masyarakat. Adanya sumber daya tenaga kesehatan yang berkualitas merupakan salah satu unsur yang sangat diperlukan dalam memberikan pelayanan kepada masyarakat.

Peran dan tugas tenaga gizi dalam rangka SDG's terutama pada tujuan kedua yaitu mengakhiri kelaparan dan kekurangan gizi, mencapai ketahanan pangan dan meningkatkan gizi serta mendorong pertanian yang berkelanjutan. Ahli Madya Gizi diharapkan lebih berperan dalam upaya mencapai tujuan SDG's tersebut terutama dalam meningkatkan gizi masyarakat Indonesia.

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi disegala aspek kehidupan masyarakat, kondisi itu telah mengubah cara pandang masyarakat terhadap berbagai aspek termasuk pelayanan kesehatan. Di samping itu era menuju MEA (Masyarakat Ekonomi Asia) telah membawa perubahan terhadap seluruh aspek kehidupan termasuk tuntutan kebutuhan dalam bidang kesehatan. Keikutsertaan Indonesia menjadi anggota *ASEAN Free Trade Area (AFTA)* yang sudah berlaku sejak tahun 2010 dan *North American Free Trade Agreement (NAFTA)* berlaku paling lambat tahun 2020, menjadi pertimbangan terhadap tuntutan akan tenaga kesehatan berkualitas yang memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang memadai agar dapat bersaing dan sejajar dengan tenaga kesehatan dari mancanegara.

Tuntutan profesionalitas melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan sikap tenaga kesehatan juga ditujukan kepada tenaga kesehatan dibidang pelayanan gizi. Ahli Madya Gizi sebagai individu yang bekerja di dalam pelayanan gizi harus senantiasa mengembangkan diri dalam menjawab tantangan dan kebutuhan masyarakat, serta tuntutan pelayanan yang prima. Hal itu disebabkan

oleh pelayanan gizi merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pelayanan kesehatan kepada masyarakat. Pelayanan gizi sebagai salah satu unit pelayanan kesehatan, diharapkan mampu memperbaiki keadaan gizi masyarakat.

Pendidikan tenaga gizi bertujuan menghasilkan tenaga gizi yang profesional yang memiliki kemampuan untuk bekerja secara mandiri, mampu mengembangkan diri dan beretika. Upaya menghasilkan tenaga kesehatan yang berkualitas, perlu didukung oleh kurikulum yang dapat menggambarkan kondisi dan situasi daerah. Undang-undang RI nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi menyebutkan kurikulum pendidikan tinggi merupakan seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi dan bahan ajar serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tinggi.

Kurikulum pendidikan tinggi sebagaimana dimaksud dikembangkan dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT) yang mencakup tentang pengembangan kecerdasan intelektual dan akhlak mulia. Standar tersebut tertuang dalam Permendikbud Nomor 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi yang juga mengamanatkan kepada program studi untuk 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.

Kewajiban penyusunan kurikulum perguruan tinggi juga tertuang di dalam Permendikbud nomor 73 tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional (KKNI) di Bidang Pendidikan Tinggi pasal 10 ayat 4 yang menyatakan bahwa setiap program studi wajib menyusun deskripsi capaian pembelajaran minimal mengacu pada KKNI bidang pendidikan tinggi sesuai dengan jenjang. Setiap program studi wajib menyusun kurikulum, melaksanakan dan mengevaluasi pelaksanaan kurikulum mengacu pada KKNI bidang pendidikan tinggi sesuai dengan kebijakan, regulasi, dan panduan tentang penyusunan kurikulum program studi.

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 program studi yang tertuang dalam visi dan misi program studi.

B. LANDASAN HUKUM

Dasar hukum dan peraturan perundangan yang melandasi penyusunan Kurikulum Perguruan Tinggi Prodi Diploma Tiga (D-III) Gizi adalah :

1. Undang-undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara 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, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5336);
4. Undang-Undang No 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan tanggal 17 Oktober 2014 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 298, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5607);
5. Undang Undang Nomor 44 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi Dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
6. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
7. Peraturan Menteri Kesehatan No. 26 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktek Tenaga Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 477);
8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 831);

9. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1952);
10. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 64 tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1508);
11. Undang Undang Nomor 8 Tahun 2016 tentang Penyandang Disabilitas;
12. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan 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 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5157);
13. Peraturan Menteri Kesehatan No. 46 Tahun 2013 tentang Registrasi Tenaga Kesehatan;
14. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1144/Menkes/Per/VIII/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan, 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;
15. Surat Edaran Direktorat Jenderal Pembelajaran Kemahasiswaan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, no.255/B/SE/ VIII/2016 tentang Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi.

C. DAFTAR ISTILAH

1. AFTA (*ASEAN Free Trade Area*) adalah kesepakatan yang dibentuk oleh negara-negara ASEAN untuk menciptakan suatu zona perdagangan bebas.
2. Capaian Pembelajaran adalah kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi, dan akumulasi pengalaman kerja (Perpres Nomor 8 Tahun 2012 tentang KKNI).
3. Dosen adalah pendidikan profesional dan ilmuwan dengan tugas utama mentransformasikan, mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi melalui pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (UU Nomor 12 Tahun 2012 tentang pendidikan tinggi).
4. Instruktur adalah tenaga yang bertugas mengajarkan sesuatu dan sekaligus memberikan latihan dan bimbingan, mengajar, melatih dan mengasuh.
5. Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi.
6. Kurikulum Pendidikan Tinggi dikembangkan oleh setiap perguruan tinggi dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi untuk setiap program studi yang mencakup pengembangan kecerdasan intelektual, akhlak mulia dan keterampilan.
7. Kurikulum inti adalah kelompok bahan kajian dan pelajaran yang harus dicakup dalam suatu program studi yang dirumuskan dalam kurikulum yang disepakati secara nasional antara Kementerian Kesehatan, Organisasi Profesi, Asosiasi Institusi Pendidikan, dan pemangku kepentingan terkait. Kurikulum inti disepakati sekurang-kurangnya 80% dari jumlah SKS kurikulum pendidikan.
8. Mata kuliah atau modul adalah bungkus dari bahan kajian/materi ajar yang dibangun berdasarkan beberapa pertimbangan saat kurikulum disusun. Mata kuliah dibentuk berdasarkan pertimbangan kemandirian materi sebagai cabang/ranting/bahan kajian bidang keilmuan tertentu atau unit keahlian tertentu (parsial), atau pertimbangan pembelajaran terintegrasi dari sekelompok bahan kajian atau sejumlah keahlian (sistem blok) dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan yang dirumuskan dalam kurikulum.
9. MEA atau Masyarakat Ekonomi Asean diartikan sebagai bentuk integrasi ekonomi ASEAN yang artinya semua negara-negara yang berada di kawasan Asia Tenggara (ASEAN) menerapkan sistem perdagangan bebas.
10. *North American Free Trade Agreement (NAFTA)* atau Perjanjian Perdagangan Bebas Amerika Utara adalah sebuah organisasi yang terdiri dari negara-negara

Amerika Utara. Organisasi ini didirikan pada 1994 oleh tiga negara, yaitu Amerika Serikat, Kanada, dan Meksiko. Piagamnya menyatakan bahwa NAFTA bertugas mengkoordinasikan kegiatan ekonomi, termasuk hubungan niaga; komunikasi; kegiatan kebudayaan; kewarganegaraan, paspor, dan visa; kegiatan sosial; dan kegiatan kesehatan.

11. Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) atau *NCP (Nutrition Care Process)* adalah pendekatan sistematis dalam memberikan pelayanan asuhan gizi yang berkualitas yang dilakukan oleh tenaga gizi, melalui serangkaian aktivitas yang terorganisir yang meliputi identifikasi kebutuhan gizi sampai pemberian pelayanannya untuk memenuhi kebutuhan gizi.
12. Pembelajaran adalah proses interaksi mahasiswa dengan dosen dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar (UU Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi).
13. Pendidikan Diploma III Gizi adalah program pendidikan yang menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi.
14. Pendidikan Tinggi adalah jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program diploma, program magister, program doktor dan program profesi serta program spesialis yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi berdasarkan budaya Indonesia.
15. Profil adalah bentuk gambaran kemampuan yang dimiliki oleh lulusan setelah selesai menempuh pendidikan Diploma III Gizi.
16. 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 (UU Nomor 12 Tahun 2012 tentang pendidikan tinggi).
17. Rencana Pembelajaran Semester (RPS) adalah rencana proses pembelajaran yang disusun untuk kegiatan pembelajaran selama satu semester guna memenuhi capaian pembelajaran yang dibebankan pada mata kuliah/modul. Rencana pembelajaran semester atau istilah lain, ditetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan atau teknologi dalam program studi.
18. Satuan Kredit Semester (SKS) adalah takaran waktu kegiatan belajar yang dibebankan kepada mahasiswa per minggu per semester dalam proses pembelajaran melalui berbagai bentuk pembelajaran atau besarnya pengakuan atas keberhasilan usaha mahasiswa dalam mengikuti kegiatan kurikuler di suatu program studi.

19. *SDGs (Sustainable Development Goals)* adalah sebuah program pembangunan berkelanjutan dimana di dalamnya terdapat 17 tujuan dengan 169 target yang terukur dengan tenggat waktu yang ditentukan. *SDGs* merupakan agenda pembangunan dunia yang bertujuan untuk kesejahteraan manusia dan planet bumi.
20. Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNDIKTI) adalah satuan standar yang meliputi standar nasional pendidikan, ditambah dengan standar nasional penelitian, dan standar nasional pengabdian masyarakat. Standar nasional pendidikan adalah kriteria minimal tentang pembelajaran pada jenjang pendidikan tinggi di perguruan tinggi di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia.
21. Standar Penilaian Pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

BAB II VISI, MISI, DAN TUJUAN PENDIDIKAN

Kerangka konsep Program Pendidikan Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu memuat Visi, Misi, Tujuan Pendidikan Program Pendidikan Diploma III Gizi.

A. VISI PENDIDIKAN

Menjadi Program Studi Diploma III Gizi Yang Menghasilkan Tenaga Pelaksana Pada Kelompok Rawan Gizi Secara Mandiri dan Kompetitif Tingkat Nasional Tahun 2020.

B. MISI PENDIDIKAN

Untuk mewujudkan visi yang telah disusun, Prodi D.III Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu menyusun beberapa misi sebagai berikut :

1. Menyelenggarakan Program Pendidikan Diploma Gizi Guna Mencapai Kompetensi Tenaga Gizi.
2. Melaksanakan Penelitian Bidang Gizi dan Kesehatan.
3. Melaksanakan Pengabdian Masyarakat Yang Berdaya Guna Pada Kelompok Rawan Gizi.

C. TUJUAN PENDIDIKAN

Tujuan Pendidikan Diploma III Gizi adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan ahli madya gizi yang beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, kreatif, mandiri, dan berbudaya.
2. Menghasilkan lulusan yang profesional di bidang gizi, berorientasi kepada mutu dan kebutuhan pelayanan kesehatan.
3. Menghasilkan lulusan gizi yang mampu berkomunikasi interpersonal dan profesional terintegrasi.
4. Menghasilkan lulusan yang mampu memanfaatkan teknologi informasi.
5. Menghasilkan informasi berdasarkan pengkajian penelitian terapan di bidang gizi masyarakat, gizi klinik, dan gizi institusi.
6. Menghasilkan lulusan yang dapat mengaplikasikan keilmuan di bidang gizi sesuai kebutuhan masyarakat dalam upaya mengatasi masalah gizi.

BAB III

PROFIL, CAPAIAN PEMBELAJARAN, DAN BAHAN KAJIAN

A. PROFIL LULUSAN PENDIDIKAN DIPLOMA III GIZI

1. Profil Umum

Pendidikan Diploma III Gizi melaksanakan kegiatan pendidikan yang menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi sebagai pelaksana Asuhan Dietetik, Pelaksana Kegiatan Program Gizi Masyarakat, Pelaksana Pelayanan Gizi Institusi, dan Asisten Peneliti yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, kreatif, mandiri, dan berbudaya dalam menjalankan perannya secara profesional di bidang 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 tanpa komplikasi 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.

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN

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

1. Sikap

- a) Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
- b) Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
- c) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- d) Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
- e) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- f) Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- g) Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
- h) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- i) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan
- j) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.

2. Pengetahuan

- a) Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP.
- b) 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 tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar.
- c) 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.

- d) 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.

3. Keterampilan Umum

- a) Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
- b) Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
- c) Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif dan bertanggungjawab atas hasilnya secara mandiri;
- d) Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan;
- e) Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;
- f) Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya; dan
- g) Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok yang berada di bawah tanggungjawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;
- h) Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

4. Keterampilan Khusus

- a) Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetic untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi tidak kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.
- b) Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitative sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.
- c) 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.
- d) Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar dan terapan di bidang gizi dan kesehatan.

C. CAPAIAN PEMBELAJARAN, BAHAN KAJIAN, DAN MATA KULIAH

No.	Profil	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian (BK)	Ke-dalaman	Mata Kuliah			
1	Ahli Madya Gizi yang religius dan berkarakter dalam melaksanakan tugas sebagai tenaga kesehatan.	1.1 Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius	Tuhan Yang Maha Esa dan Ke-Tuhan-an :	3	Agama			
			• Keimanan dan ketaqwaan					
			• Filsafat Ke-Tuhan-an					
						Kesadaran untuk taat hukum Tuhan	3	Agama
					Akhlak mulia dalam kehidupan	3	Agama	
					Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi	3	Agama	
					Kerukunan antar umat beragama	2	Agama	
		1.2. Menjunjung tinggi nilai	Hakikat, martabat dan tanggung jawab manusia	3	Agama			

kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika	Kebutuhan pokok dan tujuan utama hidup manusia,	2	Etika Profesi
	Agama sebagai sumber moral	2	Agama
	Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa	3	Agama
	Pengertian dan ruang lingkup perilaku	2	Etika Profesi
	Kepribadian	2	Etika Profesi
	Hak dan kewajiban manusia	2	Etika Profesi
	Norma dan moralitas	3	Etika Profesi
	Pancasila sebagai Sistem Etika	3	Pancasila
1.3. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia	Identitas Nasional	3	Kewarganegaraan
	Negara dan Konstitusi,	3	Kewarganegaraan
	Hubungan Negara dengan Warga Negara	2	Kewarganegaraan
	Demokrasi Indonesia.	3	Kewarganegaraan
	Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia	3	Kewarganegaraan
	Wawasan Nusantara sebagai Geopolitik Indonesia	2	Kewarganegaraan
	Integrasi Nasional	2	Kewarganegaraan
1.4. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan Pancasila	Pancasila dalam Kajian Sejarah Bangsa Indonesia	2	Pancasila
	Pancasila sebagai Dasar Negara	2	Pancasila
	Pancasila sebagai Ideologi Negara	3	Pancasila
	Pancasila sebagai Sistem Filsafat	3	Pancasila
	Ketahanan Nasional Indonesia	2	Kewarganegaraan
	Pancasila sebagai Dasar Nilai	3	Pancasila

		Pengembangan Ilmu.		
1.5.Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	Konsep dan Fungsi Bahasa (bahasa negara, bahasa persatuan dan bahasa pengetahuan dan teknologi)	4	Bahasa Indonesia	
	Jenis-jenis artikel ilmiah	4	Bahasa Indonesia	
	Rangkuman buku dan karya ilmiah	4	Bahasa Indonesia	
	Penulisan artikel ilmiah (makalah, resensi)	4	Bahasa Indonesia	
	Teknik penulisan karya ilmiah	4	Bahasa Indonesia	
	Teknik presentasi ilmiah	4	Bahasa Indonesia	
	<i>Spesific vocabulary</i>	3	Bahasa Inggris	
	<i>Reading comprehension</i>	4	Bahasa Inggris	
	<i>Listening comprehension</i>	4	Bahasa Inggris	
	<i>Speaking comprehension</i>	4	Bahasa Inggris	
	<i>Presentation</i>	4	Bahasa Inggris	
	<i>Correspondence</i>	4	Bahasa Inggris	
	1.7.Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.	Konsep sosial dan budaya terkait makanan dan kesehatan	2	Ilmu Sos-Antro
Pranata sosial		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia, keragaman dan kesetaraan		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan keindahan		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan penderitaan		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan keadilan		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan pandangan hidup		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan tanggung jawab serta pengabdian		2	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan kegelisahan		1	Ilmu Sos-Antro	
Manusia dan harapan		1	Ilmu Sos-Antro	

		Kerjasama, kepekaan sosial kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan di Tempat Kerja	5	PKL
1.8. Bersikap Demokratis, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan berperan mencari solusi terhadap masalah sosial budaya dan lingkungan hidup secara arif.		Pancasila sebagai Dasar Nilai Pengembangan Ilmu.	3	Pancasila
		Manusia sebagai individu dan makhluk sosial	2	Ilmu Sos-Antro
		Manusia dan lingkungan	2	Ilmu Sos-Antro
		Manusia sebagai makhluk budaya	1	Ilmu Sos-Antro
		Manusia sebagai individu dan makhluk sosial	2	Ilmu Sos-Antro
		Manusia, keragaman dan kesetaraan	1	Ilmu Sos-Antro
		Manusia dan lingkungan	2	Ilmu Sos-Antro
		Manusia dan perubahan sosial terkait makanan dan kesehatan	2	Ilmu Sos-Antro
		Manusia dan perubahan budaya terkait makanan dan kesehatan	2	Ilmu Sos-Antro
		Pola hidangan makanan sebagai produk budaya	2	Ilmu Sos-Antro
		Nilai sosial pangan dan makanan	2	Ilmu Sos-Antro
		Kepercayaan, adat, kebiasaan	2	Ilmu Sos-Antro
		Perubahan pendapatan dan status dan gizi	2	Ilmu Sos-Antro
	1.9. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.		Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia	3
		Peraturan perundang-undangan kesehatan	2	Hukum Kesehatan
		Peraturan perundang-undangan	2	Hukum Kesehatan

		Rumah Sakit			
		Peraturan perundang-undangan Praktek Kesehatan	perundang-tentang Tenaga	2	Hukum Kesehatan
		Peraturan perundang-undangan Perlindungan Konsumen	perundang-tentang	2	Hukum Kesehatan
		Peraturan perundang-undangan registrasi kesehatan	tentang tenaga	2	Hukum Kesehatan
		Peraturan perundang-undangan standar profesi Ahli Madya Gizi	tentang	3	Hukum Kesehatan
		Tanggung jawab dan tanggung gugat		3	Hukum Kesehatan
		Penerapan peraturan dan undang undang tentang standar profesi Ahli Madya Gizi di RS, Puskesmas, Dinas Kesehatan, dan Desa		5	PKL
	1.10.Menginter nalisasi nilai, norma dan etika akademik	Konsep gizi sbg suatu profesi,		2	Etika Profesi
		Etika profesi,		2	Etika Profesi
		Manusia, nilai, moral dan hukum		1	Ilmu Sos-Antro
		Manusia, sains, dan teknologi		1	Ilmu Sos-Antro
	1.11.Menunjukk an sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri	Hak dan kewajiban		3	Etika Profesi
		Kewajiban terhadap klien		1	Etika Profesi
		Kewajiban terhadap diri sendiri		1	Etika Profesi
		Kewajiban terhadap sejawat		1	Etika Profesi
		Kewajiban terhadap Profesi		1	Etika Profesi
		Hak terhadap klien		1	Etika Profesi

			Hak terhadap sejawat	1	Etika Profesi
			Hak terhadap profesi	1	Etika Profesi
			Kewajiban terhadap Profesi	1	Etika Profesi
			Hak dan kewajiban sebagai tenaga kesehatan di tempat kerja	5	PKL
			Tanggung jawab dan tanggung gugat	3	Hukum Kesehatan
		1.12.Mengintern alisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan	Konsep dasar kewirausahaan	2	Kewirausahaan
			Sikap dan jiwa wirausaha	2	Kewirausahaan
			Ide dan peluang usaha	2	Kewirausahaan
			Proses kewirausahaan	2	Kewirausahaan
			Merintis usaha baru	3	Kewirausahaan
			Organisasi dan manajemen usaha	3	Kewirausahaan
			Strategi Pemasaran usaha	3	Kewirausahaan
			Manajemen keuangan	3	Kewirausahaan
			Analisis bisnis dan studi kelayakan usaha di bidang gizi	3	Kewirausahaan
			Pengembangan usaha	3	Kewirausahaan

NO	Profil	Deskripsi Generik KKN Level.5	Capaian Pembelajaran Deskripsi Spesifik Prodi D-III Gizi	Bahan Kajian	Ke-dalaman	Mata Kuliah
2.	Pelaksana Asuhan Dietetik	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur	<p>I. Mampu melakukan asuhan gizi dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi tidak kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>I.a. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP</p> <p>I.b. Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun</p>	1. Konsep zat gizi makro dan mikro	6	IGD Ilmu Kimia
				2. Konsep masalah gizi.	3	PSG
				3. Konsep dasar PAGT	3	Dietetik Penyakit Infeksi
				4. Pemberian diet pada kondisi penyakit tanpa komplikasi	5	Dietetik Penyakit Infeksi Ilmu Kimia
				5. Pemberian diet pada penyakit hepatitis dan kantung empedu	5	Dietetik Penyakit Infeksi Ilmu Kimia
				6. Pemberian diet pada penyakit saluran	5	Dietetik Penyakit

<p>laporan asuhan gizi dan dietetik dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>l.c. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam asuhan gizi serta memiliki sikap menghargai dan empati pada klien</p>	cerna atas dan bawah		Infeksi Ilmu Kimia
	7. Pemberian diet pada penyakit DHF	5	Dietetik Penyakit Infeksi Ilmu Kimia
	8. Pemberian diet pada penyakit TBC	5	Dietetik Penyakit Infeksi Ilmu Kimia
	9. Pemberian diet pada penyakit HIV-AIDS	5	Dietetik Penyakit Infeksi Ilmu Kimia
	10. Konsep PKL asuhan gizi di RS	3	PKL Gizi Klinik
	11. Penerapan hak dan kewajiban sbg tenaga kesehatan di tempat kerja	3	PKL Gizi Klinik
	12. Penerapan peraturan dan perundang-undangan ttg standar profesi ahli madya gizi di RS, PKM, Dinkes, dan Desa	3	PKL Gizi Klinik
	13. Penerapan asuhan gizi di RS	6	PKL Gizi Klinik
	14. Kegiatan ahli madya gizi di RS	6	PKL Gizi Klinik
	15. Penerapan asuhan gizi di instalasi rawat inap anak	6	PKL Gizi Klinik

				16. Penerapan asuhan gizi di bagian rawat inap penyakit dalam dewasa	6	PKL Gizi Klinik
				17. Penerapan asuhan gizi di bagian rawat jalan anak	6	PKL Gizi Klinik
				18. Penerapan asuhan gizi di bagian rawat jalan penyakit dalam dewasa	6	PKL Gizi Klinik
				19. Penerapan penyuluhan gizi pada klp	6	PKL Gizi Klinik
				20. Dokumentasi dan pelaporan	6	PKL Gizi Klinik
				21. Determinan (factor risiko) masalah gizi	5	Epid. Gizi
				22. Konsep penapisan Gizi	3	Epid. Gizi
				23. Konsep masalah Gizi	3	Epid. Gizi
				24. Konsep penilaian status gizi	2	PSG
				25. Konsep pertumbuhan dan perkembangan	3	PSG
				26. Standar dan rujukan pertumbuhan	4	PSG
				27. Pemantauan pertumbuhan dg KMS dan SKDN	6	PSG
				28. Tanda-tanda kekurangan dan kelebihan gizi	4	PSG

			29. Pengukuran status gizi dengan antropometri dan asupan gizi.	7	PSG
			30. Penilaian status gizi dengan cara antropometri, klinis terkait gizi, biokimia dan asupan gizi.	5	PSG
			31. Konsep dasar anatomi fisiologi	2	Anfis
			32. Sistem pernafasan	3	Anfis
			33. Sistem pencernaan	3	Anfis
			34. Sistem kardiovaskular	3	Anfis
			35. Sistem ekskresi	3	Anfis
			36. Sistem endokrin	3	Anfis
			37. Sistem pancaindra	3	Anfis
			38. Homeostasis cairan dan elektrolit	3	Anfis
			39. Sistem reproduksi terkait mekanisme laktasi	3	Anfis
			40. Konsep dasar Metabolisme zat gizi	2	Biokimia Gizi
			41. Metabolisme karbohidrat	3	Biokimia Gizi
			42. Metabolisme protein	3	Biokimia Gizi
			43. Metabolisme	3	Biokimia

			lemak		Gizi
			44. Metabolisme vitamin (larut air dan lemak)	3	Biokimia Gizi
			45. Metabolisme makromineral	3	Biokimia Gizi
			46. Metabolisme mikromineral	3	Biokimia Gizi
			47. Metabolisme air	3	Biokimia Gizi
			48. Peranan hormon dan enzim	2	Biokimia Gizi
			49. Interaksi antar zat gizi	3	Biokimia Gizi
			50. Nilai-nilai normal biokimia	3	Biokimia Gizi
			51. Konsep dasar Patologi	3	Patologi Manusia
			52. Gangguan akibat KEP	3	Patologi Manusia
			53. Penyakit infeksi kaitannya dg masalah gizi	3	Patologi Manusia
			54. Gangguan saluran cerna terkait dg masalah gizi	3	Patologi Manusia
			55. Gangguan akibat kelebihan energi	2	Patologi Manusia
			56. Gangguan akibat kekurangan vitamin larut lemak	2	Patologi Manusia
			57. Gangguan akibat kekurangan vitamin larut air	2	Patologi Manusia
			58. Gangguan akibat kekurangan makro dan mikro mineral	3	Patologi Manusia

			59. Gangguan hati, kantung empedu dan pankreas	3	Patologi Manusia
			60. Gangguan metabolisme karbohidrat pada DM	3	Patologi Manusia
			61. Gangguan metabolisme lemak pada dislipidemia dan penatalaksanaannya	3	Patologi Manusia
			62. Penyakit jantung dan pembuluh darah dan kaitannya dg masalah gizi	3	Patologi Manusia
			63. Gangguan ginjal dan saluran kemih kaitannya dg masalah gizi	3	Patologi Manusia
			64. Kanker dan kaitannya dg masalah gizi	3	Patologi Manusia
			65. Gangguan akibat radikal bebas	2	Patologi Manusia
			66. Gangguan pada tindakan medik invasif terhadap pasien seperti radioterapi dan radiodiagnostik	2	Patologi Manusia
			67. Konsep dasar survei Konsumsi pangan	2	SKP
			68. Metoda pengumpulan data riwayat gizi dan makanan	3	SKP

				69. Estimasi berat makanan/bahan makanan dan/atau minuman yang dikonsumsi	7	SKP
				70. Penerapan anamnesis riwayat gizi dan makanan	7	PSG
				71. Konsep dasar kecukupan gizi	6	IGD
				72. Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien	6	IGD Ilmu Kimia
				73. Pencernaan, penyerapan, dan metabolisme	3	IGD Biokimia Gizi
				74. Sumber-sumber zat gizi	3	IGD Ilmu Kimia
				75. Gizi seimbang	4	IGD
				76. Penggunaan DKBM dan bahan penukar	5	IGD Ilmu Kimia
				77. Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi	3	IGD
				78. Konsep dasar Gizi dlm Daur Kehidupan	3	GDDK
				79. Pemenuhan gizi pada kehamilan	6	GDDK
				80. Pemenuhan gizi pada ibu menyusui	6	GDDK

			81. Pemenuhan gizi pada bayi (0-6 bl, 6-8 bl, 9-11bl)	6	GDDK
			82. Pemenuhan gizi pada anak baduta	6	GDDK
			83. Pemenuhan gizi pada anak prasekolah (3-6 th)	6	GDDK
			84. Pemenuhan gizi pada anak usia sekolah	6	GDDK
			85. Pemenuhan gizi pada remaja	6	GDDK
			86. Pemenuhan gizi pada usia dewasa	6	GDDK
			87. Pemenuhan gizi pada lansia	6	GDDK
			88. Pemenuhan gizi pada kelompok khusus (tenaga kerja, atlet, vegetarian)	6	GDDK
			89. Estimasi nilai gizi makanan dan atau minuman yang dikonsumsi	7	SKP
			90. Konversi berat matang mentah	5	SKP
			91. Estimasi serapan minyak pada makanan	5	SKP
			92. Estimasi berat bersih dan berat kotor	5	SKP
			93. Perhitungan nilai gizi dari makanan dan minuman yang dikonsumsi	7	SKP

				94. Estimasi volume cairan dalam hidangan dan minuman	5	SKP
				95. Estimasi volume ASI yang dikonsumsi bayi dan anak	5	SKP
				96. Metode pengukuran asupan zat gizi individu (<i>Food recall, Food weighing, FFQ</i>)	7	SKP
				97. Metode pengukuran asupan zat gizi keluarga	4	SKP
				98. Interpretasi asupan makanan dan atau minuman pasien/klien	7	SKP
				99. Pemberian diet pada hipertensi	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
				100. Pemberian diet pada KEP	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
				101. Pemberian diet pada obesitas	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
				102. Pemberian diet pada penyakit jantung dan pembuluh darah, dislipidemia	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
				103. Pemberian diet pada penyakit batu ginjal	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
				104. Pemberian diet pada penyakit	5	Dietetik Penyakit

	kelainan endokrin (DM, hipertiroid, dan hipotiroid)		Tidak Menular
	105. Pemberian diet pada gangguan purine (penyakit gout)	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
	106. Pemberian diet pada pra dan pascabedah	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
	107. Pemberian diet penyulit pada kehamilan	5	Dietetik Penyakit Tidak Menular
	108. Dokumentasi dan pelaporan	4	Dietetik Penyakit Tidak Menular
	109. Pemesanan diet pasien/klien	5	SPMI
	110. Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan dan nasehat gizi	6	PKG
	111. Kebijakan/ Prosedur Pelayanan Asuhan Gizi	4	Dietetik Penyakit Tidak Menular
	112. Pengukuran status gizi gizi dengan survei konsumsi	6	PSG
	113. Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi	6	Ilmu Pangan
	114. Konsep perencanaan pangan dan gizi	3	PPG
	115. Monitoring pelaksanaan Kegiatan program	6	PPG

				gizi		
				116. Dokumentasi dan pelaporan	7	PPG
				117. Penerapan peraturan dan undang-undang tentang standar profesi ahli madya gizi di RS, Puskesmas, Dinas Kesehatan dan Desa	5	PKL
				118. Hak dan Kewajiban sebagai tenaga kesehatan di tempat kerja	5	PKL
				119. Kerjasama kepekaan sosial, kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan di tempat kerja.	5	PKL

3.	Pelaksana Pelayanan Gizi Institusi	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur	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.	1. Konsep tata letak ruang Penyelenggaraan Makanan	3	SPMI
			2.a 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	2. Konsep fasilitas dan sarana penyelenggaraan makanan	3	SPMI
			2.b . Mampu bekerja dalam tim dan berkomunikasi secara efektif serta mampu menyusun laporan penyelenggaraan makanan pada	3. Pemesanan diet pasien/klien	5	SPMI
				4. Konsep penyelenggaraan Makanan Institusi terkait dengan pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien di institusi	3	SPMI
			5. Prinsip Penyusunan menu untuk kelompok sasaran sesuai dengan sosial budaya dan faktor lain yang mempengaruhi	5	SPMI	
			6. Konsep dasar logistik penyelenggaraan Makanan Institusi (pemesanan bahan makanan,taksiran bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan sistem distribusi dan penyajian makanan)	3	SPMI	
			7.Prinsip penyusunan standar-standar dalam penyelenggaraan, makanan (standar makanan, standar	5	SPMI	

		<p>institusi dengan menggunakan asuhan gizi terstandar (PAGT)/NCP sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>2.c. Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam asuhan gizi serta memiliki sikap menghargai dan empati pada klien</p>	porsi, standar bumbu, standar resep)		
			8. Konsep dasar Perencanaan anggaran biaya bahan makanan (food cost, RAB, RAKL)	3	SPMI
			9. Peraturan dan Kebijakan Penyelenggaraan Makanan	2	SPMI
			10. Organisasi penyelenggara makanan	2	SPMI
			11. Higine dan sanitasi dalam keamanan pangan	4	SPMI
			12. Dokumentasi dan pelaporan	4	SPMI
			13. Keselamatan kerja	3	SPMI
			14. Klasifikasi pangan	6	Ilmu Pangan
			15. Konversi pangan segar dan terolah	6	Ilmu Pangan
			16. Komponen kimia dan gizi pangan	6	Ilmu Pangan
			17. Perubahan komponen pangan pascapanen	6	Ilmu Pangan
			18. Penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan	6	Ilmu Pangan
			19. Konsep	5	ITP

--	--	--

Teknologi Pangan		
20. Teknik/metode pengolahan pangan	6	ITP
21. Teknik/metode pengawetan pangan	6	ITP
22. Peningkatan mutu gizi pangan	6	ITP
23. Uji organoleptik	6	ITP
24. Konsep gizi kuliner	3	Gizi Kulineri
25. Teknik pengolahan	3	Gizi Kulineri
26. Peralatan kulineri	3	Gizi Kulineri
27. Pengolahan berbagai jenis bahan makan (pokok, lauk, sayuran)	5	Gizi Kulineri
28. Pengolahan berbagai snack dan minuman	5	Gizi Kulineri
29. Makanan utk acara khusus (pesta, darmawisata, selamatan)	5	Gizi Kulineri
30. Gizi kulineri makanan oriental	5	Gizi Kulineri
31. Gizi kulineri makanan continental	5	Gizi Kulineri
32. Gizi kulineri makanan asia tenggara	5	Gizi Kulineri
33. Gizi kulineri makanan asia timur	5	Gizi Kulineri
34. Konsep Pemasaran produk gizi	3	PKG

35. Media edukasi, penyuluhan, dan nasehat gizi	6	PKG
36. Penerapan penyuluhan pada kelompok dan masyarakat	6	PKG
37. Penerapan penyuluhan pada individu sehat dan sakit	6	PKG
38. Langkah-langkah penyuluhan	5	PKG
39. Langkah-langkah konsultasi gizi	5	
40. Konsep Perilaku konsumen	3	Ekonomi Pangan
41. Konsep Ekonomi Pangan dan Gizi	3	Ekonomi Pangan
42. Sistem pangan dan gizi	3	Ekonomi Pangan
43. Permintaan dan penawaran pangan	3	Ekonomi Pangan
44. Kependudukan terkait dengan pangan dan gizi	3	Ekonomi Pangan
45. Aspek produksi pangan	3	Ekonomi Pangan
46. Aspek distribusi pangan	3	Ekonomi Pangan
47. Aspek konsumsi pangan	3	Ekonomi Pangan
48. Pendapatan dan kaitannya dengan gizi	3	Ekonomi Pangan
49. Kebijakan pangan dan ketahanan pangan	2	Ekonomi Pangan

			50. Issue-issue terbaru ekonomi pangan dan gizi	3	Ekonomi Pangan
			51. Dokumentasi dan pelaporan	4	SPMI
			52. Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan, dan nasihat gizi	6	PKG
			53. Dinamika kelompok	4	PKG
			54. Konsep Pangan	3	Ilmu Pangan
			55. Paradigma sehat	3	IKM
			56. Konsep sehat sakit	3	IKM
			57. Keracunan makanan	2	IKM
			58. Kaitan kesehatan dan lingkungan	3	IKM
			59. Riwayat alamiah penyakit	3	IKM
			60. KLB	3	IKM
			61. Pemahaman ttg Posyandu	3	IKM
			62. Standar Pelayanan Minimal	3	IKM
			63. Sistem rujukan kesehatan	2	IKM
			64. Jenis-jenis pelayanan kesehatan (promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif)	3	IKM
			65. Konsep PKL SPMI 10 langkah kegiatan SPMI	3	PKL SPMI
			66. Penerepan	4	PKL SPMI

				penerimaan bahan makanan		
				67. Penerapan perencanaan biaya makan	6	PKL SPMI
				68. Penerapan standar resep dan bumbu	7	PKL SPMI
				69. Standar makanan dan standar porsi	7	PKL SPMI
				70. Identifikasi ketenagaan	3	PKL SPMI
				71. Penyusunan menu dan siklus menu	7	PKL SPMI
				72. Penerapan pengawasan dalam pengadaan makanan	6	PKL SPMI
				73. Penerapan pengawasan mutu makanan	6	PKL SPMI
				74. Penerapan distribusi makanan	4	PKL SPMI
				75. Faktor yang mempengaruhi biaya dan harga makanan	7	PKL SPMI
				76. Penerapan pengujian makanan	6	PKL SPMI
				77. Dokumentasi dan pelaporan	6	PKL SPMI
4.	Pelaksana Kegiatan Program Gizi Masyarakat	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan	Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu	78. Sejarah dan konsep epidemiologi gizi	2	Epid. Gizi
	Pelaku kegiatan penyelenggaraan program gizi			79. Konsep masalah gizi	3	Epid. Gizi
				80. Determinan masalah gizi	5	Epid. Gizi
				81. Konsep penapisan gizi	3	Epid. Gizi
				82. Epidemiologi		

masyarakat secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.	menganalisis data serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.	maupun kelompok.	deskriptif	3	Epid. Gizi
		I.a 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.	83. Surveilens gizi buruk	7	Epid. Gizi
			84. Konsep penyebaran penyakit	3	Epid. Gizi
			85. Statistik vital	3	Epid. Gizi
			86. Penerapan penapisan gizi	7	Epid. Gizi
			87. Pengukuran status gizi dengan metode antropometri dan survei konsumsi	7	PSG
			88. Pengumpulan data riwayat gizi dan makanan (anamnesis)	7	SKP
			89. Penilaian status gizi dengan metode antropometri, fisik, biokimia terkait gizi	7	PSG
		I.b 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.	90. Penilaian status gizi dengan metode survei konsumsi	7	PSG
			91. Konsep dasar kecukupan gizi	3	IGD
			92. Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan standar kecukupan gizi klien	7	IGD
			93. Interpretasi asupan makanan dan/atau minuman klien	7	SKP
		I.c Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam melaksanakan kegiatan program gizi masyarakat serta memiliki rasa empati pada	94. Penentuan diagnosis gizi penyakit bukan kompleks	6	Dietetik
			95. Konsep perencanaan pangan	6	PPG

			klien.	dan gizi		
				96. Proposal pengumpulan data	3	PPG
				97. Prosedur pengumpulan	2	PPG
				98. Pengumpulan data	6	PPG
				99. Pengolahan data	4	PPG
				100. Kajian pengolahan data (analisis)	7	PPG
				101. Penyajian hasil pengumpulan data	6	PPG
				102. Perencanaan program intervensi gizi	6	PPG
				103. Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan, dan nasehat gizi	5	PPG
				104. Monitoring pelaksanaan kegiatan program gizi	5	PKG
				105. Karakteristik mutu pangan	7	PPG
				106. Budaya makan	2	Ilmu Pangan
				107. Dokumentasi dan pelaporan	4	Sos-Antro
				108. Kebijakan program gizi masyarakat	3	PPG
				109. Etika profesi	3	PPG
				110. Konsep pemasaran produk gizi	3	E Profesi
				111. Prilaku konsumen	3	Ekop

				112. Survei konsumsi	3	SKP
				113. Konsep perencanaan intervensi gizi masyarakat tingkat mikro	3	PKL PIGM
				114. Rencana tindak lanjut (POA)	3	PKL PIGM
				115. Pengorganisasian intervensi gizi	3	PKL PIGM
				116. Penerapan intervensi gizi	6	PKL PIGM
				117. Pemantauan intervensi gizi	7	PKL PIGM
				118. Evaluasi intervensi gizi	7	PKL PIGM
				119. Musyawarah masyarakat desa	7	PKL PIGM
				120. Jenis-jenis intervensi gizi mikro	7	PKL PIGM
				121. Penerapan promosi gizi di masyarakat	7	PKL PIGM
				122. Penggerakan masyarakat dlm program pangan, gizi, dan kesehatan	7	PKL PIGM
				123. Program kemandirian masyarakat di bidang pangan dan gizi	6	PKL PIGM
				124. Pelaksanaan asuhan gizi terpadu pada klp khusus di masyarakat	7	PKL PIGM
				125. Dokumentasi dan pelaporan	7	PKL PIGM

5.	Asisten Peneliti Asisten dalam proses penelitian dasar dan terapan dalam bidang gizi dan kesehatan	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.	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. I.a 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. I.b mampu bekerja dan berkomunikasi secara efektif dalam tim peneliti serta mampu menyusun laporan penelitian I.c bertanggung jawab atas pelaksanaan penelitian yang menjadi tugasnya	126. Konsep penelitian	4	Metlit
				127. Pembuatan instrumen penelitian terapan (kuesioner)	4	Metlit
				128. Pengumpulan data (angket, observasi, wawancara)	6	Metlit
				129. Konsep penelitian deskriptif	6	Metlit
				130. Langkah-langkah penelitian terapan	3	Metlit
				131. Jenis-jenis penelitian	4	Metlit
				132. Perumusan masalah	4	Metlit
				133. Penyusunan tujuan	4	Metlit
				134. Jenis-jenis variabel	4	Metlit
				135. Definisi operasional	4	Metlit
				136. Populasi dan sampel	4	Metlut
				137. Penarikan kesimpulan dan saran	4	Statistika
				138. Hasil pembahasan	4	Statistika
139. Konsep dasar statistika deskriptif	4	Statistika				
140. Jenis data dan skala pengukuran variabel	3	Statistika				
141. Penyajian data kualitatif	5	Statistika				
142. Penyajian data kuantitatif	5	Statistika				
143. Nilai pemusatan data	5	Statistika				

				144. Nilai penyebaran data	5	Statistika
				145. Probabilitas, permutasi, dan kombinasi	5	Statistika
				146. Distribusi data (binomial, poisson, normal)	5	Statistika
				147. Estimasi	5	Statistika
				148. Konsep aplikasi komputer terkait gizi	5	Statistika
				149. Aplikasi statistika deskriptif		
				150. Jenis-jenis aplikasi komputer terkait gizi	5	Statistika
				151. Teknik penyajian data	3	Statistika
				152. Teknik pengolahan data	5	Statistika
				153. Penelusuran literatur terkait gizi	5	TA
				154. Aplikasi antropometri		
				155. Penyusunan proposal Tugas Akhir	5	TA
				156. Penyajian proposal	5	TA
				157. Pembuatan instrumen penelitian terapan (kuesioner)	5	TA
				158. Pengumpulan data		
				159. Pengolahan data	5	TA
				160. Penyusunan laporan	7	TA
				161. Seminar tugas akhir		

D. DAFTAR MATA KULIAH DAN BAHAN KAJIAN

No	Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bobot Kedalaman	Jumlah Bobot	Jumlah SKS
1.	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		
		Akhlah mulia dalam kehidupan	3		
		Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi	3		
		Kerukunan antar umat beragama	2		
		Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia	3		
		Agama sebagai sumber moral	2		
2.	Pancasila	Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa	3	19	2
		Pancasila sebagai Sistem Etika	3		
		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		
3.	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 Indonesia	2		
		Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia	2		
4.	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		
5	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		
6.	Bahasa Indonesia	Konsep dan Fungsi Bahasa (bahasa negara, bahasa persatuan dan bahasa pengetahuan dan teknologi)	4	24	2
		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		
7.	Bahasa Inggris	<i>Spesific 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		
8.	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		
9.	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		
10.	Ilmu Gizi Dasar	Konsep zat gizi makro dan mikro	5		
		Konsep dasar kecukupan gizi	5		
		Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien	4		
		Pencernaan, penyerapan, dan metabolisme	3		
		Sumber-sumber zat gizi	3		
		Gizi seimbang	4		
		Penggunaan DKBM dan Bahan Penukar	5		
		Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi	3		
11.	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	2		

		gizi			
		Konsep pertumbuhan dan perkembangan	3		
		Standar dan rujukan pertumbuhan	4		
		Pemantauan pertumbuhan dengan KMS dan SKDN	6		
		Tanda-tanda kekurangan dan kelebihan gizi	4		
12.	Ilmu Kesehatan Masyarakat	Paradigma sehat	3	28	2
		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		
13.	Epidemiologi Gizi	Sejarah dan konsep epidemiologi gizi	2	34	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		
14.	Anatomi Fisiologi	Konsep dasar anatomi fisiologi	2	26	2
		Sistem pernafasan	3		
		Sistem pencernaan	3		
		Sistem kardiovaskular	3		
		Sistem ekskresi	3		
		Sistem endokrin	3		
		Sistem pancaindera	3		
		Homeostasis cairan dan elektrolit	3		
		Sistem reproduksi terkait mekanisme laktasi	3		
15.	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		
16.	Patologi Manusia	Konsep dasar Patologi	3	41	2
		Gangguan akibat KEP	3		
		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	2		

		medik invasif terhadap pasien seperti radioterapi dan radiodiagnostik			
17.	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		
		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		
		18.	Gizi dalam Daur Kehidupan		
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	6				

		dewasa			
		pemenuhan gizi pada lansia	6		
		Pemenuhan gizi pada kelompok khusus (tenaga kerja, atlet, vegetarian)	6		
19.	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		
20.	Dietetik Penyakit Tidak Menular	Pemberian diet pada Hipertensi	5		
		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		
21.	SPMI (Sistem Penyelenggaraan	Pemesanan diet pasien/klien	5	45	3

	Makanan Institusi)	Konsep tata letak ruang penyelenggaraab makanan	3		
		Kosep fasilitas dan sarana penyelenggaraan makanan	3		
		Konsep penyelenggaraan makanan institusi terkait pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien di institusi	3		
		Prinsip 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		
		22.	Gizi Kulinari		
		Teknik pengolahan	3		
		Peralatan kulinari	3		
		Pengolahan berbagai jenis bahan makanan (pokok, lauk) sayuran	5		
		Pengolahan berbagai snack dan minuman	5		
		Makanan untuk acara khusus (pesta,	5		

		darmawisata, selamat)			
		Gizi kulineri makanan oriental	5		
		Gizi kulineri makanan continental	5		
		Gizi kulineri makanan asia tenggara	5		
		Gizi kulineri makanan asia timur	5		
23.	PKG (Penyuluhan dan Konsultasi Gizi)	Konsep pemasaran produk	3	41	2
		Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan, dan nasihat gizi	6		
		Dinamika kelompok	4		
		Media edukasi, penyuluhan dan nasihat 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		
24.	Ilmu Pangan	Konsep pangan	3		
		Klasifikasi pangan	6		
		Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi	6		
		Konversi pangan segar dan terolah	6		
		Komponen kimia dan gizi pangan	6		
		Perubahan komponen pangan pasca panen	6		
		Penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan	6		
25.	ITP	Konsep teknologi pangan	5	29	2
		Teknik/metode pengolahan pangan	6		
		Teknik/metode pengawetan pangan	6		
		Uji organoleptik	6		
		Peningkatan mutu gizi pangan	6		
26.	Ekonomi Pangan dan Gizi	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		
27.	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		
28.	PKL PIGM	Konsep perencanaan intervensi gizi masyarakat tingkat mikro	3		
		Rencana tindak lanjut (POA)	6		
		Pengorganisasian intervensi gizi	7		
		Penerapan intervensi gizi	7		
		Pemantauan intervensi gizi	7		
		Evaluasi intervensi	7		
		Musyawarah masyarakat desa (MMD)	7		
		Jenis-jenis program intervensi gizi mikro	3		
		Penerapan promosi gizi di masyarakat	7		
		Penggerakan masyarakat dalam program pangan, gizi dan kesehatan	6		
		Program kemandirian masyarakat di bidang pangan dan gizi	7		

		Pelaksanaan asuhan gizi terpadu pada kelompok khusus di masyarakat	7		
		Dokumentasi dan pelaporan	7		
29.	PKL SPMI	Konsep PKL SPMI 10 langkah kegiatan SPMI	3	72	3
		Penerapan penerimaan bahan makanan	4		
		Penerapan perencanaan biaya makan	6		
		Penerapan standar resep dan bumbu	7		
		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		
30.	PKL Gizi Klinik	Konsep PKL asuhan gizi di rumah sakit	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 rawat jalan anak	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat jalan penyakit dalam dewasa	6		
		Penerapan penyuluhan gizi pada kelompok	6		
31.	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		
32.	Statistika	Konsep dasar statistika deskriptif	3		
		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		
		Distribusi data (Binomial, Poission dan Normal)	5		
		Estimasi	5		
33.	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,	5		

		Nutriclin)			
		Penelusuran literatur terkait gizi	5		
		Aplikasi antropometri	5		
34.	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		

BAB IV
STRUKTUR PROGRAM DAN DISTRIBUSI MATA KULIAH

A. STRUKTUR PROGRAM

Struktur program mata kuliah Program Studi Diploma D.III Gizi adalah sebagai berikut :

NO	KODE MK	MATA KULIAH	SKS	T	P	K
1.	Gz. 101	Pendidikan Agama	2	2	0	0
2.	Gz. 104	Bahasa Inggris	2	1	1	0
3.	Gz. 105	Bahasa Indonesia	2	0	0	0
4.	Gz. 201	Ilmu Gizi Dasar	2	1	1	0
5.	Gz. 202	Ilmu Kimia	2	1	1	0
6.	Gz. 204	Anatomi Fisiologi	2	2	0	0
7.	Gz. 207	Ilmu Pangan	2	1	1	0
8.	Gz. 305	Gizi Kulineri	3	2	1	0
9.	Gz. 315	Aplikasi Komputer	2	1	1	0
10.	Gz. 410	Siaga Bencana	1	0	1	0
11.	Gz. 106	Ilmu Sosio Antropologi	2	2	0	0
12.	Gz. 209	Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	2	0	0
13.	Gz. 306	Gizi Dalam Daur Kehidupan	3	2	1	0
14.	Gz. 103	Pendidikan Pancasila	2	2	0	0
15.	Gz. 211	Manajemen Dasar	2	1	1	0
16.	Gz. 309	Ilmu Komunikasi	2	2	0	0
17.	Gz. 301	Psikologi	2	2	0	0
18.	Gz.215	Pengembangan Makanan Lokal	2	1	1	0
19.	Gz. 102	Kewarganegaraan	2	2	0	0
20.	Gz. 311	Penilaian Status Gizi	3	2	1	0
21.	Gz. 312	Epidemiologi Gizi	2	2	0	0
22.	Gz. 205	Biokimia Gizi	2	2	0	0
23.	Gz. 303	Patologi Manusia	2	2	0	0
24.	Gz. 313	Ilmu Teknologi Pangan	2	1	1	0
25.	Gz. 210	Statistika	2	1	1	0
26.	Gz. 107	PBAK	2	1	1	0
27.	Gz. 208	Mikrobiologi Pangan	2	1	1	0
28.	Gz. 318	IPTEK Mutakhir Pangan, Gizi dan Kesehatan	2	1	1	0
29.	Gz. 308	Penyuluhan dan Konsultasi Gizi	2	1	1	0
30.	Gz. 316	Metodologi Penelitian	3	2	1	0
31.	Gz. 401	Dietetik penyakit Infeksi	3	2	1	0
32.	Gz. 403	Survey Konsumsi Pangan	3	2	1	0
33.	Gz. 404	Pengawasan Mutu Makanan	2	1	1	0
34.	Gz. 407	SPMI	3	2	1	0
35.	Gz. 408	Nutrition Care Process	2	1	1	0
36.	Gz.216	Surveilans Kelompok Rawan Gizi	2	1	1	0

NO	KODE MK	MATA KULIAH	SKS	T	P	K
37.	Gz. 405	Etika Profesi	2	2	0	0
38.	Gz. 108	Hukum Kesehatan	2	2	0	0
39.	Gz. 317	Kewirausahaan	2	2	0	0
40.	Gz. 402	Dietetik Penyakit Tidak Menular	3	2	1	0
41.	Gz. 310	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	2	0	0
42.	Gz. 406	Perencanaan Program Gizi	3	2	1	0
43.	Gz. 217	PGD	2	1	1	0
44.	Gz. 409	PBL SPMI	2	0	2	0
45.	Gz. 412	PGM Rawan Gizi	2	1	1	0
46.	Gz. 502	PKL PIGM	3	0	3	0
47.	Gz. 503	PKL SPMI	3	0	0	3
48.	Gz. 501	PKL Gizi Klinik	3	0	0	3
49.	Gz. 320	Tugas Akhir	3	0	3	0
50.	Gz. 504	PKLT	2	0	2	0
		Total Jumlah SKS	112	68	38	6

B. Distribusi Mata Kuliah

NO	KODE MK	MATA KULIAH	SKS	T	P	K	SEMI		SEM II		SEM III		SEM IV		SEM V		SEM VI		
							T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T
1.	Gz. 101	Pendidikan Agama	2	2	0	0	2	0											
2.	Gz. 104	Bahasa Inggris	2	1	1	0	1	1											
3.	Gz. 105	Bahasa Indonesia	2	2	0	0	2	0											
4.	Gz. 201	Ilmu Gizi Dasar	2	1	1	0	1	1											
5.	Gz. 202	Ilmu Kimia	2	1	1	0	1	1											
6.	Gz. 204	Anatomi Fisiologi	2	2	0	0	2	0											
7.	Gz. 207	Ilmu Pangan	2	1	1	0	1	1											
8.	Gz. 305	Gizi Kulineri	3	2	1	0	2	1											
9.	Gz. 315	Aplikasi Komputer	2	1	1	0	1	1											
10.	Gz. 410	Siaga Bencana	1	0	1	0	0	1											
11.	Gz. 106	Ilmu Sosio Antropologi	2	2	0	0			2	0									
12.	Gz. 209	Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	2	0	0			2	0									
13.	Gz. 306	Gizi Dalam Daur Kehidupan	3	2	1	0			2	1									
14.	Gz. 103	Pendidikan Pancasila	2	2	0	0			2	0									
15.	Gz. 211	Manajemen Dasar	2	1	1	0			1	1									
16.	Gz. 309	Ilmu Komunikasi	2	2	0	0			2	0									
17.	Gz. 301	Psikologi	2	2	0	0			2	0									
18.	Gz. 215	Pengembangan Makanan Lokal	2	1	1	0			1	1									
19.	Gz. 102	Kewarganegaraan	2	2	0	0			2	0									
20.	Gz. 311	Penilaian Status Gizi	3	2	1	0					2	1							
21.	Gz. 312	Epidemiologi Gizi	2	2	0	0					2	0							
22.	Gz. 205	Biokimia Gizi	2	2	0	0					2	0							
23.	Gz. 303	Patologi Manusia	2	2	0	0					1	1							
24.	Gz. 313	Ilmu Teknologi Pangan	2	1	1	0					1	1							
25.	Gz. 210	Statistika	2	1	1	0					1	1							
26.	Gz. 107	PBAK	2	1	1	0					1	1							

NO	KODE MK	MATA KULIAH	SKS				SEM I		SEM II		SEM III		SEM IV		SEM V		SEM VI			
				T	P	K	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	K			
27.	Gz. 208	Mikrobiologi Pangan	2	1	1	0					1	1								
28.	Gz. 318	IPTEK Mutakhir Pangan, Gizi dan Kesehatan	2	1	1	0					1	1								
29.	Gz. 308	Penyuluhan dan Konsultasi Gizi	2	1	1	0							1	1						
30.	Gz. 316	Metodologi Penelitian	3	2	1	0							2	1						
31.	Gz. 401	Dietetik Penyakit Infeksi	3	2	1	0							2	1						
32.	Gz. 403	Survey Konsumsi Pangan	3	2	1	0							1	1						
33.	Gz. 404	Pengawasan Mutu Makanan	2	1	1	0							2	1						
34.	Gz. 407	SPMI	3	2	1	0							1	1						
35.	Gz. 408	Nutrition Care Process	2	1	1	0							1	1						
36.	Gz. 216	Surveilans Kelompok Rawan Gizi	2	1	1	0									2	0				
37.	Gz. 405	Etika Profesi	2	2	0	0									2	0				
38.	Gz. 108	Hukum Kesehatan	2	2	0	0									2	0				
39.	Gz. 317	Kewirausahaan	2	2	0	0									2	1				
40.	Gz. 402	Dietetik Penyakit Tidak Menular	3	2	1	0									2	0				
41.	Gz. 310	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	2	0	0									2	1				
42.	Gz. 406	Perencanaan Program Gizi	3	2	1	0									1	1				
43.	Gz. 217	PGD	2	1	1	0									0	2				
44.	Gz. 409	PBL SPMI	2	0	2	0									1	1				
45.	Gz. 412	PGM Rawan Gizi	2	1	1	0												0	3	0
46.	Gz. 502	PKL PIGM	3	0	3	0												0	0	3
47.	Gz. 503	PKL SPMI	3	0	0	3												0	0	3
48.	Gz. 501	PKL Gizi Klinik	3	0	0	3												0	3	0
49.	Gz. 320	Tugas Akhir	3	0	3	0												0	2	0
50.	Gz. 504	PKLT	2	0	2	0												0	2	0
		Total Jumlah SKS	112	68	38	6	13	7	16	3	13	6	12	8	14	6	0	8	6	

BAB V GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM

A. BEBAN DAN LAMA STUDI

Beban belajar mahasiswa yang mengikuti pendidikan Diploma III Gizi adalah paling sedikit 108 SKS dengan lama studi 3 (tiga) sampai 4 (empat) tahun. Dengan ketentuan sesuai Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi:

1. Beban normal belajar mahasiswa adalah 8 (delapan) – 9 (sembilan) jam per hari atau 48 (empat puluh delapan) – 54 (lima puluh empat) jam per minggu setara dengan 18 (delapan belas) – 20 (dua puluh) SKS per semester.
2. Satu SKS setara dengan 160 (seratus enam puluh) menit kegiatan belajar per minggu per semester.
3. Waktu kegiatan pembelajaran efektif selama 16 (enam belas) minggu.
4. Satu sks pada bentuk pembelajaran kuliah, responsi dan tutorial, mencakup:
 - a) Kegiatan belajar dengan tatap muka 50 (lima puluh) menit per minggu per semester;
 - b) Kegiatan belajar dengan penugasan terstruktur 50 (lima puluh) menit per minggu per semester; dan
 - c) Kegiatan belajar mandiri 60 (enam puluh) menit per minggu per semester.
5. Satu SKS pada bentuk pembelajaran seminar atau bentuk pembelajaran lain yang sejenis, mencakup:
 - a) Kegiatan belajar tatap muka 100 (seratus) menit per minggu per semester; dan
 - b) Kegiatan belajar mandiri 60 (enam puluh) menit per minggu per semester.
6. Satu SKS pada bentuk pembelajaran praktikum, praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara, adalah 160 (seratus enam puluh) menit per minggu per semester.

B. PESERTA DIDIK

Persyaratan untuk mengikuti Pendidikan Diploma III Gizi, meliputi:

1. Persyaratan Administratif
Menyerahkan persyaratan administratif yang telah ditentukan.
2. Persyaratan Akademik
Dasar Pendidikan Lulusan SMA/SMU IPA.
3. Tinggi badan laki-laki ≥ 155 cm, perempuan ≥ 150 cm
4. Tidak buta warna (parsial dan total)
5. Surat keterangan (Sehat fisik/jasmani)
6. Lulus Uji Seleksi
7. Lulus Uji Kesehatan

C. KUALIFIKASI DOSEN

Dosen wajib memiliki kualifikasi akademik dan kompetensi pendidik, sehat jasmani dan rohani, serta memiliki kemampuan untuk menyelenggarakan pendidikan dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Dosen program studi Diploma III Gizi harus berkualifikasi akademik paling rendah lulusan magister atau magister terapan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

D. METODE PEMBELAJARAN

Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib dilakukan secara sistematis dan terstruktur melalui berbagai mata kuliah dan dengan beban belajar yang terukur, menggunakan metode pembelajaran yang efektif sesuai dengan karakteristik mata kuliah untuk mencapai kemampuan tertentu yang ditetapkan dalam mata kuliah dalam rangkaian pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Metode pembelajaran yang dapat dipilih untuk pelaksanaan pembelajaran mata kuliah pendidikan Diploma III Gizi antara lain: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Setiap mata kuliah dapat menggunakan satu atau gabungan dari beberapa metode

pembelajaran sebagaimana dimaksud dan diwadahi dalam suatu bentuk pembelajaran.

Bentuk pembelajaran dapat berupa:

- a. Kuliah,
- b. Responsi dan tutorial,
- c. Seminar, dan
- d. Praktikum laboratorium atau praktik lapangan atau praktik klinik

E. FASILITAS & SARANA PEMBELAJARAN

Standar sarana dan prasarana pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang sarana dan prasarana sesuai dengan kebutuhan isi dan proses pembelajaran dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Standar prasarana pembelajaran sebagaimana dimaksud dalam SNPT paling sedikit terdiri atas:

1. Lahan;
2. Ruang kelas;
3. Perpustakaan;
4. Laboratorium/studio/bengkel kerja/unit produksi;
5. Tempat berolahraga;
6. Ruang untuk berkesenian;
7. Ruang unit kegiatan mahasiswa;
8. Ruang pimpinan perguruan tinggi;
9. Ruang dosen;
10. Ruang tata usaha; dan
11. Fasilitas umum (jalan, air, listrik, jaringan komunikasi suara dan data).

Standar sarana pembelajaran sebagaimana dimaksud dalam SNPT paling sedikit terdiri atas:

1. Perabot;
2. Peralatan pendidikan;
3. Media pendidikan;
4. Buku, buku elektronik, dan repositori;
5. Sarana teknologi informasi dan komunikasi;
6. Instrumentasi eksperimen;
7. Sarana olahraga;

8. Sarana berkesenian;
9. Sarana fasilitas umum;
10. Bahan habis pakai; dan
11. Sarana pemeliharaan, keselamatan, dan keamanan.

Jumlah, jenis, dan spesifikasi sarana sebagaimana di atas ditetapkan berdasarkan rasio penggunaan sarana sesuai dengan karakteristik metode dan bentuk pembelajaran, serta harus menjamin terselenggaranya proses pembelajaran dan pelayanan administrasi akademik.

F. LAHAN PRAKTIK

Kegiatan praktik mahasiswa meliputi praktik diskusi di kelas, di laboratorium, dan melaksanakan tugas praktik lapangan di Puskesmas, Rumah Sakit, Institusi Penyelenggaraan makanan, Industri, sedangkan pengalaman belajar lapangan (PBL) dilakukan pada institusi yang melaksanakan pelayanan asuhan gizi dan dietetik, kegiatan program gizi masyarakat dan pelayanan gizi institusi. PBL ini dilakukan pada semester enam.

Lahan praktik lapangan yang digunakan adalah lahan yang mampu memberikan pengalaman belajar bagi peserta didik. Kebutuhan lahan praktik harus disesuaikan dengan kebutuhan pencapaian pembelajaran dan sudah menerapkan sistem manajemen kualitas, kriteria lahan praktek diatur dalam ketentuan Pedoman Penyelenggaraan Praktek Kerja Lapangan.

G. EVALUASI BELAJAR

Evaluasi belajar atau Penilaian pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa mencakup:

1. Prinsip penilaian;
2. Teknik dan instrumen penilaian;
3. Mekanisme dan prosedur penilaian.

Pelaksanaan penilaian sebagaimana dimaksud di atas, dilakukan sesuai dengan rencana pembelajaran, dan dilakukan oleh :

1. Dosen pengampu atau tim dosen pengampu;
2. Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan mahasiswa.
3. Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan pemangku kepentingan yang relevan.

Pelaporan penilaian berupa kualifikasi keberhasilan mahasiswa dalam menempuh suatu mata kuliah yang dinyatakan dalam kisaran:

1. Huruf A setara dengan angka 4 (empat) berkategori sangat baik;
2. Huruf B setara dengan angka 3 (tiga) berkategori baik;
3. Huruf C setara dengan angka 2 (dua) berkategori cukup;
4. Huruf D setara dengan angka 1 (satu) berkategori kurang; atau
5. Huruf E setara dengan angka 0 (nol) berkategori sangat kurang.

Perguruan tinggi dapat menggunakan huruf antara dan angka antara untuk nilai pada kisaran 0 (nol) sampai 4 (empat).

Hasil penilaian diumumkan kepada mahasiswa setelah satu tahap pembelajaran sesuai dengan rencana pembelajaran. Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan di tiap semester dinyatakan dengan indeks prestasi semester (IPS). Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan pada akhir program studi dinyatakan dengan indeks prestasi kumulatif (IPK).

Tabel 1. Penilaian Indeks Prestasi Kumulatif

No	Indeks Prestasi Kumulatif	Predikat
1	2,76 – 3,00	Memuaskan
2	3,01 – 3,50	Sangat Memuaskan
3	>3,50	Pujian

Indeks prestasi semester (IPS) dinyatakan dalam besaran yang dihitung dengan cara menjumlahkan perkalian antara nilai huruf setiap mata kuliah yang ditempuh dan sks mata kuliah bersangkutan dibagi dengan jumlah sks mata kuliah yang diambil dalam satu semester.

Indeks prestasi kumulatif (IPK) dinyatakan dalam besaran yang dihitung dengan cara menjumlahkan perkalian antara nilai huruf setiap mata kuliah yang ditempuh dan sks mata kuliah bersangkutan dibagi dengan jumlah sks mata kuliah yang diambil yang telah ditempuh.

BAB VI PENUTUP

Keberhasilan penyelenggaraan proses pembelajaran dengan menggunakan Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi sangat bergantung kepada perencanaan program yang akurat, pelaksanaan yang berkualitas dan penilaian berkesinambungan secara periodik.

Implementasi kurikulum ini memerlukan penjabaran yang lebih rinci, dan institusi penyelenggara dapat mengembangkan kurikulum ini sesuai dengan kebutuhan institusi masing-masing. Dengan tetap mengacu kepada capaian pembelajaran yang telah ditetapkan. Untuk menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi yang berkualitas, diperlukan pengaturan proses belajar mengajar yang sesuai dengan capaian pembelajaran yang didukung oleh dosen yang berkualitas dan berdasarkan keahlian dalam bidangnya masing-masing.

Akhir keberhasilan penerapan kurikulum ini banyak tergantung kepada pengelolaan pendidikan secara profesional, pendidik/dosen yang berkualitas serta peserta didik yang bermotivasi tinggi untuk mencapai capaian pembelajaran yang ditetapkan.

KONTRIBUTOR

Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi (Ahli Madya Gizi) Tahun 2014 berhasil disusun atas partisipasi aktif dan kontribusi positif dari berbagai pihak, antara lain:

Narasumber : Dr. Ir.S.P.Mursid

Tingkat Pusat : drg. Usman Sumantri, M.Sc, Dra.Oos Fatimah,M.Kes; Ns. Yuyun Widyarningsih, S.Kp, MKM; Meylina Djafar, MCN; dan Elisa, SKM.

Tingkat Daerah :

Kelompok Kerja : Mochamad Rachmat, Nils Aria Zulfianto, Judiono, Holil M Par'i, Podojoyo, Bernike Doloksaribu, Ni Made Dewantari, Dewi Sri Sumardilah, Junaidi, Edy Waliyo, Setyowati, Yufriada Leni Fayakun, Hana Yuniarti, Setio Prihatin.

Kontributor institusi :

Ir. Doddy Izwardy, MA (Direktur Bina Gizi), Dr. Idrus Jus'at, MSc (AIPGI), Prof. Dr. Ir. Hardinsyah, MS (AIPGI)

Semua individu/pihak yang telah membantu penyusunan Kurikulum Pendidikan Diploma III Gizi ini yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.