

**KURIKULUM PROGRAM STRATA SATU
PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN KESEHATAN
(TAHUN 2020, REVISI TAHUN 2023)**



**UNIVERSITAS SAHID JAKARTA
2023**



UNIVERSITAS SAHID JAKARTA
(Terakreditasi Institusi BAN-PT)
Tourism and Entrepreneurial University

KEPUTUSAN
REKTOR UNIVERSITAS SAHID JAKARTA

Nomor : **93a**/USJ-01/A-50/2023

Tentang

PENETAPAN KURIKULUM REVISI PROGRAM STUDI STRATA SATU (S1)
GIZI FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS SAHID JAKARTA

Rektor Universitas Sahid Jakarta

- Menimbang : Bahwa dalam rangka melakukan penyesuaian dengan perkembangan Ilmu dan Teknologi, serta peraturan yang berlaku perlu dilakukan revisi kurikulum Program Studi Gizi, untuk itu perlu ditetapkan dalam Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat :
 1. Undang-undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 2. Undang-undang Republik Indonesia No.12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
 3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
 4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan dan Pendidikan Tinggi;
 5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No.03 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
 6. Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di era Industri 4.0 untuk mendukung MB-KM;
 7. Statuta Universitas Sahid Jakarta;
 8. Surat Keputusan Ketua Umum Yayasan Sahid Jaya Nomor : 032/Ketum-YSJ/Kpts/VIII/2019 tentang Pengangkatan Prof.Dr. Kholil, M.Kom.,IPU sebagai Rektor Universitas Sahid Jakarta Masa Jabatan 2019-2023;
- Memperhatikan : Hasil Rapat Pimpinan 16 Januari 2023

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
- Pertama : Kurikulum Revisi Program Studi Gizi jenjang pendidikan Strata Satu, Kurikulum Program Studi terlampir pada Surat Keputusan ini;

- Kedua : Segala sesuatu yang belum diatur dalam Surat Keputusan ini akan diatur dalam peraturan sendiri;
- Ketiga : Surat keputusan ini berlaku terhitung mulai tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : J a k a r t a
Pada tanggal : 20 Februari 2023
Rektor Universitas Sahid Jakarta



Prof. Dr. Ir. Kholil, M.Kom.,IPU 

Tembusan Yth. :

1. Para Wakil Rektor;
2. Kepala LPPM;
3. Kepala BPMPP;
4. Direktur Sekolah Pascasarjana;
5. Para Dekan Fakultas;
6. Para Direktur;
7. Peringgal

LAMPIRAN : Surat Keputusan Rektor
TENTANG : Penetapan Kurikulum Program Studi Gizi Jenjang Strata Satu (S1)
NOMOR : 53a/USJ-01/A-50/2023
TANGGAL : 28 Februari 2023

**KURIKULUM PROGRAM STUDI STRATA SATU (S1) GIZI
UNIVERSITAS SAHID JAKARTA**

A. IDENTITAS PROGRAM STUDI

Program studi : GIZI
Peminatan Studi : Klinik dan Dietetik, *Nutripreneurship*, dan *Food Service Management*
Jenjang Pendidikan : STRATA I

B. LANDASAN HUKUM

1. Undang-undang No. 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
2. Undang-undang No. 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
3. Undang-undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
4. Peraturan Presiden No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
5. Peraturan Pemerintah No. 17 tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
6. Pemdikti No. 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
7. Permendikbud No. 50 tahun 2014 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
8. Permendikbud No. 87 tahun 2014 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;
9. Permendikbud No. 73 tahun 2013 tentang Penerapan KKNI Bidang Pendidikan Tinggi;
10. Statuta USAHID yang telah mengalami perubahan berdasarkan Surat Keputusan Rektor Nomor: 004/USJ-01/A-01/2018 tentang Statuta Universitas Sahid Jakarta, pada Pasal 1 dan Pasal 18;
11. Surat Keputusan Rektor Nomor:170/USJ-01/F-15/2012 tentang pedoman analisis dan evaluasi kurikulum Universitas Sahid Jakarta;
12. Surat Keputusan Rektor Nomor:115/USJ-01/F15/2011 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Program Studi di lingkungan Universitas Sahid Jakarta;

13. Surat Keputusan Rektor Nomor: 078/SK/USAHID/2009 tentang Standar Akademik yang berlaku di Universitas Sahid Jakarta pada Bab IV Kompetensi lulusan, susunan mata kuliah dasar dan mata kuliah keahlian dan kurikulum disusun berdasarkan kebutuhan *stakeholder*; dan
14. Standar operasional prosedur (SOP) PBM-USAHID-08 tentang Design dan Pengendalian Kurikulum Program Studi.
15. Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RI No. 57/M/KPT/2019 tentang Nama Program Studi pada Perguruan tinggi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Studi (PS) Gizi (G) sebagai penyelenggara pendidikan memiliki tanggung jawab untuk ikut mencerdaskan kehidupan bangsa. Berkaitan dengan hal tersebut maka proses pembelajaran pada PSG disusun dengan metode yang aktual, berdasarkan metode pembelajaran gabungan antara yang berpusat pada mahasiswa (*Student Center Learning* (SCL)) dan pada dosen (*Teacher Center Learning* (TCL)) yang disebut metode *hybrid*. Metode pembelajaran yang dilakukan di PS G berupa tatap muka di kelas, diskusi, *problem base learning* (PBL), *case base Learning* (CBL), praktikum, dan beberapa metode yang memanfaatkan sistem pembelajaran *on line* atau daring (dalam jaringan). Sistem pembelajaran daring sangat membantu mahasiswa dan dosen dalam proses pembelajaran karena kegiatan diskusi bisa dilaksanakan meski di luar kelas dan di luar jam kuliah melalui jaringan internet.

Penyelenggaraan pendidikan di PSG tidak bisa dilepas dari pengembangan kurikulum. Dalam rangka mewujudkan mutu dan jati diri bangsa Indonesia terkait dengan sistem pendidikan dan pelatihan serta program peningkatan sumber daya manusia secara nasional, pemerintah mengeluarkan Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Penjenjangan kualifikasi dalam KKNI dibagi ke dalam sembilan (9) jenjang, di mana lulusan program pendidikan sarjana harus memiliki kesetaraan dengan jenjang enam (6). Deskripsi umum lulusan yang memenuhi kualifikasi jenjang enam (6) tersebut adalah sebagai berikut:

1. Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan IPTEKS pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.
2. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok.

4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi.

Untuk menerapkan Peraturan Presiden tersebut khususnya pada jenjang pendidikan tinggi, pemerintah selanjutnya mengeluarkan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Permendikbud) Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi. Berdasarkan Permendikbud tersebut, maka setiap program studi wajib untuk menyusun deskripsi capaian pembelajaran minimal yang mengacu pada KKNi bidang pendidikan tinggi sesuai dengan jenjang; serta menyusun kurikulum, melaksanakan dan mengevaluasi pelaksanaan kurikulum yang mengacu pada KKNi bidang pendidikan tinggi sesuai dengan kebijakan, regulasi, dan panduan penyusunan kurikulum.

Program Studi Gizi sebagai satuan penyelenggara pendidikan memiliki kewajiban untuk selalu mengevaluasi pelaksanaan kurikulum yang diberlakukan. Hasil evaluasi kemudian menjadi acuan untuk penyusunan kurikulum yang baru. Aspek yang perlu diperhatikan dalam penyusunan kurikulum baru adalah kebutuhan *stakeholder* serta peraturan pemerintah. Selain kedua hal tersebut, organisasi profesi dalam hal ini PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia) dan AIPGI (Asosiasi Institusi Pendidikan Gizi Indonesia) merumuskan deskripsi dan capaian pembelajaran sesuai bidang keahlian Gizi agar terbangun kesetaraan kualifikasi lulusan pada jenjang dan program studi S1 Gizi. Oleh karena itu, Program Studi Gizi USAHID merespon positif terhadap hal-hal tersebut.

1.2. Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran prodi Gizi

1. **Visi** Program Studi Gizi Universitas Sahid adalah “Program Studi Gizi yang unggul berbasis IPTEK gizi yang bercirikan kepariwisataan dan kewirausahaan.”
2. **Misi** Program Studi Gizi Universitas Sahid Jakarta adalah:
 - a. Menyelenggarakan tata kelola program studi yang sehat.
 - b. Menyelenggarakan pendidikan tinggi gizi melalui sistem pembelajaran yang bermutu bercirikan kepariwisataan dan kewirausahaan.
 - c. Menyelenggarakan penelitian gizi dan pengabdian kepada masyarakat yang bermutu bercirikan kepariwisataan dan kewirausahaan.

3. Tujuan dan sasaran

a. Tujuan Program Studi Gizi Universitas Sahid Jakarta adalah:

- 1) Mewujudkan program studi dengan tata kelola yang sehat.
- 2) Menghasilkan lulusan yang kompeten di bidangnya dengan keunggulan IPTEK gizi bercirikan kepariwisataan dan kewirausahaan.
- 3) Menghasilkan IPTEK gizi yang bermanfaat bercirikan kepariwisataan dan kewirausahaan.
- 4) Memberikan pelayanan akademik mengikuti perkembangan digital.
- 5) Mengembangkan kerjasama nasional dan internasional dalam mewujudkan program studi yang unggul.

b. Sasaran Program Studi Gizi Universitas Sahid Jakarta adalah:

- 1) Peningkatan tata kelola program studi gizi melalui peningkatan pelayanan, jejaring kerjasama, dan sistem pengelolaan berbasis digital.
- 2) Peningkatan mutu sumber daya program studi gizi melalui peningkatan kinerja proses pembelajaran, kualitas dan jenjang kepangkatan dosen dan tendik, sarana dan prasarana, serta pendapatan dari kegiatan akademik dan non akademik yang terkait.
- 3) Peningkatan sistem pembelajaran program studi gizi melalui diversifikasi metode dan bentuk pembelajaran.
- 4) Peningkatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di bidang gizi melalui peningkatan kuantitas dan kualitas kegiatan penelitian dan pengabdian pada masyarakat, publikasi ilmiah, hak atas kekayaan intelektual, serta karya dan kegiatan ilmiah bercirikan kepariwisataan dan kewirausahaan.
- 5) Pengembangan kerjasama dalam mewujudkan program studi yang unggul yang meliputi kerjasama nasional dan internasional di bidang gizi melalui kerjasama dengan berbagai Lembaga terkait.

BAB II

KURIKULUM PROGRAM STUDI GIZI

2.1. Profil Lulusan

Dari hasil analisis SWOT dan *tracer study* terhadap lulusan Gizi dari berbagai perguruan tinggi, diperoleh gambaran tentang profil lulusan Prodi Gizi dapat bekerja di berbagai bidang, antara lain:

- a. Pengambil keputusan pelayanan gizi (*decision maker in nutrition services*)
- b. Manajer dan penyedia pelayanan gizi (*nutrition care provider manager*)
- c. Pengawas pelayanan gizi (*nutrition services supervisor*)
- d. Pengawas pendidikan dan pelatihan gizi (*Nutrition education supervisor*)
- e. Inspirator gizi di masyarakat (*community nutrition leader*)
- f. Pelaksana penelitian ilmiah (*nutrition researcher*)

Kompetensi yang harus dimiliki oleh lulusan Program Studi Gizi terdiri dari kompetensi utama, kompetensi pendukung dan kompetensi lainnya. Kompetensi utama didasarkan dari masukan yang diperoleh dari PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia) dan AIPGI (Asosiasi Institusi Pendidikan Gizi Indonesia) yang telah disesuaikan dengan KKNI (Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia) sebagaimana diuraikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Kompetensi Lulusan Program Studi Gizi

NO	PROFIL (PERAN)	CAPAIAN PEMBELAJARAN	
		MENURUT LEVEL KKNI (KOMPETENSI UTAMA)	CIRI LULUSAN USAHID
1	Wirausahaan	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan (S10)	Mampu melihat peluang usaha di bidang gizi, pangan, dan kesehatan khususnya proses produksi makanan untuk pariwisata/ <i>hospitality</i>
		Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait (P6)	Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (P3)
		Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan (P11)	

2	Peneliti	Mampu melakukan penelitian di bidang gizi, pangan, dan kesehatan (KK2)	Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian (P12)
		Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah (P1)	
		Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (P3)	
3	Nutrisisionis di industri pangan dan kesehatan	Mampu melakukan perencanaan diit hingga evaluasi diit (KK3)	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya (P4)
		Melakukan pengawasan mutu makanan termasuk PMT, meliputi standar resep, standar menu, keamanan, dan cita rasa (KK4)	
		Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (P2)	
4	Nutrisisionis di institusi pelayanan makanan	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen (P10)	Mampu menyelenggarakan makanan untuk industri pariwisata, catering (pabrik, haji, atlit, rumah panti, dan rumah tahanan), RS, LSM, kesehatan, dan public figure sesuai kebutuhan
		Mampu melakukan perencanaan diit hingga evaluasi diit (KK3)	
		Melakukan pengawasan mutu makanan termasuk PMT, meliputi standar resep, standar menu, keamanan, dan cita rasa (KK4)	
5	Nutrisisionis di Rumah Sakit, Puskesmas, serta LSM Gizi dan Kesehatan	Mampu melakukan perencanaan diit hingga evaluasi diit (KK3)	
		Melakukan pengawasan mutu makanan termasuk PMT, meliputi standar resep, standar menu, keamanan, dan cita rasa (KK4)	
6	Konsultan gizi atlet, artis, dan <i>public figure</i>	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya (P4)	
		Penguasaan bidang ilmu gizi dan pangan	

2.2. Capaian Pembelajaran (Standar Kompetensi Lulusan)

Berdasarkan Permenristekdikti nomor 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi dan diperbarui oleh Permentistekdikti dikti nomor 50 2018 tentang

perubahan tentang Permenristekdikti no 44 tahun 2015 dinyatakan bahwa ada empat (4) domain capaian pembelajaran untuk jenjang pendidikan sarjana yaitu sikap, pengetahuan, keterampilan umum dan keterampilan khusus. Berikut adalah dua belas (12) pengetahuan dan keterampilan khusus dalam capaian pembelajaran sarjana gizi.

1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;
2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;
3. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi;
4. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;
5. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri;
6. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait;
7. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;
8. Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi;
9. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran;
10. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen;
11. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;
12. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian.

Prodi Gizi memiliki 36 capaian pembelajaran yang disusun berdasarkan bahan kajian/ranah kompetensi S1 Ilmu Prodi yang dikeluarkan oleh Kolegium Gizi dan

Asosiasi Institusi Pendidikan Gizi Indonesia (AIPGI). Ada 4 (empat) aspek kompetensi yang harus dimiliki oleh lulusan Prodi Gizi dengan 10 (sepuluh) bidang kajian. Matriks hubungan kompetensi, capaian pembelajaran bahan kajian prodi Gizi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Matriks hubungan kompetensi, capaian pembelajaran dan bahan kajian S1 Program Studi Gizi

No.	Capaian Pembelajaran	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
Sikap											
1	Bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius (S1)	√					√				
2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)						√				
3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila (S3)		√				√				
4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa (S4)						√				
5	Menghargai keaneka ragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain (S5)						√				
6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan (S6)				√	√	√				
7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara (S7)				√		√				
8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik (S8)				√		√				
9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S9)		√	√	√	√	√	√	√		
10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan (S10)				√		√	√	√		

No.	Capaian Pembelajaran	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
Pengetahuan											
11	Mampu berfikir luas (metakognitif) dengan landasan ilmiah (P1)	√	√	√	√	√	√				
12	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (P2)	√	√	√	√	√			√		
13	Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat melalui penilaian status gizi (P3)		√		√	√		√	√	√	√
14	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya (P4)		√		√			√	√	√	
15	Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri (P5)		√		√	√		√	√	√	
16	Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait (P6)		√		√	√		√	√	√	
17	Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas (P7)		√		√	√		√	√	√	
18	Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi (P8)				√	√	√			√	
19	Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran (P9)		√		√	√				√	
20	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen (P10)		√	√	√	√				√	

No.	Capaian Pembelajaran	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
21	Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan (P11)		√	√		√		√	√		
22	Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian (P12)		√	√						√	√
Keterampilan Umum											
23	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau, implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya (KU1)		√	√		√	√				√
24	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur (KU2)				√	√	√			√	
25	Mampu mengkaji implikasi pengembangan dan implikasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah (KU3)				√		√			√	
26	Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan akhir dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi (KU4)									√	√
27	Mampu mengambil keputusan secara cepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya berdasarkan hasil analisis informasi dan data (KU5)				√	√				√	√
28	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di							√	√	√	√

No.	Capaian Pembelajaran	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
	luar lembaga (KU6)				√	√	√				
29	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri (KU7)				√	√	√			√	
30	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerjaan yang berada di bawah tanggung jawabnya (KU8)				√	√				√	
31	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data (KU9)					√					
Keterampilan Khusus											
32	Mampu melihat peluang usaha di bidang gizi (KK1)			√				√	√		
33	Mampu melakukan penelitian di bidang gizi, pangan, dan kesehatan (KK2)		√								√
34	Mampu melakukan perencanaan diit hingga evaluasi diit (KK3)		√		√	√				√	
35	Melakukan pengawasan mutu makanan termasuk PMT, meliputi standar resep, standar menu, keamanan, dan cita rasa (KK4)		√	√	√	√				√	
36	Memiliki tanggung jawab dalam produksi makanan (KK5)		√	√		√					

2.3. Bahan Kajian

Bahan kajian yang ditetapkan untuk mendukung kompetensi lulusan Program Studi Gizi berdasarkan Kurikulum yang dikeluarkan oleh KIGI dan AIPGI terdiri dari 10 bidang kajian yaitu:

1. K1 : Ilmu Biomedik
2. K2 : Gizi Manusia
3. K3 : Ilmu Pangan
4. K4 : Ilmu Perilaku
5. K5 : Ilmu Manajemen
6. K6 : Humaniora
7. K7 : Kewirausahaan
8. K8 : Pariwisata
9. K9 : Praktik Kerja

10. K10 : Riset

- a. Kaitan bahan kajian dengan mata kuliah dan capaian pembelajaran yang berlaku di Program Studi Gizi disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Matriks hubungan bahan kajian dengan mata kuliah dan capaian pembelajaran Program Studi Gizi Usahid

Bahan Kajian	No .	Mata Kuliah	Capaian Pembelajaran
1. Ilmu Biomedik	1	Biologi Manusia	P12, KU4, KU9, KK2
	2	Kimia Dasar	S1, P1, P2
	3	Praktikum Kimia Dasar	S1, P1, P2
	4	Anatomi Manusia	P1, P2
	5	Fisiologi Manusia	P1, P2
	6	Patofisiologi Gizi	S1, P1, P2
2. Gizi Manusia	7	Dasar Biokimia Gizi	P1, P2, KU1
	8	Praktikum Biokimia Gizi	P1, P2, KU1
	9	Analisis Zat Gizi Pangan	P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12, KU1, KK3, KK4, KKS1, K1, K2, K3
	10	Dasar Ilmu Gizi	S3, KU1, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	11	Gizi dalam Daur Kehidupan	S3, KU1, KU2, KK3, KK5, P3, P4, P5, P6, P7
	12	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	KU1, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	13	Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	KU1, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	14	Dietetika Penyakit Tidak Menular	KU1, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	15	Praktikum Dietetika Penyakit Tidak Menular	KU1, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	16	Penilaian Status Gizi	S9, KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9
	17	Praktikum Penilaian Status Gizi	S3, S9, KU1, KK2, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P9, P10, P11, P12
	18	Penilaian Konsumsi Pangan	S3, S9, KU1, KU4, KU9, KK2, KK3, KK4, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	19	Praktikum Penilaian Konsumsi Pangan	S3, S9, KU1, KU4, KU9, KK2, KK3, KK4, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	20	Gizi Olahraga	S3, S9, KU1, KU4, KU9, KK2,

			KK3, KK4, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	21	Praktikum Gizi Olahraga	S3, S9, KU1, KU4, KU9, KK2, KK3, KK4, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12
	22	Asuhan Gizi Geriatri*	KU1, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P4, P5, P6
	23	Asuhan Gizi Bumil Busui*	P1, P2, KU1
	24	Manajemen Obesitas*	P1, P2, KU1
	25	Manajemen Gizi Kurang*	P1, P2, KU1
	26	Asuhan Gizi Anak*	P1, P2, KU1
	27	Gizi Ibu dan Anak	P1, P2, KU1
	28	Nutrigenomik*	P1, P2, KU1
	29	Gizi Perkotaan	P1, P2, KU1
3. Ilmu Pangan	30	Kulinari	P3, P4, P5, P6, P7, S3, KU1, KU2, KK3, KK5
	31	Praktikum Kulinari	P1, P2, KU1
	32	Pengetahuan Bahan Pangan	S9, KU1, KK1, KK4, KK5, P1, P2, P10, P11
	33	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	KU1, KU5, KK4, KK5, P1, P2, P10, P12
	34	Pengantar Teknologi Pangan	S9, KU2, KK4, KK5, P1, P2, P10
	35	Pangan Fungsional*	S9, P1, P2, P10, P11, P12, KU1, KK1, KK4, KK5
	36	Analisis Zat Gizi	P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12, KU1, KK3, KK4, KKS1, K1, K2, K3
	37	Praktikum Analisis Zat Gizi	P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10, P11, P12, KU1, KK3, KK4, KKS1, K1, K2, K3
	38	Pengembangan Produk Pangan*	S10, KU1, KK1, KK5, P1, P2, P10, P11
	39	Pengawasan Mutu Pangan*	S10, KU1, KK1, KK4, KK5, P1, P2, P10, P11
	40	Keamanan Pangan*	S9, KU1, KK1, KK4, KK5, P1, P2, P11, P12
	41	Ekonomi Pangan dan Gizi*	S9, KU1, KK1, KK4, KK5, P1, P2, P11, P12
	42	Regulasi Pangan	S10, KU1, KK1, KK5, P1, P2, P10, P11
	43	Sanitasi Industri	S10, KU1, KK1, KK5, P1, P2, P10, P11
	44	Teknologi Bakery dan Pastry	S10, KU1, KK1, KK5, P1, P2, P10, P11
	45	Teknologi Minuman	S10, KU1, KK1, KK5, P1, P2, P10, P11
	46	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	S10, KU1, KK1, KK5, P1, P2, P10, P11
4. Ilmu Perilaku	47	Pengantar Komunikasi	S8, P1, P4, P8, KU2, KU5
	48	Sosiologi dan Antropologi	S6, P8, KU6, KK5
	49	Pendidikan Gizi	S6, S8, KU2, KU3, KU5, KU7,

			P1, P2, P8, P9
	50	Praktikum Pendidikan Gizi	S6, S8, KU2, KU3, KU5, KU7, P1, P2, P8, P9
	51	Konsultasi Gizi	S6, KU3, KU5, KK3, P1, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10
	52	Praktikum Konsultasi Gizi	S6, KU3, KU5, KK3, P1, P3, P4, P5, P6, P7, P9, P10
	53	Perilaku Konsumen*	S6, S7, S8, S9, S10, KU3, KU5, KU6, KU7, KU8, P1, P2, P3, P4, P6, P7, P8, P9, P10, P11
5. Ilmu Manajemen	54	Dasar Manajemen	S6, S9, P1, P2, P5, P6, P7, P8, P10, KU1, KU2, KU5, KU6
	55	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	S6, S9, KU1, KU2, KU5, KU6, KU7, KU8, KU9, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P5, P6, P7, P8, P9, P10, P11
	56	Praktikum Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	S6, S9, KU1, KU2, KU5, KU6, KU7, KU8, KU9, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P5, P6, P7, P8, P9, P10, P11
	57	Pemasaran Produk Pangan	S6, S9, KU1, KU2, KU5, KU6, KU7, KU8, KU9, KK3, KK4, KK5, P1, P2, P3, P5, P6, P7, P8, P9, P10, P11
	58	Manajemen Bisnis*	S6, S9, P1, P2, P5, P6, P7, P8, P10, KU1, KU2, KU5, KU6
6. Huma niora	59	Pendidikan Pancasila	S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, P1, P8, KU1, KU2, KU6
	60	Pendidikan Kewarganegaraan	S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, P1, P8, KU1, KU2, KU6
	61	Pendidikan Agama	S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, P1, P8, KU1, KU2, KU6
	62	Bahasa Indonesia	S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, P1, P8, KU1, KU2, KU6
	63	Bahasa Inggris	S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8, S9, P1, P8, KU1, KU2, KU6
7. Kewira usahaan	64	Kewirausahaan (<i>nutripreneurship</i>)	S1, S2, S3, S4, KU1, KU2, KU3, KU4, KK4
	65	Bisnis Konsultasi Gizi*	S9, S10, P3, P4, P5, P6, P7, P11, KU6, KK1
	66	Gizi Estetika*	S9, S10, P3, P4, P5, P6, P7, P11, KU6, KK1
	67	Gizi Kebugaran*	S9, S10, P3, P4, P5, P6, P7, P11, KU6, KK1
	68	Aplikasi Komputer*	S9, S10, P3, P4, P5, P6, P7, P11, KU6, KK1
8. Pariwisata	69	Dasar Pariwisata	S9, S10, P2
	70	Gastro-Tourism*	S9, S10, P3, P4, P5, P6, P7, P11, KU6, KK1
9. Praktik Kerja	71	Praktik Kerja Dietetik	KU3, KU4, KU5, KU6, KU7, KU8, P3, P4, P5, P6, P7
	72	Praktik Kerja Manajemen Industri	KU3, KU4, KU5, KU6, KU7,

10. Riset		Jasa Pangan	KU8, P3, P4, P5, P6, P7
	73	Praktik Kerja Masyarakat	KU3, KU4, KU5, KU6, KU7, KU8, P3, P4, P5, P6, P7
	74	Matematika	KU1, KU4, KU5, KU6, P3, P12
	75	Statistika	P12, KU4, KU9, KK2
	76	Praktikum Statistika	P12, KU4, KU9, KK2
	77	Metode Penelitian Gizi	KU1, KU4, KU5, KK2, P3, P12
	78	Praktikum Metode Penelitian Gizi	KU1, KU4, KU5, KK2, P3, P12
	79	Epidemiologi Gizi	P3, P12, KU1, KU4, KU5, KK3
	80	Praktikum Epidemiologi Gizi	P3, P12, KU1, KU4, KU5, KK3
	81	Skripsi	P3, P12, KU1, KU4, KU5, KU6, KK2

*mata kuliah pilihan

BAB III

Distribusi Mata Kuliah dan Deskripsi Mata Kuliah

Mata Kuliah Lengkap per Semester Prodi Gizi

Tabel 4. Daftar mata kuliah semester 1

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MF04104	Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan	1	√	
2	MF04106	Praktikum Kimia Dasar	1	√	
3	MF04201	Etika Dan Komunikasi Bisnis	2	√	
4	MF04205	Kimia Dasar	2	√	
5	MF04207	Sosiologi Dan Antropologi	2	√	
6	MF04302	Dasar Ilmu Gizi	3	√	
7	MF04303	Pengetahuan Bahan Pangan	3	√	
8	MP42201	Biologi Manusia	2	√	
9	MP42202	Anatomi Manusia	2	√	
10	MU00301	Pengantar Pariwisata	3	√	
Total SKS			21		

Tabel 5. Daftar mata kuliah semester 2

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MF04208	Pengantar Teknologi Pangan	2	√	
2	MF04309	Matematika	3	√	
3	MP42118	Praktikum Biokimia Gizi	1	√	
4	MP42119	Praktikum Gizi Dalam Daur Kehidupan	1	√	
5	MP42211	Dasar Biokimia Gizi	2	√	
6	MP42213	Dasar Manajemen	2	√	
7	MP42315	Gizi Dalam Daur Kehidupan	3	√	
8	MP42414	Fisiologi Manusia	4	√	
14	MU00302	Kewirausahaan	3	√	
Total SKS			21		

Keterangan: *) Centang pada kolom

Tabel 6. Daftar mata kuliah semester 3

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42125	Praktikum Gizi Olahraga	1	√	
2	MP42128	Praktikum Penilaian Status Gizi	1	√	
3	MP42220	Gizi Olahraga	2	√	
4	MP42226	Praktikum Kulineri	2	√	
5	MP42227	Praktikum Metabolisme Gizi	2	√	
6	MP42321	Kulineri	3	√	
7	MP42322	Metabolisme Gizi	3	√	
8	MP42324	Penilaian Status Gizi	3	√	
9	MP42423	Patofisiologi Gizi	4	√	
Total SKS			21		
No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42253	Ekonomi Pangan Dan Gizi	2		√
2	MP42254	Pengembangan Produk Pangan	2		√
3	MP42255	Gizi Ibu Dan Anak	2		√
Total SKS			6		

Keterangan: *) Centang pada kolom

Tabel 7. Daftar mata kuliah semester 4

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MF04310	Statistika	3	√	
2	MP42133	Praktikum Analisis Zat Gizi	1	√	
3	MP42134	Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi Dan Defisiensi	1	√	
4	MP42135	Praktikum Pendidikan Gizi	1	√	
5	MP42136	Praktikum Penilaian Konsumsi Pangan	1	√	
6	MP42137	Praktikum Statistika	1	√	
7	MP42229	Analisis Zat Gizi Pangan	2	√	
8	MP42230	Dietetika Penyakit Infeksi Dan Defisiensi	2	√	
9	MP42231	Pendidikan Gizi	2	√	
10	MP42232	Penilaian Konsumsi Pangan	2	√	
11	MU00201	Agama	2	√	
12	MU00202	Agama			
13	MU00203	Agama			
14	MU00204	Agama			
15	MU00205	Agama			
Total SKS			18		
No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
11	MP42256	Keamanan Pangan	2		√
12	MP42257	Perilaku Konsumen	2		√
Total SKS			4		

Keterangan: *) Centang pada kolom

Tabel 8. Daftar mata kuliah semester 5

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42143	Praktikum Dietetika Penyakit Tidak Menular	1	√	
2	MP42144	Praktikum Epidemiologi Gizi	1	√	
3	MP42145	Praktikum Konsultasi Gizi	1	√	
4	MP42239	Dietetika Penyakit Tidak Menular	2	√	
5	MP42240	Epidemiologi Gizi	2	√	
6	MP42241	Konsultasi Gizi	2	√	
7	MP42246	Praktikum Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	2	√	
8	MP42342	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	3	√	
9	MU00210	Pancasila	2	√	
10	MU00206	Bahasa Indonesia	2	√	
Total SKS			18		
No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42258	Gastro-Tourism	2		√
2	MP42259	Pengawasan Mutu Pangan	2		√
3	MP42260	Gizi Perkotaan	2		√
4	MP42253	Ekonomi Pangan Dan Gizi	2		√
5	MP42254	Pengembangan Produk Pangan	2		√
6	MP42255	Gizi Ibu Dan Anak	2		√
Total SKS			6		

Keterangan: *) Centang pada kolom

Tabel 9. Daftar mata kuliah semester 6

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42347	Metode Penelitian Gizi	3	√	
2	MP42148	Praktikum Metode Penelitian Gizi	1	√	
3	MU00207	Bahasa Inggris	2	√	
4	MU00208	Kewarganegaraan	2	√	
5	MU21210	Pengantar Coding dan Big Data	2	√	
Peminatan: Culinary and Dietetic					
6	MK43201	Asuhan Gizi Anak	2		√
7	MK43201	Asuhan Gizi Geriatri	2		√
8	MK43203	Asuhan Gizi Bumil Busui	2		√
9	MK43204	Manajemen Gizi Kurang	2		√
10	MK43205	Manajemen Obesitas	2		√
11	MK43206	Nutrigenetik	2		√
Peminatan: Food Service Management					
12	MK44201	Pemasaran Produk Pangan	2		√
13	MK44202	Regulasi Pangan	2		√
14	MK44203	Sanitasi Industri	2		√
15	MK44204	Teknologi Bakery Dan Pastry	2		√
16	MK44205	Teknologi Minuman	2		√

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
17	MK44206	Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan	2		√
Peminatan: Nitrition Entrepreneurship					
18	MK45201	Aplikasi Komputer	2		√
19	MK45202	Bisnis Konsultasi Gizi	2		√
20	MK45203	Gizi Estetika	2		√
21	MK45204	Gizi Kebugaran	2		√
22	MK45205	Manajemen Bisnis	2		√
23	MK45206	Pangan Fungsional	2		√

Total SKS

22

Keterangan: *) Centang pada kolom

Tabel 10. Daftar mata kuliah semester 7

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42250	Praktik Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan	2	√	
2	MP42349	Praktik Kerja Dietetik	3	√	
3	MP42351	Praktik Kerja Masyarakat	3	√	
Total SKS			8		

Keterangan: *) Centang pada kolom

Tabel 11. Daftar mata kuliah semester 8

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	MK WAJIB	MK PILIHAN
1	MP42652	Skripsi	6	√	
2	MP42153	Seminar	1	√	
Total SKS			7		

Keterangan: *) Centang pada kolom

2.4.1 Mata Kuliah Pilihan Prodi Gizi

Tabel 5. Daftar mata kuliah pilihan prodi Gizi

No	Kode	Mata Kuliah Pilihan	Sks	Semester
1.	MK43201	Asuhan Gizi Geriatri	2	6
2.	MP42256	Keamanan Pangan	2	4
3.	MK44204	Teknologi Bakery dan Pastry	2	6
4.	MK44203	Sanitasi Industri	2	6
5.	MK45206	Pangan Fungsional	2	6
6.	MK44205	Teknologi Minuman	2	6
7.	MK44206	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	2	6
8.	MK45201	Aplikasi Komputer	2	6
9.	MK45202	Bisnis Konsultasi Gizi	2	6
10.	MK45203	Gizi Estetika	2	6
11.	MK45204	Gizi Kebugaran	2	6
12.	MK45205	Manajemen Bisnis	2	6
13.	MP42257	Perilaku Konsumen	2	4
14.	MP42253	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	3
15.	MK43203	Asuhan Gizi Bumil Busui	2	6
16.	MK44202	Regulasi Pangan	2	6
17.	MP42254	Pengembangan Produk Pangan	2	3
18.	MK44201	Pemasaran Produk Pangan	2	6
19.	MK43204	Manajemen Gizi Kurang	2	6
20.	MP42260	Gizi Perkotaan	2	5
21.	MK43205	Manajemen Obesitas	2	6
22.	MK43206	Nutrigenetik	2	6
23.	MK43201	Asuhan Gizi Anak	2	6
24.	MP42259	Pengawasan Mutu Pangan	2	5
25.	MP42255	Gizi Ibu dan Anak	2	3
26.	MP42258	Gastro-Tourism	2	5
Jumlah			52	

Catatan:

Total SKS: 148 sks

2.5 Deskripsi Mata Kuliah

MF04303 Pengetahuan Bahan Pangan (3 sks)

Penggolongan bahan pangan berdasarkan sumber dan struktur. Sistem produksi yang meliputi cara produksi, cara penanganan pasca panen dan cara penyimpanan. Karakteristik bahan yang meliputi sifat fisik, kimia, biologis/fisiologis, dan mikrobiologis. Fisiologi dan penanganan pasca panen/pasca mortem. Prinsip dasar cara memilih dan menyimpan bahan pangan untuk mempertahankan mutu. Pembahasan meliputi bahan pangan hewani (daging, unggas, telur, susu, ikan) dan bahan pangan nabati (biji - bijian, kacang - kacangan, buah dan sayur, umbi - umbian, rempah - rempah, bahan penyegar, nira, bahan penghasil minyak).

MF04104 Praktikum Pengetahuan Bahan Pangan (1 sks)

Praktek menggolongkan bahan pangan berdasarkan sumber dan struktur; cara penanganan pasca panen dan cara penyimpanan. Menentukan karakteristik bahan yang meliputi sifat fisik, kimia, biologis/fisiologis, dan mikrobiologis. Fisiologi dan penanganan pasca panen/pasca mortem. Prinsip dasar cara memilih dan menyimpan bahan pangan untuk mempertahankan mutu. Praktek meliputi bahan pangan hewani (daging, unggas, telur, susu, ikan) dan bahan pangan nabati (biji - bijian, kacang - kacangan, buah dan sayur, umbi - umbian, rempah - rempah, bahan penyegar, nira, bahan penghasil minyak).

MF04309 Matematika (3 sks)

Mata kuliah ini membahas tentang: Bilangan riil, baris, dan deret; Akar, logaritma, turunan, integral, Macam fungsi & grafik; Himpunan, fungsi komposisi, dan invers; Logika matematika; Jenis matriks dan determinan; Teori peluang; Program linear.

MF04310 Statistika (3 sks)

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib sebagai bagian dari bahan kajian kelompok riset, yang bertujuan agar para mahasiswa mempunyai dasar untuk memperoleh dan mengolah data untuk penelitian. Materi pembelajaran meliputi Pengertian Dasar Statistika, Teknik Penyajian Data, Ukuran Pemusatan dan Letak, Ukuran Penyebaran dan Simpangan, Teori peluang, Peubah Acak dan Sebaran Peluang, Pendugaan Parameter, Pengujian Hipotesis.

MP42137 Praktikum Statistika (1 sks)

Mata kuliah Praktikum statistika merupakan mata kuliah wajib sebagai bagian dari bahan kajian kelompok riset, yang bertujuan agar para mahasiswa mempunyai dasar untuk memperoleh dan mengolah data untuk penelitian. Materi pembelajaran meliputi Pengertian Dasar Statistika, Teknik Penyajian Data, Ukuran Pemusatan dan Letak, Ukuran Penyebaran dan Simpangan, Teori peluang, Peubah Acak dan Sebaran Peluang, Pendugaan Parameter, Pengujian Hipotesis

MF04205 Kimia Dasar (2 sks)

Mata kuliah ini mencakup konsep-konsep dasar kimia meliputi pengertian tentang persamaan kimia dan hasil reaksi; ikatan kimia; wujud materi; larutan; termodinamika dan termokimia, kesetimbangan kimia; kinetika kimia, asam-basa; molekul organik; senyawa kompleks dan material polimer yang disampaikan secara sederhana.

MF04106 Praktikum Kimia Dasar (1 sks)

Mata kuliah Praktikum Kimia merupakan mata kuliah wajib sebagai dasar pembelajaran ilmu gizi yang banyak melibatkan aspek kimia di laboratorium. Materi kuliah ini meliputi pengantar praktikum, tata tertib, kesehatan dan keselamatan kerja laboratorium kimia, bahan-bahan kimia dan penanganannya, melaksanakan hukum Charles (suatu pandang hukum gas), melaksanakan model molekul, melaksanakan sifat koligatif larutan (penentuan massa molar padatan), melaksanakan pembuatan larutan, melaksanakan pembuatan pengenceran.

MP42201 Biologi Manusia (2 sks)

Biologi Manusia mempelajari ilmu yang mendukung bidang gizi meliputi embriologi dan sifat-sifat genetis manusia. Ilmu embriologi mencakup pertumbuhan dan perkembangan tingkat awal individu dalam lingkaran perkembangannya mulai dari sel telur yang dibuahi hingga ke susunan yang lebih kompleks seperti induknya. Pada pertumbuhan dan perkembangan manusia tidak lepas dari sifat-sifat yang akan menyertainya hingga akan diteruskan ke generasi berikutnya (sifat-sifat genetis). Kedalaman materi mencakup pengenalan organ genitalia, gametogenesis, pembuahan, zigot, segmentasi dan diferensiasi hingga terbentuk janin, faktor genetik dan faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan janin.

MP42202 Anatomi Manusia (2 sks)

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib sebagai bagian dari bahan kajian Ilmu Biologi, yang bertujuan agar para mahasiswa mempunyai pengetahuan dasar tentang anatomi dan alat gerak pada tubuh manusia. Materi pembelajaran meliputi Pengetahuan Dasar tentang Anatomi Manusia, Nama-nama Bagian Tulang dan Sendi Anggota Gerak Atas, Nama-nama Bagian Tulang dan Sendi Anggota Gerak Bawah, Nama-nama Bagian Tulang dan Sendi Anggota Gerakan batang badan, Antropometri.

MP42414 Fisiologi Manusia (4 sks)

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah dasar untuk memahami fungsi normal dari tubuh manusia. Mata kuliah ini meliputi organisasi sel, sistem dan jaringan, fisiologi sel, fisiologi sistem syaraf, fisiologi sistem otot, fisiologi sistem rangka, fisiologi sistem endokrin, fisiologi sistem pencernaan, fisiologi sistem hati dan sistem porta, fisiologi sistem kardiovaskuler, fisiologi darah dan cairan tubuh, fisiologi sistem respirasi, fisiologi sistem limfatik dan kekebalan tubuh, fisiologi sistem urinari, fisiologi sistem reproduksi.

MP42423 Patofisiologi Gizi (4 sks)

Mata kuliah ini mempelajari tentang proses yang mendasari terjadinya berbagai penyakit dan gangguan metabolisme pada manusia dari segi ilmu gizi, khususnya penyakit degeneratif, infeksi, gangguan endokrin, dan gangguan ginjal. Kedalaman materi mencakup pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, dan data medis.

MP42229 Analisis Zat Gizi Pangan (2 sks)

Mata kuliah ini didisain untuk memberikan pemahaman dan keterampilan dalam penentuan alat analisis, penentuan proksimat analisis yang terdiri dari penentuan kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat; penentuan vitamin, vitamin bahan tambahan makanan.

MP42133 Praktikum Analisis Gizi Pangan (1 sks)

Praktikum analisis, air, abu, mineral, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, bahan tambahan makanan, kerusakan pangan.

MF04302 Dasar Ilmu Gizi (3 sks)

Mata kuliah ini membahas tentang : pengenalan ilmu gizi, sistem pangan dan gizi, peranan gizi terhadap kesehatan dan kualitas hidup; pencernaan makanan, absorpsi, karbohidrat; lipida; protein; metabolisme, transformasi dan interaksi; vitamin larut dan tak larut; dan mineral makro-mikro; pola pangan di Indonesia dan aspek sosial-budaya serta penganekaragaman pangan dan pola menu seimbang; Pengenalan instrumen konsumsi zat gizi : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI); Daftar Komposisi Pangan Jajanan (DKGJ); Daftar Penyerapan Minyak (DPM); Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan.

MP42322 Metabolisme Gizi (3 sks)

Mata kuliah ini mencakup proses metabolisme yang merujuk semua proses yang terlibat dalam pemeliharaan diet, gizi dan kehidupan konsumen. Makronutrien meliputi karbohidrat, lipid, dan protein. Mata kuliah ini akan mengintegrasikan pengetahuan dari kursus fisiologi, kimia, biokimia, biologi, dan nutrisi sebelumnya untuk memahami jalur dan regulasi metabolisme makronutrien seluler dan fisiologis. Tujuan keseluruhannya adalah menerapkan konsep ini pada nutrisi manusia dalam kesehatan dan penyakit.

MP42227 Praktikum Metabolisme Gizi (1 sks)

proses metabolisme yang merujuk semua proses yang terlibat dalam pemeliharaan diet, gizi dan kehidupan konsumen. Makronutrien meliputi karbohidrat, lipid, dan protein. Mata kuliah ini akan mengintegrasikan pengetahuan dari kursus fisiologi, kimia, biokimia, biologi, dan nutrisi sebelumnya untuk memahami jalur dan regulasi metabolisme makronutrien seluler dan fisiologis. Tujuan keseluruhannya adalah menerapkan konsep ini pada nutrisi manusia dalam kesehatan dan penyakit.

MP42213 Dasar Manajemen (2 sks)

Manajemen dan pengendaliannya. Materi pembelajaran meliputi Pengaruh Lingkungan Terhadap Manajemen, Evolusi teori manajemen, Perencanaan strategis, Pemecahan masalah dan pengambilan keputusan, Pembagian kerja dan struktur organisasi, Koordinasi dan Rentang Manajemen, Pendelegasian wewenang, Sentralisasi dan desentralisasi, Motivasi, Kepemimpinan, Dinamika konflik dalam Organisasi, Peran dan teknik pengendalian dalam manajemen, Sistem Informasi Manajemen

MP42211 Dasar Biokimia Gizi (2 sks)

Biokimia merupakan bagian dari ilmu biomedik yang menjadi landasan teoritis dalam biokimia gizi sebagai bagian integral dari ilmu kesehatan dan kedokteran. Kedalaman materi mencakup peran dan fungsi biokimia gizi, struktur, sifat dan peran dari enzim, metabolisme karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Dengan pemahaman ini, mahasiswa bisa mengetahui mekanisme modalitas dan mekanisme terjadinya penyakit secara kimia.

MP42118 Praktikum Biokimia Gizi (1 sks)

Praktikum meliputi pengujian kualitatif molekul biokimia. Pengujian perubahan akibat proses enzimatik karbohidrat, protein, dan lemak. Ekstraksi enzim, pengujian aktivitas, dan kinetika enzim. Analisis kadar dan karakteristik protein, karbohidrat, dan lemak. Analisa sifat fisik urin, keberadaan glukosa, albumin, dan ammonia dalam urin.

MF04207 Sosiologi dan Antropologi (2 sks)

Materi pembelajaran meliputi peran sosiologi dan antropologi dalam ilmu gizi, beragam budaya makan di Indonesia, pola pangan dan budaya di Indonesia, masalah dalam pembentukan kebiasaan makan, kepercayaan/ tabu makanan dari aspek gizi, hubungan beragam faktor sosial budaya, perkembangan teknologi dalam pangan dan gizi, teknologi pangan dan perilaku konsumsi, faktor-faktor pendukung terjadinya kekurangan gizi, perubahan sosial dan gizi, peranan keluarga dalam pembinaan kebiasaan makan anak-anak, kebiasaan makan, analisis hasil penelitian pangan dan gizi

MP42315 Gizi dalam Daur Kehidupan (3 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk kelompok masyarakat tertentu, yaitu kehamilan, masa laktasi, bayi, anak balita, anak sekolah, remaja, orang dewasa, lanjut usia, vegetarian, tenaga kerja, pengguna alkohol/bahan aditif/kondisi stress, kesehatan gigi dan olahragawan; angka kecukupan gizi; dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan dalam daur kehidupan. Mata kuliah ini mensyaratkan mata kuliah Ilmu Gizi Dasar dan Gizi Kuliner, karena pada dasarnya pengaturan makanan pada setiap siklus kehidupan manusia membutuhkan pemahaman dan keterampilan ahli gizi terhadap peran/fungsi zat gizi dalam tubuh dan dasar-dasar menyusun resep masakan.

MP42119 Praktikum Gizi dalam Daur Kehidupan (1 sks)

Praktikum untuk menghitung kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk kelompok masyarakat tertentu, yaitu kehamilan, masa laktasi, bayi, anak balita, anak sekolah, remaja, orang dewasa, lanjut usia, vegetarian, tenaga kerja, pengguna alkohol/bahan aditif/kondisi stress, kesehatan gigi dan olahragawan; angka kecukupan gizi; dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan dalam daur kehidupan. Mata kuliah ini mensyaratkan mata kuliah Ilmu Gizi Dasar dan Gizi Kuliner, karena pada dasarnya pengaturan makanan pada setiap siklus kehidupan manusia membutuhkan pemahaman dan keterampilan ahli gizi terhadap peran/fungsi zat gizi dalam tubuh dan dasar-dasar menyusun resep masakan.

MU00301 Pengantar Pariwisata (3 sks)

Mata kuliah ini mempelajari tentang konsep dasar kepariwisataan termasuk sejarah perjalanan wisata di dunia dan di Indonesia, ragam usaha pariwisata serta dampaknya terhadap ekonomi, sosial budaya dan lingkungan. Mata kuliah ini juga mengurai tentang pemasaran, SDM dan investasi. Karir di industri Pariwisata pun dikupas. Mata kuliah ini membahas isu kepariwisataan seperti: pariwisata berkelanjutan dan bertanggung jawab, pariwisata berbasis masyarakat serta teknologi kepariwisataan.

MP42321 Kulineri (3 sks)

Mata kuliah ini membahas kombinasi peran gizi, pangan, dan kuliner dalam menyusun suatu menu. Dalam mata kuliah ini dipelajari peran karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral terhadap penyusunan menu. Dalam mata kuliah ini dipelajari pula hubungan diet dan penyakit, manajemen berat badan, gizi daur hidup, serta menu nusantara dan asing. Mata kuliah ini mensyaratkan mata kuliah Dasar Ilmu Gizi karena pada dasarnya pengaturan makanan membutuhkan pemahaman dan keterampilan ahli gizi terhadap peran/fungsi zat gizi dalam tubuh.

MP42226 Praktikum Kulineri (2 sks)

Praktikum ini mempraktikkan peran gizi, pangan, dan kuliner dalam menyusun suatu menu. Dalam mata kuliah ini mempraktikkan peran karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral terhadap penyusunan menu. Mata kuliah ini mensyaratkan mata kuliah Dasar Ilmu Gizi karena pada dasarnya pengaturan makanan membutuhkan pemahaman dan keterampilan ahli gizi terhadap peran/fungsi zat gizi dalam tubuh.

MP42230 Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi (2 sks)

Mata kuliah Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi merupakan mata kuliah wajib yang membahas dietetika sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit infeksi dan defisiensi. Mata kuliah ini mempelajari prinsip-prinsip standar makanan umum dan khusus rumah sakit, diet penyakit kurang energi protein, kurang serat, komplikasi kehamilan dan luka bakar, diet tindakan bedah, gangguan saluran cerna atas dan bawah, penyakit hepatitis, hiperemesis gravidarum dan HIV/AIDS serta kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta kondisi patofisiologis yang mendasari tujuan dan syarat diet berbagai penyakit infeksi dan defisiensi tersebut.

MP42134 Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi (1 sks)

Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi merupakan mata kuliah wajib yang membahas dietetika sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit infeksi dan defisiensi. Praktikum ini mempelajari prinsip-prinsip standar makanan umum dan khusus rumah sakit, diet penyakit kurang energi protein, kurang serat, komplikasi kehamilan dan luka bakar, diet tindakan bedah, gangguan saluran cerna atas dan bawah, penyakit hepatitis, hiperemesis gravidarum dan HIV/AIDS serta kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta kondisi patofisiologis yang mendasari tujuan dan syarat diet berbagai penyakit infeksi dan defisiensi tersebut.

MP42239 Dietetika Penyakit Tidak Menular (2 sks)

Mata kuliah Dietetika Penyakit Tidak Menular merupakan mata kuliah wajib yang membahas dietetika sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit tidak menular (degeneratif). Mata kuliah ini mempelajari prinsip-prinsip

dietetik penyakit tidak menular (degeneratif) seperti diabetes mellitus, obesitas, jantung koroner, dislipidemia, stroke, gout arthritis, hipertensi, kanker, sindroma nefrotik, gagal ginjal akut dan kronis, nefrolitiasis serta kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta kondisi patofisiologis yang mendasari tujuan dan syarat diet berbagai penyakit degeneratif tersebut.

MP42143 Praktikum Dietetika Penyakit Tidak Menular (1 sks)

Praktikum Dietetika Penyakit Tidak Menular merupakan mata kuliah wajib yang membahas dietetika sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit tidak menular (degeneratif). Mata kuliah ini mempelajari prinsip-prinsip dietetik penyakit tidak menular (degeneratif) seperti diabetes mellitus, obesitas, jantung koroner, dislipidemia, stroke, gout arthritis, hipertensi, kanker, sindroma nefrotik, gagal ginjal akut dan kronis, nefrolitiasis serta kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta kondisi patofisiologis yang mendasari tujuan dan syarat diet berbagai penyakit degeneratif tersebut.

MP42324 Penilaian Status Gizi (2 sks)

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib sebagai bagian dari bahan kajian gizi manusia, yang bertujuan agar para mahasiswa mempunyai dasar untuk mampu mengevaluasi dari nilai status gizi. Materi pembelajaran meliputi Gizi dan Permasalahannya, Penilaian Status Gizi, Antropometri, Kartu Menuju Sehat (KMS), Pengukuran Konsumsi Pangan, Biokimia Zat Gizi, Pengukuran Biofisik dan Komposisi Tubuh, Pengaruh Budaya, Sosial Ekonomi dan Pendidikan terhadap Nilai Gizi, Statistik dalam Status Gizi, *Subjective Global Assesment* (SGA).

MP42128 Praktikum Penilaian Status Gizi (1 sks)

Praktikum ini mempratikkan mata kuliah wajib sebagai bagian dari bahan kajian gizi manusia, yang bertujuan agar para mahasiswa mempunyai dasar untuk mampu mengevaluasi dari nilai status gizi. Materi pembelajaran meliputi Gizi dan Permasalahannya, Penilaian Status Gizi, Antropometri, Kartu Menuju Sehat (KMS), Pengukuran Konsumsi Pangan, Biokimia Zat Gizi, Pengukuran Biofisik dan Komposisi Tubuh, Pengaruh Budaya, Sosial Ekonomi dan Pendidikan terhadap Nilai Gizi, Statistik dalam Status Gizi, *Subjective Global Assesment* (SGA).

MP42232 Penilaian Konsumsi Pangan (2 sks)

Mata kuliah yang membahas tentang: penilaian konsumsi pangan baik untuk individual, rumah tangga, dan klien lainnya dalam rangka untuk penilaian status gizi. Pemaparan dimulai dari pentingnya estimasi makanan untuk menilai kandungan gizi dalam satuan penukar. Dilanjutkan dengan menilai asupan makanan baik melalui berbagai metode. Mata kuliah ini juga melakukan persiapan serta pelaksanaan monitoring dan evaluasi asupan gizi / konsumsi dari klien.

MP42136 Praktikum Penilaian Konsumsi Pangan (1 sks)

Praktikum ini mempratikkan tentang: penilaian konsumsi pangan baik untuk individual, rumah tangga, dan klien lainnya dalam rangka untuk penilaian status gizi. Pemaparan dimulai dari pentingnya estimasi makanan untuk menilai kandungan gizi dalam satuan penukar. Dilanjutkan dengan menilai asupan makanan baik melalui berbagai metode. Mata kuliah ini juga melakukan persiapan serta pelaksanaan monitoring dan evaluasi asupan gizi / konsumsi dari klien.

MF04208 Pengantar Teknologi Pangan (2 sks)

Prinsip dasar pengolahan bahan pangan hewani dan nabati, meliputi prinsip-prinsip pengolahan susu, daging, pengolahan suhu tinggi dan suhu rendah, ikan, telur, sayur dan buah, pengawetan dengan pengeringan, produk bakeri dan roti-rotian, ekstrusi, gula, bahan penyegar, hasil perkebunan dan iradiasi.

MK43201 Asuhan Gizi Geriatri (2 sks)

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib sebagai bagian dari bahan kajian gizi manusia, yang bertujuan agar para mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan tentang permasalahan pada lansia dan cara mengatasinya. Materi pembelajaran meliputi *Aging Process*, Penderita dan *Assessment Geriatri*, Peran nutrisi dalam mencegah penyakit yang berkaitan dengan usia, *Emergency assessment* pada lansia, Obesitas pada orang tua, Imunitas dan Gizi, Nutrisi Yang dibutuhkan untuk lansia, Gangguan penyerapan vitamin pada manusia, *Trace elements*, Gizi dan fungsi pencernaan, Interaksi zat gizi dan obat-obatan, Nutrisi dan sistem endokrin.

MP42256 Keamanan Pangan (2 sks)

Mata kuliah ini terutama mengembangkan keahlian mahasiswa tentang persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi; baik secara fisik, khemik maupun biologik.

MU00208 Pendidikan Kewarganegaraan (2 sks)

Mata Kuliah Pendidikan Kewarganegaraan sebagai Mata Kuliah Dasar Umum sebagai Rambu-Rambu Pelaksanaan Kelompok Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian di Perguruan Tinggi merupakan sumber nilai dan pedoman dalam pengembangan dan penyelenggaraan program studi guna mengantarkan mahasiswa memantapkan kepribadiannya sebagai manusia Indonesia seutuhnya

MU00206 Bahasa Indonesia (2 sks)

Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari bahasa Indonesia untuk tujuan praktis, yakni berbahasa Indonesia laras ilmiah, baik lisan maupun tulis. Pokok bahasan yang akan diberikan meliputi fungsi bahasa, ragam dan laras bahasa, dan kaidah bahasa Indonesia laras ilmiah, yang meliputi ejaan, bentuk dan pilihan kata, kalimat, alinea, wacana, serta pengetahuan tentang teknis penulisan ilmiah seperti kutipan, daftar pustaka, dan catatan kaki. Untuk melatih keterampilan berbahasa lisan, mahasiswa ditugasi, antara lain, diskusi kelompok dan presentasi. Untuk melatih keterampilan berbahasa tulis, mahasiswa ditugasi, antara lain, menyusun dan/atau merevisi makalah.

MU00207 Bahasa Inggris (3 sks)

Mata kuliah ini bertujuan untuk meningkatkan kosa kata umum dan dasar-dasar tata bahasa Inggris pada mahasiswa yang dapat membantu mereka memahami teks dan menulis dengan menggunakan topik-topik umum.

MU00201 Agama (2 sks)

Setelah mengikuti mata kuliah Agama Islam mampu memahami Agama Islam dalam kehidupan sehari-hari. Mampu bersikap rasional dan dinamis terhadap ilmu pengetahuan dan teknologi.

MP42231 Pendidikan Gizi (2 sks)

Mempelajari konsep pembelajaran, pendidikan dan perilaku meliputi pengetahuan, sikap, dan praktik, determinan perilaku makan serta faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi, dan kesehatan. Aspek-aspek sosio budaya kaitannya dengan perubahan kebiasaan makan, dan implikasinya bagi pendidikan gizi. Uraian mengenai konsep dan pesan pendidikan gizi, pemilihan metode dan teknik pembelajaran, serta perencanaan pendidikan gizi. Membahas cara-cara evaluasi dan alat ukur pendidikan gizi.

MP42135 Praktikum Pendidikan Gizi (1 sks)

Mempraktekkan konsep pembelajaran, pendidikan dan perilaku meliputi pengetahuan, sikap, dan praktik, determinan perilaku makan serta faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi, dan kesehatan. Aspek-aspek sosio budaya kaitannya dengan perubahan kebiasaan makan, dan implikasinya bagi pendidikan gizi. Uraian mengenai konsep dan pesan pendidikan gizi, pemilihan metode dan teknik pembelajaran, serta perencanaan pendidikan gizi. Membahas cara-cara evaluasi dan alat ukur pendidikan gizi.

MP42241 Konsultasi Gizi (2 sks)

Mata kuliah ini memahami konsep konsultasi, memahami teknik-teknik dan tahapan proses konsultasi, masalah kritis dalam proses konsultasi gizi (diet history) serta masalah psikologi pasien dan praktek konsultasi gizi langsung ke pasien.

MP42145 Praktikum Konsultasi Gizi (1 sks)

Praktikum ini memahami konsep konsultasi, memahami teknik-teknik dan tahapan proses konsultasi, masalah kritis dalam proses konsultasi gizi (diet history) serta masalah psikologi pasien dan praktek konsultasi gizi langsung ke pasien.

MP42220 Gizi Olahraga (2 sks)

Mata kuliah ini membahas peran gizi dalam olahraga meliputi unsur-unsur gizi pada makanan, metabolisme energi, penilaian status gizi dan kebutuhan gizi atlet, serta perencanaan kebutuhan gizi atlet.

PRK017 Praktikum Gizi Olahraga (1 sks)

Praktikum untuk mempraktikkan peran gizi dalam olahraga meliputi unsur-unsur gizi pada makanan, metabolisme energi, penilaian status gizi dan kebutuhan gizi atlet, serta perencanaan kebutuhan gizi atlet.

MP42240 Epidemiologi Gizi (2 sks)

Mata kuliah ini mempelajari konsep dan ruang lingkup epidemiologi gizi. Cakupan pembahasan meliputi berbagai desain penelitian epidemiologi, eksposur, *outcome*, ukuran distribusi dan asosiasi, jumlah sampel, validitas, sensitivitas, spesifisitas, dan surveilan. Lebih lanjut juga dibahas tentang aplikasi epidemiologi dalam penelitian, telaah jurnal, dan program kesehatan.

MP42144 Praktikum Epidemiologi Gizi (1 sks)

Mata kuliah ini mempraktekkan konsep dan ruang lingkup epidemiologi gizi. Cakupan pembahasan meliputi berbagai desain penelitian epidemiologi, eksposur, *outcome*,

ukuran distribusi dan asosiasi, jumlah sampel, validitas, sensitivitas, spesifisitas, dan surveilan. Lebih lanjut juga dibahas tentang aplikasi epidemiologi dalam penelitian, telaah jurnal, dan program kesehatan.

MU00302 Dasar Kewirausahaan (3 sks)

Mata Kuliah untuk mempekajari karakter wirausaha, kemampuan berkomunikasi, kreativitas dan inovasi, menciptakan produk unggul, mengelola keuangan, pemasaran, rencana bisnis, mengelola usaha.

MP42342 Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (3 sks)

Mata kuliah ini membahas tentang prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan. dengan benar., fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan, serta membahas tentang manajemen pengadaan dan penerimaan, pengolahan, penyimpanan dan penyaluran produksi dan distribusi dalam penyelenggaraan makanan dengan benar.

MP42246 Praktikum Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (2 sks)

Praktikum ini membahas tentang prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan dengan benar., fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan, serta membahas tentang manajemen pengadaan dan penerimaan, pengolahan, penyimpanan dan penyaluran produksi dan distribusi dalam penyelenggaraan makanan dengan benar.

MP42347 Metode Penelitian Gizi (3 sks)

Pengertian Metode Ilmiah, macam dan jenis penelitian, langkah-langkah penelitian ilmiah, perumusan masalah penelitian gizi, penelaahan pustaka dan perumusan hipotesis, variabel dan definisi operasional, teknik pengumpulan data, populasi dan sampel, rancangan penelitian gizi, teknik mengolah, menyajikan dan menganalisis data, kaidah penulisan ilmiah, teknik presentasi ilmiah.

MP42148 Praktikum Metode Penelitian Gizi (1 sks)

Praktikum dalam merancang penelitian dan mempraktekan pemilihan metode Ilmiah, macam dan jenis penelitian, langkah-langkah penelitian ilmiah, perumusan masalah penelitian gizi, penelaahan pustaka dan perumusan hipotesis, variabel dan definisi operasional, teknik pengumpulan data, populasi dan sampel, rancangan penelitian gizi, teknik mengolah, menyajikan dan menganalisis data, kaidah penulisan ilmiah, teknik presentasi ilmiah.

MP42257 Perilaku Konsumen (2 sks)

Mata kuliah ini membahas masalah tentang perilaku konsumen berdasarkan pengertiannya, konsep dan teori perilaku untuk memahami perilaku konsumen, faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen untuk mengembangkan strategi Pemasaran, tipe-tipe konsumen dan segmentasi pasar, teori tentang pengambilan keputusan konsumen, strategi pemasaran, konsumerisme, Undang-undang Perlindungan Konsumen, Etika Bisnis dan tanggungjawab sosial perusahaan.

MP42254 Pengembangan Produk Pangan (2 sks)

Penentuan tujuan konstrain pengembangan produk, menggali ide, menyeleksi ide, merancang desain produk, membuat prototipe produk, label, kemasan, produksi, uji pasar, promosi, pemasaran, uji pasar, laporan keuangan.

MP42259 Pengawasan Mutu Pangan (2 sks)

Pengawasan mutu merupakan program atau kegiatan yang tidak dapat terpisahkan dengan dunia industri, yaitu dunia usaha yang meliputi proses produksi, pengolahan dan pemasaran produk. Industri mempunyai hubungan yang erat sekali dengan pengawasan mutu karena hanya produk hasil industri yang bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan pasar, yaitu masyarakat konsumen. Seperti halnya proses produksi, pengawasan mutu sangat berlandaskan pada ilmu pengetahuan dan teknologi.

MP42255 Gizi ibu dan Anak (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk ibu dan anak, yaitu kehamilan, masa laktasi, bayi, anak balita, anak sekolah, angka kecukupan gizi; dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan dalam daur kehidupan. Mata kuliah ini mensyaratkan mata kuliah Ilmu Gizi Dasar dan Gizi Kuliner, karena pada dasarnya pengaturan makanan pada setiap siklus kehidupan manusia membutuhkan pemahaman dan keterampilan ahli gizi terhadap peran/fungsi zat gizi dalam tubuh dan dasar-dasar menyusun resep masakan.

MP42260 Gizi Perkotaan (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan masyarakat yang tinggal dipertanian, Mata kuliah ini mensyaratkan mata kuliah Ilmu Gizi Dasar dan Gizi Kuliner, karena pada dasarnya pengaturan makanan pada setiap siklus kehidupan manusia membutuhkan pemahaman dan keterampilan ahli gizi terhadap peran/fungsi zat gizi dalam tubuh dan dasar-dasar menyusun resep masakan.

MP42253 Ekonomi Pangan dan Gizi (2 sks)

Mata kuliah ini membahas hubungan antara peubah ekonomi dengan peubah penawaran dan permintaan/konsumsi pangan dan gizi, hubungan timbal balik antara pembangunan ekonomi dan penguatan ketahanan pangan dan perbaikan gizi; kebijakan ekonomi, pertanian dan pangan serta pengaruhnya terhadap penawaran dan permintaan/konsumsi pangan dan gizi.

MP42258 Gastro-Tourism (2 sks)

Mata kuliah yang berisi tentang festival makanan, atau mempelajari makanan lokal saat bepergian ke destinasi khusus. Mempelajari makanan lokal sebagai tujuan/daya tarik utama kegiatan perjalanan, dan memiliki ketertarikan tinggi terhadap makanan lokal.

MK43201 Asuhan Gizi Anak (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk kelompok anak; angka kecukupan gizi; dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan.

MK43203 Asuhan Gizi Ibu Hamil dan Ibu Menyusui (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk kelompok orang ibu hamil dan ibu menyusui; angka kecukupan gizi; dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan.

MK43204 Manajemen Gizi Kurang (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk kelompok gizi kurang; faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan zat gizi kurang; dan cara memberikan terapi gizi terhadap kelompok zat gizi kurang.

MK43205 Manajemen Obesitas (2 sks)

Mata kuliah ini membahas kecukupan zat-zat gizi yang dianjurkan untuk kelompok obesitas; faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan obesitas; dan cara memberikan terapi gizi terhadap kelompok obesitas.

MK43206 Nutrigenetik (2 sks)

Nutrigenomik adalah ilmu yang mempelajari hubungan antara faktor genetic dengan gizi yang memiliki komposisi spesifik dan yang mampu menginduksi ekspresi gen dalam tubuh. Nutrigenomik merupakan aplikasi genomic dalam pengembangan teknologi baru, seperti transkriptomik, proteomik, metabolomik, dan epigenomik berbasis pada analisis fungsi gen dan ekspresinya.

MK44201 Pemasaran Produk Pangan (2 sks)

Mata kuliah yang mempelajari proses yang melibatkan analisa, perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian bahan pangan dalam dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomi.

MK44202 Regulasi Pangan (2 sks)

Perkuliahan ini bertujuan memahami berbagai regulasi pangan, baik di industri pangan, maupun di laboratorium kimia pangan, dan tempat-tempat yang berkaitan dengan pangan. Perkuliahan ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman tentang berbagai regulasi pangan di industri pangan dan di laboratorium kimia pangan.

MK44203 Sanitasi Industri (2 sks)

Mata kuliah yang mempelajari sistem atau standar kebersihan suatu tempat, alat, dan produk suatu industri. Termasuk di dalamnya mempelajari penyediaan air bersih, pengolahan sampah, maupun pengolahan makanan dan minuman.

MK44204 Teknologi bakery dan pastry (2 sks)

Mata kuliah Teknologi Pastry dan Bakery memberikan pembelajaran teknologi dasar dalam pengolahan produk-produk Pastry dan Bakery yang meliputi jenis produk, peralatan yang digunakan, bahan dasar, teknologi pengolahan roti, teknologi pengolahan pastry, teknologi pengolahan cake, teknologi pengolahan candy, dan pengembangan resep produk pastry & bakery.

MK45202 Bisnis Konsultasi Gizi

Mata kuliah yang mempelajari tentang perencanaan dan pengembangan kewirausahaan gizi khususnya dalam pelayanan gizi dan pangan secara profesional, serta mengoperasikan internet dalam berkomunikasi di bidang gizi.

MK44206 Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan (2 sks)

Mata kuliah ini membahas mengenai teknologi pengemasan (inovasi dan novelty), interaksi pangan dan kemasan, analisis migrasi kemasan; sistem penyimpanan yang baik.

MK45201 Aplikasi Komputer (2 sks)

Mata kuliah ini mempelajari tentang: Pengenalan Komputer, Perkembangan Komputer, Pengolahan Data Elektronik, Pengolahan dan Penyajian dengan menggunakan Perangkat Lunak, Pengolah Kata dan Spreadsheet, dan Microsoft Word & Excel.

MK45202 Bisnis Konsultasi Gizi (2 sks)

Mata kuliah yang mempelajari mengenai jasa konsuling gizi untuk memberikan dukungan pada pasien atau klien yang ditandai dengan adanya hubungan kerjasama antara konselor dengan klien atau pasien dalam menentukan prioritas makanan gizi dan aktivitas gizi tujuan atau target yang dapat diterima untuk mengatasi masalah kesehatan yang dialami.

MK45203 Gizi estetika (2 sks)

Mata kuliah yang mempelajari hubungan makanan untuk meningkatkan kesehatan sel sel tubuh yang dikaitka dengan kecantikan.

MK45204 Gizi kebugaran (2 sks)

Mata kuliah yang mempelajari ilmu gizi yang berfungsi meningkatkan kebugaran jasmani, dan menoptimalkan status gizi.

MK45205 Manajemen Bisnis (2 sks)

Mata kuliah yang membahas tentang kegiatan dalam merancang, mengelola dan mengoperasikan sebuah usaha atau bisnis. dia mencakup semua pengaturan baik dari dalam proses pengerjaan suatu bisnis untuk mencapai suatu tujuan yang kamu inginkan.

MK45206 Pangan Fungsional (2 sks)

Mata kuliah yang membahas tentang kandungan komponen aktif pangan yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya. Pangan fungsional harus memenuhi persyaratan sensori, nutrisi dan fisiologis.

MP42349 Praktik Kerja Dietetik (3 sks)

Kegiatan praktek di rumah sakit untuk melakukan penilaian masalah gizi pada berbagai kasus penyakit; mengelola hasil diagnosis; merencanakan, menerapkan, dan mengevaluasi makanan enteral dan parenteral; dan merencanakan asuhan gizi; dengan membangun komunikasi dan kerjasama yang baik dengan tenaga kesehatan di rumah sakit

MP42250 Praktek Kerja Manajemen Industri Jasa Pangan (2 sks)

Kegiatan praktek di institusi yang menyelenggarakan atau memproduksi makanan secara komersial maupun non komersial untuk menganalisis manajemen penyelenggaraan atau produksi makanan yang meliputi perencanaan, pengadaan dan penyimpanan bahan, persiapan, pengolahan, penyajian dan distribusi, analisis biaya bahan, tenaga kerja, pengawasan mutu dan keamanan makanan, serta sarana dan prasarana termasuk desain dan tata letak (*lay out*).

MP42351 Praktek Kerja Masyarakat (3 sks)

Merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang mampu mendorong kemandirian dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Pengamatan dan penulisan laporan secara mandiri tentang penerapan ilmu gizi di masyarakat sesuai dengan panduan yang ditetapkan serta dibimbing oleh seorang dosen pembimbing.

MP42153 Seminar (1 sks)

Merupakan penyajian sebagian atau keseluruhan hasil penelitian skripsi di hadapan dosen pembimbing dan mahasiswa untuk memperoleh masukan bagi penyempurnaan penulisan skripsi sebagai syarat mengikuti ujian akhir sarjana.

MP42652 Skripsi (6 sks)

Merupakan karya ilmiah mahasiswa sebagai tugas akhir yang didasarkan pada analisis komprehensif dengan menggunakan baik data primer yang diperoleh dari kegiatan penelitian maupun data sekunder, sesuai dengan kaidah-kaidah penulisan di bawah bimbingan dosen pembimbing skripsi.

2.6. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang akan digunakan pada prodi Gizi mengacu kepada permenristekdikti No. 44 tahun 2015. Adapun metode pembelajaran mata kuliah yang akan digunakan pada prodi Gizi terdiri atas:

1. Diskusi kelompok merupakan proses pembelajaran di mana peserta didik belajar bekerjasama memberikan argumentasi dan ide-ide dalam kelompok-kelompok kecil atau kelompok besar secara kolaboratif dengan struktur kelompok yang heterogen dan memiliki kemampuan yang berbeda-beda, sehingga peserta didik dapat memanfaatkan peserta didik lainnya sebagai rekan dalam memecahkan masalah atau mendiskusikan materi-materi yang telah ditentukan kepada kelompok-kelompok tadi, dan diharapkan setiap peserta didik dapat saling membantu dan tukar menukar pendapat serta ide yang pada akhirnya dapat merangsang peserta didik lain agar bergairah dalam belajar. Dalam sistem ini dosen berperan sebagai fasilitator dan pengarah agar proses pembelajaran berjalan secara efektif.
2. Simulasi merupakan metode pembelajaran yang menggunakan situasi ataupun suatu proses yang nyata. Mahasiswa diminta terlibat aktif untuk melakukan interaksi dengan situasi yang ada di sekitar lingkungannya berdasarkan pengetahuan yang telah dipelajari sebelumnya. Melalui metode simulasi, mahasiswa dapat menerapkan keterampilan untuk membuat keputusan dalam menyelesaikan masalah, mengembangkan kemampuan dalam berinteraksi antar sesama manusia, sehingga dapat meningkatkan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotornya.
3. Studi kasus merupakan metode pendekatan dengan memusatkan perhatian pada suatu kasus secara intensif dan rinci. Metode ini berfokus untuk memahami suatu objek yang dilakukan secara integratif dan komprehensif agar diperoleh pemahaman yang mendalam tentang objek tersebut serta menyelesaikan masalah yang dihadapinya dengan baik.
4. Pembelajaran kolaboratif merupakan metode pembelajaran yang menggunakan interaksi sosial sebagai sarana membangun pengetahuan. Metode ini dapat mendorong mahasiswa bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama. Mahasiswa akan saling membantu untuk memahami serta mendorong satu sama lain dan bekerja sama dalam proses pembelajaran. Dengan metode ini mahasiswa akan terdorong untuk berkomunikasi satu sama lain, menyatakan respon pada pertanyaan, menyampaikan pendapat yang berbeda, serta memberikan kesimpulan.
5. Pembelajaran berbasis proyek adalah metode belajar yang sistematis, yang melibatkan mahasiswa secara langsung dalam kegiatan penelitian untuk menyelesaikan suatu proyek tertentu. Metode pembelajaran berbasis proyek sangat baik dalam mengembangkan berbagai keterampilan dasar yang harus dimiliki mahasiswa seperti keterampilan berpikir, membuat keputusan, beraktivitas, dan memecahkan masalah. Pembelajaran berbasis proyek sangat efektif untuk mengembangkan rasa percaya diri dan manajemen diri mahasiswa. Dalam metode pembelajaran berbasis proyek, dosen merancang suatu tugas (proyek) yang sistematis agar mahasiswa belajar pengetahuan dan keterampilan melalui proses pencarian/penggalan yang terstruktur dan kompleks, merumuskan, dan melakukan proses pemimbangan serta asesmen.

6. Pembelajaran berbasis masalah merupakan sebuah model pembelajaran yang menyajikan masalah kontekstual sehingga merangsang peserta didik untuk belajar. Metode ini menerapkan peserta didik agar dapat bekerja dalam tim untuk memecahkan masalah yang diberikan dalam bentuk kasus. Metode ini mengajarkan peserta didik untuk memecahkan suatu masalah dengan menerapkan pengetahuan yang dimilikinya atau berusaha mencari pengetahuan yang diperlukan. Proses pembelajaran akan semakin bermakna ketika peserta didik berhadapan dengan situasi di mana konsep diterapkan. Peserta didik dapat mengintegrasikan pengetahuan dan keterampilan secara simultan dan mengaplikasikannya dalam konteks yang relevan. Selain itu metode ini dapat meningkatkan kemampuan berpikir kritis, menumbuhkan inisiatif peserta didik dalam bekerja, memotivasi internal untuk belajar, dan mengembangkan hubungan interpersonal dalam bekerja secara kelompok.
7. Metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan, seperti metode *social learning*.

2.7. Metode Penilaian

Aspek penilaian yang dilakukan di Prodi Gizi terdiri dari beberapa aspek yang dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Aspek penilaian pada Prodi Gizi

Aspek penilaian	Prosentase
Ujian Akhir Semester	35
Ujian Tengah Semester	30
Tugas Mandiri	20
Kuis	5
Kehadiran	10
Total	100

2.8. Nama Dosen/Laboran/Teknisi

Daftar nama dosen tetap Prodi Gizi disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Daftar nama dosen tetap prodi Gizi

No	Nama	Tgl. Lahir	Tahun Rekrutmen	Pendidikan Diploma, S-1, Magister, Doktor, Profesi, Sp-1, Sp-2 dan asal PT	Bidang Keahlian untuk Setiap Program Pendidikan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Khoirul Anwar	09-01-1992	2017	S1 – Institut Pertanian Bogor S2 – Institut Pertanian Bogor	Ilmu Gizi Ilmu Gizi
2.	Megah Stefani	13-01-1991	2017	S1 – Institut Pertanian Bogor S2 – Institut Pertanian Bogor	Ilmu Gizi Ilmu Gizi Masyarakat
3.	Nindy Sabrina	18-06-1992	2017	S1 – Universitas Brawijaya S2 – Taipei Medical University	Ilmu Gizi Nutrition and Life Sciences
4.	Wardina Humayrah	18-02-1987	2017	S1 – Institut Pertanian Bogor S2 – Institut Pertanian Bogor	Ilmu Gizi Ilmu Gizi

2.9. Sarana Pembelajaran

Prodi gizi menyediakan sarana pembelajaran untuk praktikum yaitu laboratorium penilaian status gizi, laboratorium penilaian konsumsi pangan, ruang konsultasi gizi,

food service, laboratorium organoleptik dan laboratorium kimia dan biokimia. Selain itu sarana pembelajaran juga didukung oleh peralatan yang tersedia di kelas antara lain *Liquid crystal display* (LCD) , *white board*, laptop, dan spidol.

BAB IV

ATURAN PERALIHAN

5.1. PEMBERLAKUAN KURIKULUM 2020

1. Berdasarkan Keputusan Rektor Universitas Sahid Jakarta No. 53a/USJ-01/A-50 tertanggal 28 Februari 2023 tentang Penyusunan Kurikulum Program Studi jenjang Sarjana di Universitas Sahid Jakarta, dan persetujuan Senat Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid Jakarta, diberlakukan kurikulum baru yaitu mulai Semester Ganjil 2023 - 2024 sampai waktu yang akan ditentukan kemudian.
2. Bagi mahasiswa angkatan sebelumnya berlaku kurikulum lama dengan penyesuaian sesuai dengan kebutuhan.
3. Bagi mahasiswa yang sampai dengan Semester Ganjil 2023-2024 belum dinyatakan lulus akan dikenakan peraturan peralihan sampai dengan ketentuan
4. Peraturan peralihan yang dimaksud dalam butir 3 berlaku selama 1 (satu) tahun sejak diberlakukannya kurikulum baru.

BAB V

PENUTUP

Program Studi Gizi dibuat dengan harapan agar lulusan Program Studi Gizi Universitas Sahid Jakarta menjadi lulusan yang mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya sehingga dapat bersaing dengan lulusan program studi sejenis serta dapat diterima oleh masyarakat, dan dapat memberikan kontribusi serta membuka lapangan pekerjaan secara profesional dan mandiri.