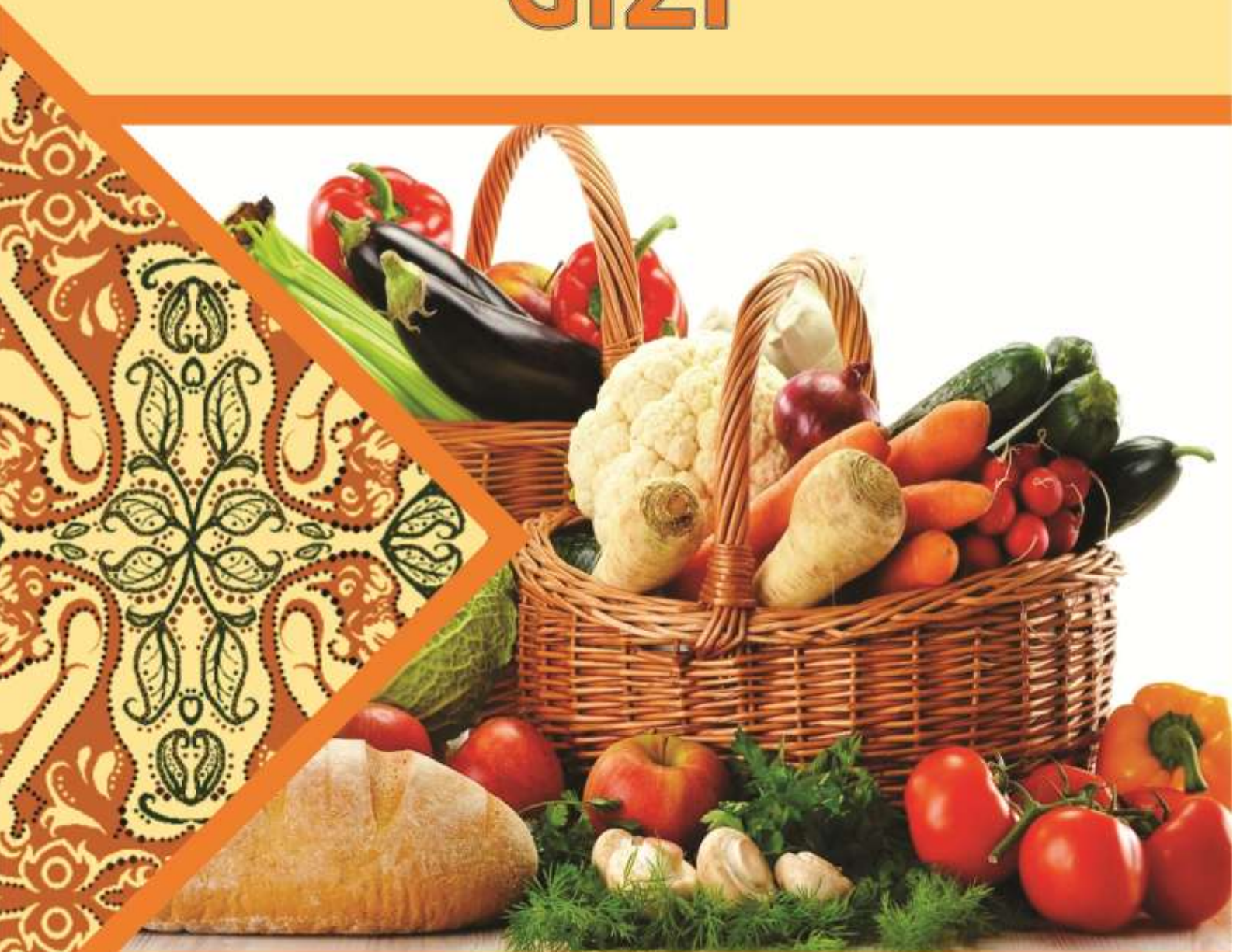


KURIKULUM INTI

Pendidikan Diploma IV

GIZI

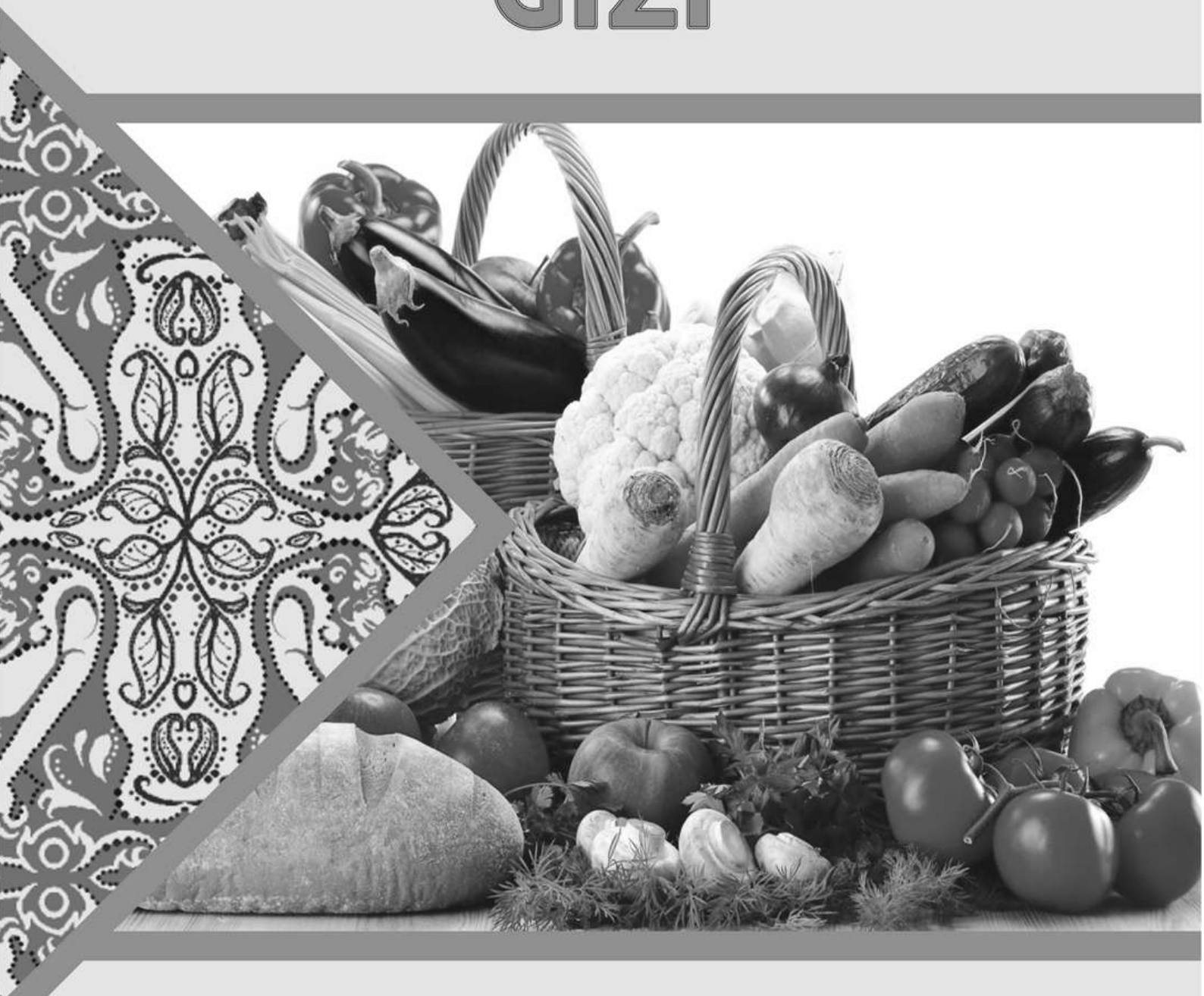


Pusat Pendidikan SDM Kesehatan
2016

KURIKULUM INTI

Pendidikan Diploma IV

GIZI



Pusat Pendidikan SDM Kesehatan
2016

610.7
Ind
k

Katalog Dalam Terbitan. Kementerian Kesehatan RI

Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Badan Pengembangan
dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan
Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi. – Jakarta :
Kementerian Kesehatan RI. 2016

ISBN 978-602-416-129-3

1. Judul I. EDUCATION PROFESSIONAL
II. STUDENTS III. HEALTH MANPOWER
IV. NUTRITIONISTS V. DIETITIAN

KURIKULUM INTI PENDIDIKAN DIPLOMA IV GIZI

Hak cipta ©2016 oleh Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan

Hak cipta dan hak penerbitan yang dilindungi Undang-undang ada pada Pusat Pendidikan SDM Kesehatan, Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM, Kementerian Kesehatan RI. Dilarang menggandakan sebagian atau seluruh isi buku dengan cara apa pun tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Pengarah : Kepala Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan

Penanggung Jawab : Kepala Pusat Pendidikan SDM Kesehatan

Kontributor : Mochamad Rachmat, SKM ,M. Kes (AIPVOGI/Pol. Jakarta II)
Titus Priyo Harjatmo, SKM, M. Kes (AIPVOGI/Pol. Jakarta II)
Meylina Djafar, MCN, MBA (PERSAGI)
Dr. Ir. MF. Aryani Sudja, MKM (Poltekkes Kemenkes Bandung)
Ibnu Fajar, SKM, M. Kes (Poltekkes Kemenkes Malang)
Susi Tursilowati, SKM, M.Sc.PH (Poltekkes Kemenkes Semarang)
Isty Suryani, DCN, M. Kes (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)
Zul Amri, DCN, M. Kes (Poltekkes Kemenkes Padang)
Sirajuddin, SP, M. Kes (Poltekkes Kemenkes Makassar)
Rofiqoh, SKM, M. Kes (Poltekkes Kemenkes Kendari)
Hendro Saputro, S. Si, Apt (Pusat Pendidikan SDM Kesehatan)
Iratnah, S. Kp, M. Kep (Pusat Pendidikan SDM Kesehatan)
Elis Mulyati, SST, MKM (Pusat Pendidikan SDM Kesehatan)
Puspa Indah, SKM (Pusat Pendidikan SDM Kesehatan)

Nara Sumber : DR. Ir. Paristiyanti Nurwardani, MP (Direktur Pembelajaran Kemristek Dikti)

Dr. Liliana Sugiharto, MS, PAK

Editor : Yuyun Widyaningsih, SKp, MKM

Zaeni Dahlan, S. Si, MPH

Cetakan I, Desember 2016

ISBN 978-602-416-130-9

Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan
Jl. Hang Jebat III Blok F3, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan
www.bppsdmk.depkes.go.id



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

Jalan Hang Jebat 3 Blok F3 Kebayoran Baru Jakarta Selatan 12120
 Telepon : (021) 7245517 - 72797302 Faksimile : (021) 72797508
 Laman (*Website*) : www.bppsdmk.depkes.go.id

KEPUTUSAN
 KEPALA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
 SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
 KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR : HK.01.07/III/01169 /2016

TENTANG

KURIKULUM INTI PENDIDIKAN DIPLOMA IV GIZI

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
 SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN,

- Menimbang :
- a. bahwa dalam rangka menyediakan tenaga kesehatan yang kompeten sesuai dengan kebutuhan pelayanan kesehatan, maka perlu dilakukan pembinaan teknis Pendidikan Diploma IV Gizi;
 - b. bahwa salah satu upaya pembinaan teknis sebagaimana dimaksud pada huruf a adalah melalui fasilitasi penyusunan Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan tentang Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi.
- Mengingat :
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 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 Nomor 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 298, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5607);
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 4 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 Nomor 26 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktek Tenaga Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 477);
 8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan 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 Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1952);
 10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 64 Tahun 2015 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1508);

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN TENTANG KURIKULUM INTI PENDIDIKAN DIPLOMA IV GIZI;
- Kesatu : Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi, yang selanjutnya disebut Kurikulum Inti, sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini;
- Kedua : Kurikulum Inti diberlakukan bagi Institusi Pendidikan Diploma IV Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan di seluruh Indonesia;
- Ketiga : Beban belajar pada Kurikulum Inti ditetapkan sejumlah 115 (seratus lima belas) satuan kredit semester (sks) dan Institusi Penyelenggara Pendidikan wajib mengembangkan kurikulumnya sesuai dengan beban belajar Pendidikan Diploma IV paling sedikit 144 (seratus empat puluh empat)
- Keempat : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
 Pada tanggal : 30 Desember 2016

Kepala,



Usman Sumantri
 NIP. 195908121986111001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Menteri Kesehatan Republik Indonesia;
2. Sekretaris Jenderal Kementerian Kesehatan;
3. Inspektur Jenderal Kementerian Kesehatan;
4. Direktur Jenderal Pelayanan Kesehatan;
5. Direktur Jenderal Kesehatan Masyarakat;
6. Direktur Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit;
7. Kepala Biro Hukum dan Organisasi, Sekretariat Jenderal Kementerian Kesehatan;
8. Sekretaris Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan;
9. Kepala Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan;
10. Kepala Pusat Pelatihan Sumber Daya Manusia Kesehatan;
11. Kepala Pusat Perencanaan dan Pendayagunaan Sumber Daya Manusia Kesehatan;
12. Kepala Pusat Peningkatan Mutu Sumber Daya Manusia Kesehatan;
13. Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan seluruh Indonesia;
14. Ketua Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI);
15. Ketua Asosiasi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi Indonesia (AIPVOGI);
16. Pimpinan Institusi Pengelola Pendidikan Diploma IV Gizi seluruh Indonesia.

KATA PENGANTAR

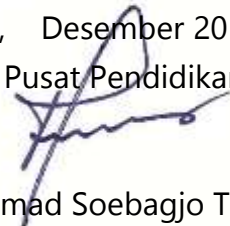
Perubahan kurikulum di Perguruan Tinggi merupakan aktivitas rutin yang harus dilakukan sebagai tanggapan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (*lptek*), kebutuhan masyarakat (*social need*), dan kebutuhan pengguna lulusan (*stakeholder need*). Permasalahan yang sering dihadapi oleh akademisi 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 Inti Pendidikan Diploma IV Gizi dengan harapan terjadi persamaan persepsi dan langkah-langkah implementasi untuk mencapai mutu lulusan Sarjana Terapan Gizi yang profesional sesuai dengan tuntutan iptek gizi dan kebutuhan masyarakat. Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV 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 Inti Pendidikan Diploma IV Gizi ini, atas kerja kerasnya dan kepada semua pihak yang telah memberikan masukan yang berharga dan dedikasinya dalam memperkaya pengetahuan, wawasan, dalam penyusunan Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi ini.

Akhir kata semoga Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi ini bermanfaat bagi perguruan tinggi dan dapat digunakan di Institusi Pendidikan Diploma IV 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.

Jakarta, Desember 2016
Kepala Pusat Pendidikan SDM Kesehatan,


dr. Achmad Soebagjo Tancarino, MARS
NIP. 196007311989031003

**SAMBUTAN DEWAN PIMPINAN PUSAT
PERSATUAN AHLI GIZI INDONESIA (DPP PERSAGI)**

Dalam rangka menjawab tantangan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Iptek), kebutuhan masyarakat dan kebutuhan pengguna lulusan, telah disusun kurikulum Diploma IV Gizi dengan harapan terjadi persamaan persepsi dan langkah-langkah implementasi untuk mencapai mutu lulusan Sarjana Terapan Gizi yang profesional sesuai dengan tuntutan iptek gizi dan kebutuhan masyarakat.

Kurikulum Diploma IV 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 buku Kurikulum Diploma IV Gizi ini, atas kerja kerasnya dan kepada semua pihak yang telah memberikan masukan yang berharga dan dedikasinya dalam memperkaya pengetahuan, wawasan, dalam penyusunan buku Kurikulum Diploma IV Gizi ini.

Akhir kata semoga buku Kurikulum Diploma IV Gizi ini bermanfaat bagi perguruan tinggi dan dapat digunakan di Institusi Diploma IV 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.

Jakarta, Desember 2016
Ketua Umum,

Dr. Minarto.MPS

**SAMBUTAN ASOSIASI INSTITUSI PENDIDIKAN
VOKASI GIZI INDONESIA (AIPVOGI)**

Sesuai dengan amanat Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi Pasal 35 ayat 2 menyebutkan bahwa 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.

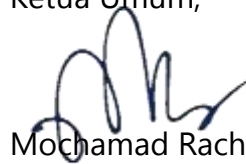
Saat ini pemerintah menaruh perhatian besar terhadap perkembangan pendidikan vokasi di Indonesia. Pendidikan vokasi akan dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan tenaga terampil. Program studi Diploma IV Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan RI merupakan pendidikan vokasi yang diarahkan untuk menghasilkan lulusan yang menguasai kemampuan dalam melaksanakan pekerjaan yang kompleks di bidang gizi berdasarkan kemampuan profesional.

Untuk mencapai tujuan tersebut maka diperlukan kurikulum yang mampu menjawab tantangan kemajuan IPTEK terutama di bidang gizi. Sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-DIKTI), sebagaimana diatur dalam Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 Pasal 1, menyatakan bahwa kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi.

Kami menyambut baik dengan telah disusunnya Kurikulum Pendidikan Tinggi Program Studi Diploma IV Gizi yang mengacu pada SN-Dikti dan KKNi sehingga dapat digunakan oleh institusi pendidikan dalam menyelenggarakan pendidikan vokasi gizi di Indonesia. Semoga dengan digunakannya kurikulum ini secara nasional maka mutu lulusan Program Studi Diploma IV Gizi di seluruh Indonesia memiliki mutu yang sama. Amiiin.

Jakarta, Desember 2016

Ketua Umum,



Mochamad Rachmat, S.K.M., M.Kes.

DAFTAR ISI

Keputusan Kepala Badan PPSDM Kesehatan tentang Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi	ii
Kata Pengantar	iv
Sambutan Ketua Umum DPP PERSAGI	v
Sambutan Ketua Umum AIPVOGI	vi
Daftar Isi	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Landasan Hukum	2
C. Daftar Istilah	4
BAB II VISI, MISI, DAN TUJUAN PENDIDIKAN.....	7
A. Visi Pendidikan	7
B. Misi Pendidikan	7
C. Tujuan Pendidikan	7
BAB III PROFIL, CAPAIAN PEMBELAJARAN DAN BAHAN KAJIAN	9
A. Profil Lulusan	9
B. Capaian Pembelajaran	10
C. Profil dan Capaian Pembelajaran	14
D. Capaian Pembelajaran dan Bahan Kajian	16
E. Mata Kuliah, Bahan Kajian, Kedalaman dan SKS	23
BAB IV STRUKTUR PROGRAM DAN DISTRIBUSI MATA KULIAH	45
A. Struktur Program	45
B. Distribusi Mata Kuliah	47
BAB V GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM	51
A. Beban dan Lama Studi	51
B. Peserta Didik	51
C. Kualifikasi Dosen	51
D. Metode Pembelajaran	51
E. Fasilitas dan Sarana Pembelajaran	52
F. Lahan Praktek	52
G. Evaluasi Belajar	52
BAB VI PENUTUP	53
LAMPIRAN	54

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 sumberdaya 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 *SDGs* terutama pada tujuan kedua yaitu mengakhiri kelaparan dan kekurangan gizi, mencapai ketahanan pangan dan meningkatkan gizi serta mendorong pertanian yang berkelanjutan. Ahli gizi diharapkan lebih berperan dalam upaya mencapai tujuan *SDG's* tersebut terutama dalam meningkatkan gizi masyarakat Indonesia.

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di segala aspek kehidupan masyarakat, kondisi itu telah mengubah pola 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 di bidang pelayanan gizi. Sarjana Terapan 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.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjawab tantangan itu adalah dengan melakukan penyesuaian, mengembangkan dan memperbaiki Pendidikan Diploma IV Gizi sesuai kebutuhan stakeholder dan regulasi yang berlaku. Perubahan kurikulum sesuai dengan Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi (KPT) yang dapat bersaing dan menembus pasar kerja global serta mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (Ipteks) merupakan bentuk penyesuaian yang dilakukan.

Kurikulum mengacu pada SN Dikti sesuai jenjang KKNI yang merupakan kerangka penjenjangan capaian pembelajaran (*“learning outcome”*) untuk menyetarakan luaran bidang pendidikan formal, non formal, dan informal atau pengalaman kerja dalam rangka pemberian pengakuan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai sektor.

Menghadapi perubahan tersebut telah ditetapkan profil Sarjana Terapan Gizi yaitu sebagai Pengelola Gizi Masyarakat, Pengelola Gizi Klinik/Dietetik, Pengelola Gizi Institusi, Edukator dan Konselor Gizi, dan Peneliti Gizi. Dalam upaya membentuk profil lulusan Program Studi Diploma IV Gizi, maka disusunlah kurikulum yang ditujukan pada capaian pembelajaran yang dapat dievaluasi. Disiplin ilmu program diploma IV gizi merujuk ke *American Dietetics and Nutrition*.

Pendayagunaan lulusan adalah di fasilitas pelayanan kesehatan (rumah sakit, puskesmas, klinik gizi), dinas kesehatan propinsi/kabupaten/kota, industri pangan, institusi penyelenggaraan makanan, dan lembaga diklat dan lembaga lain yang terkait dengan pangan dan gizi.

B. LANDASAN HUKUM

Dasar hukum dan peraturan perundangan yang melandasi penyusunan Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV 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 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 Nomor 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 298, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5607);
5. Peraturan Pemerintah 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 Nomor 26 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktek Tenaga Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 477);
8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan 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 Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1952);
10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 64 Tahun 2015 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1508).

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, ketrampilan, kompetensi, dan akumulasi pengalaman kerja (Perpres Nomor 8 Tahun 2012 tentang KKNl).
3. Dosen adalah pendidik profesional dan ilmuwan dengan tugas utama mentransformasikan, mengembangkan dan menyebarkan 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 IV Gizi adalah program pendidikan yang menghasilkan lulusan Sarjana Terapan 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 IV 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 (SN Dikti) 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

A. VISI PENDIDIKAN

Menjadi Sarjana Terapan Gizi yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, kreatif, mandiri, mampu beradaptasi dengan kondisi dan situasi tertentu, dan berbudaya dalam menjalankan perannya secara profesional sesuai tuntutan masyarakat untuk pembangunan kesehatan.

B. MISI PENDIDIKAN

Misi pendidikan Diploma IV Gizi adalah sebagai berikut:

1. Mendidik mahasiswa yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berahlak mulia, kreatif, mandiri, dan berbudaya serta mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi tertentu dalam menjalankan peran sebagai Sarjana Terapan Gizi.
2. Menyelenggarakan pendidikan yang berorientasi kepada mutu dan kebutuhan pelayanan gizi.
3. Menyelenggarakan pendidikan yang mendukung kemampuan sebagai edukator dan konselor gizi.
4. Mengembangkan pendidikan yang menghasilkan lulusan yang mampu memanfaatkan teknologi informasi.
5. Menyelenggarakan penelitian berdasarkan kajian terapan di bidang gizi masyarakat, gizi klinik dan dietetik, dan gizi institusi.
6. Melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait dengan masalah gizi sesuai kebutuhan masyarakat.

C. TUJUAN PENDIDIKAN

Tujuan Pendidikan Diploma IV Gizi adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan Sarjana Terapan Gizi yang beriman, bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berahlak mulia, kreatif, mandiri, dan berbudaya serta mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi tertentu dalam menjalankan peran sebagai Sarjana Terapan Gizi.
2. Menghasilkan Sarjana Terapan Gizi yang bermutu sesuai kebutuhan pelayanan gizi.

3. Menghasilkan Sarjana Terapan Gizi yang mampu berperan sebagai edukator dan konselor gizi.
4. Menghasilkan Sarjana Terapan Gizi yang mampu memanfaatkan teknologi informasi.
5. Menghasilkan Sarjana Terapan Gizi yang mampu melakukan penelitian terapan di bidang gizi masyarakat, gizi klinik dan dietetik, dan gizi institusi.
6. Menghasilkan Sarjana Terapan Gizi yang dapat mengaplikasikan ilmu di bidang gizi sesuai kebutuhan masyarakat dalam upaya mengatasi masalah gizi.

BAB III

PROFIL, CAPAIAN PEMBELAJARAN DAN BAHAN KAJIAN

A. PROFIL LULUSAN

Pendidikan Diploma IV Gizi melaksanakan kegiatan pendidikan yang menghasilkan lulusan Sarjana Terapan Gizi sebagai Pengelola Gizi Masyarakat, Pengelola Gizi Klinik/Dietetik, Pengelola Gizi Institusi, Edukator dan Konselor Gizi, serta Peneliti Gizi yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, kreatif, mandiri, mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi tertentu, dan berbudaya dalam menjalankan perannya secara profesional di bidang gizi.

1. Pengelola Gizi Masyarakat

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

2. Pengelola Gizi Klinik dan Dietetik

Sarjana Terapan Gizi yang memiliki kemampuan dalam mengelola pelayanan gizi klinik dan dietetik pada klien dengan komplikasi secara individu dan kelompok dengan menggunakan prosedur Pelayanan Asuhan Gizi Terstandar (PAGT).

3. Pengelola Gizi Institusi

Sarjana Terapan Gizi yang memiliki kemampuan dalam mengelola 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.

4. Edukator dan Konselor Gizi

Sarjana Terapan Gizi yang mampu memberikan nasehat, petunjuk, pertimbangan, solusi dalam bidang gizi klinik/dietetik serta mampu mengelola pendidikan dan pelatihan untuk pelayanan gizi dengan menggunakan prosedur baku

5. Peneliti Terapan Gizi

Sarjana Terapan Gizi yang mampu melaksanakan penelitian terapan di bidang gizi.

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

Capaian Pembelajaran (*Learning outcome*) Program Studi Diploma IV Gizi adalah sebagai berikut.

1. Pengetahuan

- a. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat
- b. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi masyarakat
- c. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat
- d. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi klinik/dietetik

- e. Menguasai konsep teoritis manajemen dan sistem penyelenggaraan makanan institusi.
- f. Menguasai konsep teoritis prinsip pengembangan produk dalam pelayanan gizi institusi
- g. Menguasai konsep teoritis berbagai strategi komunikasi dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi.
- h. Menguasai konsep teoritis perencanaan, pelaksanaan pada proses pendidikan, pelatihan, konseling gizi serta pendokumentasian kegiatan.
- i. Menguasai konsep teoritis pengembangan metode dan media pendidikan pelatihan gizi
- j. Menguasai konsep teoritis perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan laporan penelitian terapan.
- k. Menguasai konsep teoritis penyusunan naskah publikasi penelitian.

2. Sikap

- a. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious.
- 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. Bekerjasama 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.
- j. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.

3. Keterampilan Umum

- a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur.
- c. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni.
- d. Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
- e. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.

- f. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
- g. Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya.
- h. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.
- i. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagias

4. Keterampilan Khusus

- a. Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi masyarakat dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat
- b. Mampu merencanakan, melakukan pelayanan gizi masyarakat, dan melakukan advokasi gizi, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi masyarakat
- c. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat
- d. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi klinik/dietetik

- e. Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi institusi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat
- f. Mampu merencanakan dan melakukan manajemen penyelenggaraan makanan di institusi.
- g. Mampu merencanakan dan melakukan pengembangan produk dalam pelayanan gizi institusi
- h. Mampu merencanakan dan melakukan berbagai strategi komunikasi dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi.
- i. Mampu merencanakan dan melakukan pendidikan, pelatihan, dan konseling gizi serta pendokumentasian kegiatan.
- j. Mampu mengembangkan metode dan media pendidikan pelatihan dan konseling gizi.
- k. Mampu melakukan monitoring evaluasi pendidikan, pelatihan, dan konseling gizi
- l. Mampu membuat perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan laporan penelitian
- m. Mampu membuat naskah publikasi penelitian

C. PROFIL DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN

Profil	Capaian Pembelajaran
Pengelola Gizi masyarakat	<p>Pengetahuan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai konsep teoritis, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat 2. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi masyarakat
	<p>Keterampilan Khusus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi masyarakat dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat

Profil	Capaian Pembelajaran
	<p>2. Mampu merencanakan, melakukan pelayanan gizi masyarakat, dan melakukan advokasi gizi, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi masyarakat.</p>
Pengelola Gizi Klinik/Dietetik	<p>Pengetahuan</p> <p>1. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat</p> <p>2. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi klinik/dietetik</p>
	<p>Keterampilan Khusus</p> <p>1. Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi klinik/dietetik dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat</p> <p>2. Mampu merencanakan, melakukan pelayanan gizi klinik/dietetik, advokasi, monitoring evaluasi, dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi klinik/dietetik</p>
Pengelola Gizi Institusi	<p>Pengetahuan</p> <p>1. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat</p> <p>2. Menguasai konsep teoritis manajemen dan sistem penyelenggaraan makanan institusi.</p> <p>3. Menguasai konsep teoritis prinsip pengembangan produk dalam pelayanan gizi institusi.</p>
	<p>Keterampilan Khusus</p> <p>1. Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi institusi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat</p> <p>2. Mampu merencanakan dan melakukan manajemen penyelenggaraan makanan di institusi.</p> <p>3. Mampu merencanakan dan melakukan</p>

Profil	Capaian Pembelajaran
	pengembangan produk dalam pelayanan gizi institusi.
Edukator dan Konselor Gizi	<p>Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menguasai konsep teoritis berbagai strategi komunikasi dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi. 2. Menguasai konsep teoritis perencanaan, pelaksanaan pada proses pendidikan, pelatihan, konseling gizi serta pendokumentasian kegiatan. 3. Mengusai konsep teoritis pengembangan metode dan media pendidikan pelatihan gizi. 4. Menguasai konsep teoritis monitoring evaluasi pendidikan, pelatihan, dan konseling gizi
	<p>Keterampilan Khusus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu merencanakan dan melakukan berbagai strategi komunikasi dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi. 2. Mampu merencanakan dan melakukan pendidikan, pelatihan, dan konseling gizi serta pendokumentasian kegiatan. 3. Mampu mengembangkan metode dan media pendidikan pelatihan dan konseling gizi. 4. Mampu melakukan monitoring evaluasi pendidikan, pelatihan, dan konseling gizi
Peneliti Terapan Gizi	<p>Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengusai konsep teoritis perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan laporan penelitian terapan. 2. Mengusai konsep teoritis penyusunan naskah publikasi penelitian
	<p>Keterampilan Khusus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu membuat perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan laporan penelitian 2. Mampu membuat naskah publikasi penelitian

D. CAPAIAN PEMBELAJARAN DAN BAHAN KAJIAN

Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian
1. Menguasai konsep teoritis,	1. Lingkup kerja Ahli gizi (Gizi Klinik, Gizi

<p>pangan, gizi dan kesehatan dalam pelayanan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat, dan Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi masyarakat dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat</p>	<p>Masyarakat dan <i>Food Service</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Peraturan perundang-undangan dalam bidang kesehatan dan pangan, dan tanggung jawab dan tanggung gugat 3. Etika profesi, 4. Manusia, nilai, moral, sains dan teknologi 5. Hak dan kewajiban klien dan profesi 6. Perencanaan, Identifikasi masalah, Analisis situasi masalah gizi di Indonesia, Prioritas masalah, kebijakan program gizi, monitoring dan evaluasi program gizi 7. Penyusunan Plan of Action 8. Konsep dan strategi pemberdayaan masyarakat 9. Sistem pangan dan gizi 10. Pengkajian konsumsi pangan 11. Gizi Seimbang dan aktifitas fisik 12. Gizi dan Produktivitas Kerja 13. Pengkajian data gizi dan kesehatan 14. Population Attributable Risk 15. Penyuluhan gizi 16. Standar Pelayanan Gizi 17. Teknik presentasi 18. Penelusuran kepustakaan
<ol style="list-style-type: none"> 2. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi masyarakat dan Mampu merencanakan, melakukan pelayanan gizi masyarakat, dan melakukan advokasi gizi, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat 	<ol style="list-style-type: none"> 19. Advokasi pelayanan gizi: strategi, sosial marketing 20. Jejaring kerja (Networking) 21. Teknik kolaborasi 22. Surveilans 23. Kemitraan dan Teknik negosiasi 24. <i>Cost effective analysis</i> dan <i>cost benefit</i> 25. Kebijakan pangan dan gizi 26. Model-model Perencanaan dan Evaluasi 27. Metode, sasaran dan strategi advokasi 28. Preventif, dan promotif dalam pelayanan gizi 29. SDGs 30. Konsep permintaan, penawaran, elastisitas harga produk pangan

dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi masyarakat.	
3. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat dan Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi klinik/dietetik dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat	<p>31. Anatomi Fisiologi</p> <p>32. Patologi</p> <p>33. Metabolisme karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral</p> <p>34. Analisis Zat gizi bahan</p> <p>35. Gizi dan kekebalan tubuh</p> <p>36. Tim Asuhan Gizi Klinik/Dietetik</p> <p>37. Pengkajian gizi,</p> <p>38. Diagnosis gizi,</p> <p>39. Intervensi gizi individu dan kelompok</p> <p>40. Perencanaan, preskripsi diet, implementasi, konseling, dan edukasi</p> <p>41. Fortifikasi dan suplementasi zat gizi mikro dan makro</p> <p>42. Pemantauan dan evaluasi (Monitoring dan Evaluasi) gizi</p> <p>43. Dokumentasi pelayanan gizi</p> <p>44. Teknologi Komputer</p>
4. Menguasai konsep teoritis advokasi gizi, perencanaan, monitoring dan evaluasi pelayanan gizi, pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi klinik/dietetik dan Mampu merencanakan, melakukan pelayanan gizi klinik/dietetik, advokasi , monitoring evaluasi, dan pengelolaan asuhan gizi serta dokumentasi pelayanan gizi klinik/dietetik	<p>45. Proses asuhan gizi</p> <p>46. Pengelolaan asuhan gizi</p> <p>47. Pengkajian data gizi (Riwayat Gizi dan kebutuhan Gizi, data lain penunjang gizi)</p> <p>48. Penilaian status gizi (antropometri, Biokimia, Klinis)</p> <p>49. Diagnosis gizi klien</p> <p>50. Perencanaan intervensi gizi untuk individu dan kelompok</p> <p>51. Perencanaan pemantauan dan evaluasi pelayanan gizi pada klien</p> <p>52. Dokumentasi pelayanan gizi</p> <p>53. Etika dalam memberikan asuhan gizi sebagai proses pelayanan gizi</p> <p>54. Kerja sama tim dalam pengelolaan asuhan gizi</p> <p>55. Menjaga kerahasiaan dalam dokumentasi pelayanan gizi</p>

	56. Pemantauan dan evaluasi pelayanan gizi pada klien
5. Menguasai konsep teoritis, prinsip, pangan gizi dan kesehatan dalam pelayanan pangan gizi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat dan Mampu merencanakan dan melaksanakan pelayanan gizi institusi dengan memanfaatkan IPTEK secara tepat	57. Konsep teknologi pangan 58. Teknik/metoda pengolahan pangan 59. Teknik/metoda pengawetan pangan 60. Peningkatan mutu gizi pangan 61. Uji organoleptik 62. Manajemen SDM dan hubungan kerja 63. Efektifitas dan efisiensi penyelenggaraan makanan 64. Manajemen keuangan penyelenggaraan makanan 65. <i>Quality Assurance, Quality Control, dan Quality Worklife</i> 66. <i>Total Quality Management</i> 67. Gugus Kendali Mutu 68. ISO 69. Joint Commission International 70. Indikator mutu dalam pengadaan proses dan output 71. <i>Workload Indicator Staffing Needs</i> (Indikator beban kerja pegawai)
6. Menguasai konsep teoritis manajemen dan sistem penyelenggaraan makanan institusi dan Mampu merencanakan dan melakukan manajemen penyelenggaraan makanan di institusi.	72. Prinsip dasar serta tujuan organisasi penyelenggaraan makanan banyak 73. Fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan banyak 74. Manajemen sarana fisik, peralatan dan energi dalam penyelenggaraan makanan 75. Manajemen perencanaan menu dan prinsip penyusunan menu untuk kelompok sasaran 76. Penentuan biaya makanan (<i>food cost</i>) 77. Manajemen logistik penyelenggaraan makanan institusi (rencana kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, distribusi dan pelayanan makanan)

	<p>78. Penyusunan standar-standar dalam penyelenggaraan makanan (standar makanan, standar bumbu, standar porsi dan standar resep)</p> <p>79. Modifikasi resep makanan</p> <p>80. Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan</p> <p>81. Kesehatan dan keselamatan kerja dalam penyelenggaraan makanan</p> <p>82. Dokumentasi dan pelaporan</p> <p>83. Konsep PKL MSPMI 10 langkah kegiatan MSPMI</p> <p>84. Mengidentifikasi proses penyelenggaraan makanan di RS</p> <p>85. Mengidentifikasi permasalahan dan penyebab masalah penyelenggaraan makanan di RS</p> <p>86. Intervensi untuk memecahkan masalah penyelenggaraan makanan di RS</p> <p>87. Pencatatan dan pelaporan penyelenggaraan makanan di RS</p> <p>88. Manajemen menu, pemesanan dan pembelian bahan makanan di institusi komersial</p> <p>89. Manajemen penyimpanan dan pengolahan makanan di institusi komersial</p> <p>90. Manajemen transportasi, distribusi dan pelayanan di institusi komersial</p> <p>91. Manajemen SDM, sarana fisik, dan peralatan</p> <p>92. Manajemen food cost untuk klien</p> <p>93. Dokumentasi dan pelaporan di institusi penyelenggaraan makanan komersial</p>
<p>7. Menguasai konsep teoritis prinsip pengembangan produk dalam pelayanan gizi institusi dan Mampu merencanakan dan melakukan pengembangan produk dalam pelayanan</p>	<p>94. Konsep dasar ilmu pangan</p> <p>95. Komponen kimia dan gizi pangan serta perubahan komponen pangan pasca panen</p> <p>96. penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan kerusakan pangan</p> <p>97. pengolahan pangan nabati, hewani, dan</p>

<p>gizi institusi</p>	<p>tepung-tepungan</p> <p>98. Karakteristik mutu pangan</p> <p>99. Konsep dasar gizi kulineri dan teknik persiapan dan pengolahan makanan</p> <p>100. Macam, jenis dan fungsi peralatan pengolahan, penyajian dan peralatan makan</p> <p>101. Prinsip pengolahan dan pengembangan resep makanan Indonesia</p> <p>102. Persiapan, pengolahan dan penyajian makanan oriental dan kontinental</p> <p>103. Gizi kulineri untuk makanan pembuka dingin, panas, penyela</p> <p>104. Gizi kulineri bermacam-macam makanan utama berupa daging, unggas, ikan dan seafood</p> <p>105. Penyajian dessert yang panas, dingin dan netral</p> <p>106. Tata cara makan secara internasional/table manner</p> <p>107. Konsep formula makanan</p> <p>108. Pengembangan/modifikasi resep menjadi formula</p> <p>109. Penilaian formula dan pengawasan formula makanan</p> <p>110. Aplikasi formula makanan pada berbagai sasaran</p> <p>111. Modifikasi makanan berdasarkan konsistensi makanan</p> <p>112. Modifikasi makanan berdasarkan cara pemberian</p> <p>113. Modifikasi makanan berdasarkan zat gizi terkait patofisiologi penyakit</p> <p>114. Konsep dan ruang lingkup bisnis dan entrepreneurship</p> <p>115. Membangun spirit/jiwa wirausaha serta spiritual berwirausaha</p> <p>116. Motivasi beprestasi, berpikir kreatif dan inovatif</p> <p>117. Peluang bisnis, strategi memulai bisnis</p> <p>118. Konsep dan strategi rekayasa menu</p> <p>119. Bisnis waralaba</p>
-----------------------	--

	<p>120. Etika bisnis, bisnis life skill</p> <p>121. Menghitung indeks popularitas makanan</p> <p>122. Konsep dan strategi rekayasa menu</p>
<p>8. Menguasai konsep teoritis berbagai strategi komunikasi dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi dan Mampu merencanakan dan melakukan berbagai strategi komunikaserta mengembangkan metode dan media dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi</p>	<p>123. Dasar-dasar Konseling</p> <p>124. Dasar-dasar Psikologi (<i>Client centered</i>)</p> <p>125. Modifikasi Perilaku</p> <p>126. Komunikasi verbal dan non verbal</p> <p>127. Active listener, dan Student Center learning</p> <p>128. Empati dan Simpati</p> <p>129. Teknik wawancara</p> <p>130. Reflecting dan Summarizing</p> <p>131. <i>Assessment</i> gizi</p> <p>132. Diagnosis gizi</p> <p>133. Gizi Klinik dan Dietetik</p> <p>134. Training Need Assessment</p> <p>135. Dasar Pendidikan dan Pelatihan</p> <p>136. Media konseling gizi</p> <p>137. Media Pendidikan dan Pelatihan</p>
<p>9. Menguasai konsep teoritis perencanaan, pelaksanaan pada proses pendidikan, pelatihan, konseling gizi, monitoring dan evaluasi serta pendokumentasian kegiatan dan mampu Mampu merencanakan dan melakukan berbagai strategi komunikasi dalam pendidikan, pelatihan dan konseling gizi</p>	<p>138. Dasar-dasar manajemen</p> <p>139. Dokumentasi Pelayanan Gizi</p> <p>140. Membuat proposal pelatihan</p> <p>141. Membuat POA Konseling</p> <p>142. Monitoring dan evaluasi</p> <p>143. Simulasi Pelatihan Gizi</p> <p>144. Praktek konseling</p>
<p>10. Mengusai konsep teoritis perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan laporan penelitian serta publikasi penelitian dan Mampu membuat perencanaan, pelaksanaan dan penyusunan laporan penelitian</p>	<p>145. Filosofi Penelitian</p> <p>146. Etika Penelitian</p> <p>147. Jenis Penelitian</p> <p>148. Proposal Penelitian</p> <p>149. Pelaksanaan Penelitian</p> <p>150. Pengolahan dan Analisis Data</p> <p>151. Laporan, Jurnal dan Publikasi</p>

E. MATA KULIAH, BAHAN KAJIAN, KEDALAMAN, DAN SKS

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
1	Advokasi Gizi	Advokasi pelayanan gizi: strategi, sosial marketing	4	22	2
		Jejaring kerja (Networking)	4		
		Kemitraan dan Teknik negosiasi	5		
		Metode , sasaran dan strategi advokasi	5		
		Teknik kolaborasi	4		
2	Anatomi Fisiologi	Homeostasis cairan dan elektrolit	2	34	2
		Konsep dasar anatomi fisiologi	4		
		Sistem ekskresi	4		
		Sistem endokrin	4		
		Sistem kardiovaskular	4		
		Sistem pancaindera	4		
		Sistem pencernaan	4		
		Sistem pernafasan	4		
		Sistem reproduksi terkait mekanisme laktasi	4		
3	Aplikasi Komputer	Aplikasi antropometri	7	39	2
		Aplikasi statistika deskriptif	5		
		Jenis-jenis aplikasi komputer terkait gizi	5		
		Konsep aplikasi komputer terkait gizi	5		
		Penelusuran literatur terkait gizi	7		
		Teknik pengolahan data (misal FP2, Nutri Survey, Nutriclin)	5		
		Teknik penyajian data	5		
4	Bahasa Indonesia	Jenis-jenis artikel ilmiah	4	29	2
		Konsep dan Fungsi Bahasa (bahasa negara, bahasa persatuan dan bahasa pengetahuan dan teknologi)	4		
		Penelusuran kepustakaan	4		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Penulisan artikel ilmiah (makalah, resensi)	4		
		Rangkuman buku dan karya ilmiah	5		
		Teknik penulisan karya ilmiah	5		
		Teknik presentasi ilmiah	3		
5	Bahasa Inggris	Correspondence	6	30	2
		Listening comprehension	6		
		Presentation			
		Reading comprehension	6		
		Speaking comprehension	6		
		Spesific vocabulary	6		
6	Biokimia Gizi	Interaksi antar zat gizi	5	60	3
		Konsep dasar metabolisme zat gizi	5		
		Metabolisme air	5		
		Metabolisme karbohidrat	5		
		Metabolisme karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral	5		
		Metabolisme lemak	5		
		Metabolisme makromineral	5		
		Metabolisme mikromineral	5		
		Metabolisme protein	5		
		Metabolisme vitamin larut lemak dan air	5		
		Nilai-nilai normal biokimia darah	5		
		Peranan hormon dan enzim	5		
7	Dietetik Penyakit Infeksi	Assessment gizi	5	64	3
		Asuhan Gizi Klinik/Dietetik	5		
		Intervensi gizi individu dan kelompok	6		
		Pemberian Diet pada penyakit : Tanpa komplikasi Penyakit DHF Hepatitis dan Kantong Empedu			

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		HIV AIDS Saluran Cerna atas dan bawah TBC			
		Perencanaan, preskripsi diet, implementasi, konseling, dan edukasi	5		
		Proses asuhan gizi terstandard (NCP)	5		
		Diagnosis gizi,	5		
		Pengelolaan asuhan gizi	5		
		Pengkajian data gizi (Riwayat Gizi dan kebutuhan Gizi, data lain penunjang gizi)	5		
		Pengkajian data gizi dan kesehatan	5		
		Perencanaan pemantauan dan evaluasi pelayanan gizi pada klien	5		
		Standar Pelayanan Gizi	4		
		Menjaga kerahasiaan dalam dokumentasi pelayanan gizi	5		
8	Surveilans Gizi	Pengertian, Konsep Surveilans Gizi	5	30	2
		Ruang Lingkup Surveilans	5		
		Prinsip dasar	5		
		Indikator , Sasaran Surveilans	5		
		Pengumpulan data, Pengolahan dan analiss data Surveilans	5		
		Desiminasi hasil Survelans	5		
9	Dietetik Penyakit Tidak Menular	Pengkajian (Assessment Gizi)	4	59	3
		Diagnosis Gizi	5		
		Intervensi Gizi Individu dan Kelompok	5		
		Pemberian Diet pada : Gangguan Purin (Gout)	5		
		Pemberian Diet Gangguan pada kehamilan	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Pemberian Diet Kelainan Endokrin	5		
		Pemberian Diet Pasca Bedah	5		
		Pemberian Diet Penyakit Pembuluh Darah	5		
		Pemberian Diet Penyakit Batu Ginjal	5		
		Pemberian Diet Obesitas	5		
		Pemberian Diet Hipertensi	5		
		Pemberian Diet KEP	5		
10	Ekonomi Pangan Gizi	Aspek distribusi pangan	3	48	3
		Aspek konsumsi pangan	2		
		Aspek produksi pangan	3		
		Cost effective analisis dan cost benefit	5		
		Isu-isu terbaru ekonomi pangan dan gizi	4		
		Kebijakan dan ketahanan pangan	3		
		Kebijakan pangan dan gizi	3		
		Kependudukan	3		
		Konsep ekonomi pangan dan gizi	3		
		Konsep permintaan, penawaran, elastisitas harga produk pangan	4		
		Pendapatan dan kaitannya dengan gizi	3		
		Permintaan dan penawaran pangan	3		
		Sistem pangan dan gizi	4		
		Sistem pangan dan gizi	3		
11	Epidemiologi Gizi	Demokrasi Indonesia.	2	42	2
		Epidemiologi deskriptif	3		
		Konsep pangan	6		
		Konsep penelitian deskriptif	4		
		Konsep perencanaan intervensi gizi masyarakat tingkat mikro	6		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Penerapan penapisan gizi	3		
		Penyakit yang berhbungan dengan makanan	4		
		Population Atributable Risk	3		
		Sejarah dan konsep epidemiologi gizi	5		
		Statistik vital	2		
		Surveilens gizi buruk	3		
12	Etika Profesi	Kode etik profesi, organisasi profesi, peran dan kompetensi ahli gizi	3	37	2
		Etika dalam memberikan asuhan gizi sebagai proses pelayanan gizi	5		
		Hak dan kewajiban klien dan profesi	3		
		Kebutuhan pokok dan tujuan utama hidup manusia,	2		
		Kepribadian	3		
		Kerja sama tim dalam pengelolaan asuhan gizi	5		
		Kewajiban terhadap diri sendiri	3		
		Kewajiban terhadap klien	3		
		Kewajiban terhadap Profesi	3		
		Kewajiban terhadap sejawat	3		
		Konsep gizi sbg suatu profesi	3		
		Lingkup kerja Ahli gizi (Gizi Klinik, Gizi Masyarakat dan Food Service)	3		
		Norma dan moralitas	2		
		Penggerakan masyarakat dalam program pangan, gizi dan kesehatan	6		
		Peraturan perundangan-undangan tentang standar profesi Ahli Madya Gizi			
		Peraturan perundang-undangan tentang kesehatan			

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Peraturan perundang-undangan tentang Perlindungan Konsumen			
		Peraturan perundang-undangan tentang Praktek Tenaga Kesehatan			
		Peraturan perundang-undangan tentang registrasi tenaga kesehatan	3		
		Peraturan perundang-undangan tentang Rumah Sakit			
		Tanggungjawab dan tanggungungat			
13	Gizi dalam Daur Kehidupan	Konsep dasar gizi dalam daur kehidupan	5	60	3
		pemenuhan gizi pada anak sampai usia 2 th.	5		
		pemenuhan gizi pada anak usia sekolah	5		
		pemenuhan gizi pada bayi (0-6 bl, 6-8 bl, 9-11bl)	5		
		pemenuhan gizi pada ibu menyusui	5		
		Pemenuhan gizi pada kehamilan	5		
		Pemenuhan gizi pada kelompok khusus (tenaga kerja, atlet, vegetarian)	5		
		pemenuhan gizi pada lansia	5		
		pemenuhan gizi pada remaja	5		
		pemenuhan gizi pada usia dewasa	5		
		Pemesanan diet pasien/klien	5		
		Gizi dan Produktivitas Kerja	5		
		Gizi Seimbang dan aktifitas fisik	5		
14	Gizi Kulineri	Gizi kulineri makanan continental	5	66	3

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Gizi kulineri makanan oriental	5		
		Gizi kulineri makanan asia tenggara	3		
		Konsep Gizi Kulineri	3		
		Makanan untuk acara khusus (pesta, darmawisata, selamatan)	5		
		Pengolahan berbagai snack dan minuman	5		
		Peralatan kulineri	5		
		Teknik pengolahan	5		
		Gizi Klinik dan Dietetik	3		
		Gizi kulineri bermacam-macam makanan utama berupa daging, unggas, ikan dan seafood	5		
		Gizi kulineri untuk makanan pembuka dingin, panas, penyela	5		
		Persiapan, pengolahan dan penyajian makanan oriental dan kontinental	5		
		Penyajian dessert yang panas, dingin dan netral	3		
		Tata cara makan secara internasional/table manner	4		
		Konsep dasar gizi kulineri dan teknik persiapan dan pengolahan makanan	5		
15	Ilmu Gizi/Nutrition Science	Konsep Dasar Gizi	4	62	3
		Karbohidrat	5		
		Protein	5		
		Lemak	5		
		Vitamin	5		
		Mineral	5		
		Air	5		
		Konsep dasar kecukupan gizi	6		
		Konsep zat gizi makro dan mikro	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien	7		
		Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi	5		
		Sumber-sumber zat gizi	5		
16	Kesehatan Masyarakat	Jenis-jenis pelayanan kesehatan (promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif)	3	29	2
		Kaitan kesehatan dan lingkungan	3		
		Kejadian luar biasa (KLB)	3		
		Keracunan makanan	3		
		Konsep tata letak ruang penyelenggaraab makanan	3		
		Paradigma sehat	2		
		Pemahaman tentang Posyandu	2		
		Riwayat alamiah penyakit	3		
		Sistem rujukan kesehatan	2		
		Standar pelayanan minimal	3		
		Peraturan perundang-undangan dalam bidang kesehatan dan pangan, dan tanggung jawab dan tanggung gugat	2		
17	Ilmu Pangan (<i>Food Science</i>)	Karakteristik mutu pangan	4	47	3
		Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi	6		
		Klasifikasi pangan	6		
		Konsep dasar ilmu pangan	4		
		Konsep pemasaran produk	4		
		Kosep fasilitas dan sarana penyelenggaraan makanan	5		
		Pengolahan pangan nabati, hewani, dan tepung-tepungan	3		
		Penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan	6		
		Perubahan komponen pangan	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		pasca panen			
		Teknik/metoda pengawetan pangan	4		
18	Sosio-Anthropologi Gizi	Kepercayaan, adat, kebiasaan	2	32	2
		Manusia dan harapan	2		
		Manusia dan keadilan	2		
		Manusia dan kegelisahan	2		
		Manusia dan keindahan	1		
		Manusia dan lingkungan	1		
		Manusia dan pandangan hidup	1		
		Manusia dan penderitaan	1		
		Manusia dan perubahan budaya terkait makanan dan kesehatan	1		
		Manusia dan perubahan sosial terkait makanan dan kesehatan	2		
		Manusia dan tanggungjawab serta pengabdian	1		
		Manusia sebagai individu dan makhluk sosial	1		
		Manusia sebagai makhluk budaya	2		
		Media edukasi, penyuluhan dan nasehat gizi	6		
		Nilai sosial pangan dan makanan	2		
		Perubahan pendapatan dan status sosial dan gizi	2		
		Pola hidangan makanan sebagai produk budaya	2		
		Pranata sosial	1		
19	Imunologi Gizi	Gizi dan kekebalan tubuh	5	25	2
		Antioksidan dan Asupan Gizi	5		
		sistem kekebalan tubuh	5		
		Kekebalan Alamiah	5		
		Phytochemical dan kekebalan tubuh	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
20	Teknologi Pangan	Analisis Zat gizi bahan	5	33	2
		Konsep teknologi pangan	3		
		Peningkatan mutu gizi pangan	4		
		Peningkatan mutu gizi pangan	3		
		penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan kerusakan pangan	3		
		Teknik/metode pengawetan pangan	6		
		Uji organoleptik	4		
21	Kewarganegaraan	Hubungan Negara dengan Warga Negara	4	20	1
		Identitas Nasional	4		
		Ketahanan Nasional Indonesia	4		
		Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia	4		
		Wawasan Nusantara sebagai Geopolitik Indonesia	4		
22	Kewirausahaan	Etika bisnis, bisnis life skill	3	42	3
		Ide dan peluang usaha	3		
		Konsep bisnis dibidang jasa	3		
		Konsep dasar kewirausahaan	2		
		Konsep usaha kecil menengah	3		
		Manajemen keuangan	3		
		Merintis usaha baru	3		
		Organisasi dan manajemen usaha	3		
		Penentuan biaya makanan (food cost)	6		
		Pengertian dan ruang lingkup perilaku	2		
		Program kreatif usaha rakyat	3		
		Proses kewirausahaan	3		
		Sikap dan jiwa wirausaha	2		
		Strategi Pemasaran usaha	3		
23	Kimia Pangan	Komponen kimia dan gizi pangan serta perubahan komponen pangan pasca	5	29	2

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		panen			
		Struktur kimia karbohidrat, Protein, Lemak, Vitamin dan Mineral	6		
		Analisis Kualitatif dan kuantitatif Zat Gizi Pangan	6		
		Enzym pangan	6		
		identifikasi bahan tambahan pangan	6		
24	Komunikasi	Active listener	5	31	2
		Berbagai bentuk kopreasi	3		
		Empati	5		
		Komunikasi verbal dan non verbal	4		
		Reflectingdan Summarizing	5		
		Teknik presentasi	4		
		Teknik wawancara	5		
25	Manajemen	Dasar-dasar manajemen	3	32	2
		Model-model evaluasi	5		
		Quality Assurance, Quality Control, dan Quality Worklife	3		
		Total Quality Management	5		
		Manajemen SDM	5		
		Manajemen SDM dan hubungan kerja	5		
		Manajemen SDM, sarana fisik, dan peralatan	6		
26	Metodologi Penelitian	Etika Penelitian	4	88	5
		Filosofi Penelitian	4		
		Jenis Penelitian	5		
		hasil pembahasan	5		
		jenis jenis variabel	4		
		Konsep penilaian status gizi	4		
		Konsep penyebaran penyakit	7		
		Langkah-langkah konsultasi gizi	6		
		Laporan dan Publikasi	5		
		Membuat proposal pelatihan	3		
		Menyusun Proposal	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Pelaksanaan Penelitian	5		
		Pembuatan Instrumen penelitian terapan/kuesioner	7		
		Pencernaan, penyerapan, dan metabolisme	4		
		Pengumpulan Data (observasi, angket, wawancara)	4		
		penyusunan tujuan	4		
		perumusan masalah	4		
		Populasi dan sampel	4		
		langkah langkah penelitian terapan	4		
27	Manajemen Mutu Penyelenggaraan Makanan	Gugus Kendali Mutu	3	70	4
		Indikator mutu dalam pengadaan proses dan ouput	5		
		ISO 2009	3		
		Fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan banyak	3		
		Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan	3		
		Intervensi untuk memecahkan masalah penyelenggaraan makanan di RS	3		
		Konsep formula makanan	3		
		Konsep investasi SDM	3		
		Macam, jenis dan fungsi peralatan pengolahan, penyajian dan peralatan makan	5		
		Manajemen food cost untuk klien	3		
		Manajemen keuangan penyelenggaraan makanan	3		
		Manajemen logistik penyelenggaraan makanan institusi (rencana kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan	3		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		dan penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, distribusi dan pelayanan makanan)			
		Manajemen menu, pemesanan dan pembelian bahan makanan di institusi komersial	4		
		Manajemen penyimpanan dan pengolahan makanan di institusi komersial	4		
		Manajemen perencanaan menu dan prinsip penyusunan menu untuk kelompok sasaran	3		
		Manajemen sarana fisik, peralatan dan energi dalam penyelenggaraan makanan	3		
		Manajemen transportasi, distribusi dan pelayanan di institusi komersial	4		
		Mengidentifikasi permasalahan dan penyebab masalah penyelenggaraan makanan di RS	4		
		Sepuluh proses penyelenggaraan makanan institusi	4		
		Workload Indicator Staffing Needs (Indikator beban kerja pegawai)	4		
28	Pancasila	Pancasila dalam Kajian Sejarah Bangsa Indonesia	3	17	1
		Pancasila sbagai Ideologi Negara.	3		
		Pancasila sebagai Dasar Nilai Pengembangan Ilmu	3		
		Pancasila sebagai Dasar Negara	3		
		Pancasila sebagai Sistem Etika	2		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Pancasila sebagai Sistem Etika.			
		Pancasila sebagai Sistem Filsafat.	3		
29	Patologi Penyakit Tidak Menular	Gangguan akibat kekurangan makro dan mikro mineral	3	50	3
		Gangguan akibat kekurangan vitamin larut air	3		
		Gangguan akibat kekurangan vitamin larut lemak	3		
		Gangguan akibat kelebihan energi	2		
		Gangguan akibat KEP	3		
		Gangguan akibat radikal bebas	2		
		Gangguan ginjal dan saluran kemih kaitannya dengan masalah gizi	2		
		Gangguan hati, kandung empedu, dan pankreas	3		
		Gangguan metabolisme karbohidrat pada DM	3		
		Gangguan metabolisme lemak pada dislipidemia dan penatalaksanaannya	3		
		Gangguan pada tindakan medik invasif terhadap pasien seperti radioterapi dan radiodiagnostik	7		
		Gangguan saluran cerna kaitannya dengan masalah gizi	2		
		kanker kaitannya dengan masalah gizi	2		
		Konsep dasar Patologi	3		
		Penyakit infeksi terkait dengan masalah gizi	2		
		Penyakit jantung dan pembuluh darah dan kaitannya dengan masalah gizi	3		
		Sistem Pencernaan Makanan	4		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		dan metabolisme tubuh manusia			
30	Agama	Manusia, nilai, moral, sains dan teknologi	3	27	2
		Tuhan Yang Maha Esa dan Ke-Tuhan-an:	3		
		Agama sebagai sumber moral	3		
		Akhlak mulia dalam kehidupan	2		
		Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia	3		
		Kerukunan antar umat beragama	2		
		Kesadaran untuk taat hukum Tuhan	3		
		Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi	3		
		Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa	2		
		Manusia, keragaman dan kesetaraan	3		
31	Pengembangan Formula Makanan	Modifikasi makanan berdasarkan cara pemberian	3	40	2
		Modifikasi makanan berdasarkan konsistensi makanan	5		
		Modifikasi makanan berdasarkan zat gizi terkait patofisiologi penyakit	3		
		Modifikasi resep makanan	6		
		Monitoring dan evaluasi	5		
		Pengembangan/modifikasi resep menjadi formula	5		
		Penilaian formula dan pengawasan formula makanan	4		
		Prinsip pengolahan dan pengembangan resep makanan Indonesia	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Aplikasi formula makanan pada berbagai sasaran	4		
32	Penilaian Status Gizi	Konsep Masalah Gizi	3	40	3
		Metode Penilaian Status Gizi Secara Langsung	5		
		Metode Penilaian Status Gizi secara tidak Langsung	5		
		Konsep pertumbuhan dan perkembangan	6		
		Indikator Status Gizi	4		
		Pemantauan Pertumbuhan	7		
		Standar dan Rujukan Pertumbuhan	4		
		Tanda-tanda kekurangan dan kelebihan gizi	5		
33	Pendidikan Gizi	Konsep Dasar Pendidikan	5	65	3
		Tujuan dan sasaran	3		
		Langkah-langkah penyuluhan	3		
		Media Pendidikan Gizi	5		
		Penerapan penyuluhan pada kelompok individu sehat dan sakit	5		
		Metode Pendekatan Kelompok	5		
		Cara pemilihan Metode Penyuluhan			
		Konsep Perubahan Perilaku			
		Dinamikan Kelompok	6		
34	PKL Gizi Klinik	Kegiatan Asuhan Gizi terstandar di rumah sakit	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat inap anak	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat inap penyakit dalam	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat jalan anak dan dewasa	6		
		Penerapan asuhan gizi di rawat jalan penyakit pasca bedah	4		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Penerapan asuhan gizi Obgyn di rumah sakit	6		
		Penerapan Etika Profesi Tenaga Gizi ditempat kerja	6		
35	PKL Program Intervensi Gizi Masyarakat	Jenis-jenis program intervensi gizi mikro	3	53	3
		Musyawarah masyarakat desa (MMD)	7		
		Pelaksanaan asuhan gizi terpadu pada kelompok khusus di masyarakat	3		
		Pendampingan Gizi Masyarakat	5		
		Pelatihan Kader Gizi	6		
		Pameran Gizi	6		
		Pemberdayaan Masyarakat (Posyandu, Kadarzi, ASI & MPASI)	5		
		Teknologi Tepat Guna Pangan dan Gizi	7		
		Penerapan intervensi gizi	7		
		Program kemandirian masyarakat di bidang pangan dan gizi	7		
		Pemantauan & Evaluasi intervensi	7		
		Rencana tindak lanjut (POA)	7		
36	PKL Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	Perencanaan Penyelenggaraan MSPMI	6	67	4
		Penyusunan menu dan siklus menu	5		
		Standar makanan dan standar porsi	5		
		Identifikasi SDM	6		
		Penerapan pengadaan Bahan makanan	5		
		Penerapan penerimaan bahan makanan	6		
		Penerapan distribusi makanan	6		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Standar biaya MSPMI	5		
		Quality Control	7		
		Penerapan pengujian makanan	3		
		Penerapan penyuluhan gizi pada kelompok	4		
		Pengembangan usaha MSPMI	4		
		Penelitian Pengembangan bidang MSPMI (Standar Menu& Resep	6		
			7		
		Kesehatan dan keselamatan kerja dalam penyelenggaraan makanan	6		
37	Perencanaan Program Gizi	Dokumentasi dan Pelaporan	3	84	5
		Kajian pengolahan data	5		
		Konsep dan strategi pemberdayaan masyarakat	4		
		Pemantauan dan evaluasi (Monitoring dan Evaluasi) gizi	5		
		Pengorganisasian intervensi gizi	7		
		pengumpulan data	6		
		penyajian hasil pengumpulan data	7		
		Penyusunan Plan of Action	5		
		Perencanaan intervensi gizi untuk individu dan kelompok	5		
		Perencanaan program intervensi gizi	3		
		Preventive, dan promotif dalam pelayanan gizi	5		
		Proposal pengumpulan data	7		
		Prosedur pengumpulan	6		
		Surveilans	4		
		Penilaian status gizi (antropometri, Biokimia, Klinis)	5		
		SDGs	3		
		Perencanaan, Identifikasi	4		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		masalah, Analisis situasi masalah gizi di Indonesia, Prioritas masalah , kebijakan program gizi, monitoring dan evaluasi program gizi			
38	Psikologi	Dasar-dasar Konseling	4	23	1
		Dasar-dasar Psikologi (Client centered)	4		
		Konsep perilaku konsumen	3		
		Motivasi dan Kebutuhan kepribadian	4		
		gangguan mental	4		
39	SPMI (Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi)	Higiene dan sanitasi dalam keamanan pangan	3	31	2
		Keselamatan kerja	3		
		Konsep dasar logistik penyelenggaraan makanan institusi (pemesanan bm, taksiran bm, penerimaan bm, penyimpanan bm, persiapan dan pengolahan bm, sistem distribusi dan penyajianmakanan)	3		
		Konsep dasar perencanaan anggaran biaya bahan makanan (2		
		Organisasi penyelenggaraan makanan	4		
		Pemusatan data	5		
		Peraturan dan kebijakan penyelenggaraan makanan	4		
		Prinsip penyusunan standar-standar dalam penyelenggaraan makanan (standar makanan, porsi, bumbu, resep)	2		
		Prinsip penyusunan menu untuk kelompok sasaran sesuai dengan sosial budaya	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		dan faktor lain yang mempengaruhi			
40	Statistika	Dinamika kelompok	6	56	3
		Estimasi dalam statistika	5		
		Jenis data dan skala pengukuran	5		
		Konsep dasar statistika deskriptif	5		
		Penarikan kesimpulan dan saran	3		
		Pengolahan dan Analisis Data	5		
		Pengolahan Data	7		
		Penyajian data kualitatif	5		
		Penyajian data kuantitatif	5		
		Penyebaran data	5		
		Probabilitas, permutasi dan kombinasi	5		
41	Survei Konsumsi Pangan	estimasi berat bersih dan berat kotor	5	58	4
		estimasi serapan minyak pada makanan	7		
		estimasi volume ASI yang dikonsumsi Bayi dan anak.	7		
		estimasi volume cairan dalam hidangan dan minuman	7		
		Interpretasi asupan makanan dan/atau minuman pasien/klien	4		
		Konsep dasar survey konsumsi pangan	5		
		konversi berat mentah-matang	5		
		Metode pengukuran asupan zat gizi individu (Food recall, Food Weighing, FFQ)	3		
		Metode pengukuran asupan zat gizi keluarga	6		
		Pengkajian konsumsi pangan	4		
		perhitungan nilai gizi dari	5		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		makanan dan minuman yang dikonsumsi			
42	Mikrobiologi	Kelompok Bahan Makanan	5	25	2
		Faktor kerusakan Pangan	5		
		Pengawetan Pangan	5		
		Mikroba penyebab kerusakan makanan	5		
		Fortifikasi dan suplementasi zat gizi mikro dan makro	5		
43	Skripsi	Pengumpulan dan pengolahan	7	31	2
		Penyusunan skripsi	5		
		<i>Ethical clearance</i>	5		
		Laporan Skripsi & Publikasi Ilmiah	7		
44	Pendidikan dan Pelatihan Gizi	Training Need Assessment	5	45	2
		Perencanaan pelatihan	5		
		Cara Pelaksanaan pelatihan	5		
		Manajemen tenaga, keuangan, ruangan pelatihan	5		
		Cara evaluasi pelatihan (input, proses dan output)	5		
		Akreditasi pelatihan	5		
		Satuan pelajaran Pelatihan Gizi	5		
		Cara Penyuluhan Kelompok	5		
		Keterampilan menyuluh.	5		
45	Konseling Gizi	Pendekatan Konseling	6	24	1
		Komunikasi Terapeutik	6		
		Konseling dengan Kondisi Khusus	6		
		Langkah Langkah Konseling Gizi	6		
46	Proposal Skripsi	Sistematika Proposal Penelitian	6	36	2
		Bidang Kajian Penelitian	6		
		Perumusan Masalah Penelitian	6		
		Tujuan Penelitian	6		
		Kajian Teoritik	6		
		Kerangka Konsep	6		

NO	MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
		Referensi	6		
		Instrument Riset	6		
47	Patologi Penyakit Infeksi	Konsep Patologi Penyakit Infeksi	6	30	2
		Patologi Penyakit DHF			
		Patologi Penyakit HIV/AIDS	6		
		Patologi Penyakit TBC	6		
		Patologi Penyakit Saluran Cerna	6		
		Patologi Penyakit ISPA	6		
48	<i>English for Academic Purposes (Nut & Diet)</i>	Reading text about nutrition	5	35	2
		Reading text healthy living	5		
		Reading text nutritional disorders	5		
		Reading text food as life basic needs	5		
		Reading text chemical and food	5		
		Reading text food services	5		
		<i>Scientific Writing on Nutrition (Abstract)</i>	5		
		<i>Scientific Writing on Nutrition (Journal)</i>	5		
		<i>Speaking and public presentation explaining and describing as certain topic related to nutrition</i>	5		
		Jumlah	1854	1854	115

BAB IV

STRUKTUR PROGRAM DAN DISTRIBUSI MATA KULIAH

Struktur program mata kuliah Program Studi Diploma DIV gizi adalah terdiri dari 115 SKS kurikulum inti Poltekkes dan 29 SKS kurikulum institusi yang ditempuh selama 8 semester atau setara dengan 4 tahun. Kurikulum inti Poltekkes ditetapkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi Indonesia (AIPVOGI) dan Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Sedangkan kurikulum institusi ditetapkan oleh masing masing program studi.

A. STRUKTUR PROGRAM

No	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS	T	P	K/L
1	GZ1612	Agama	2	2	0	0
2	GZ1622	Pancasila	2	2	0	0
3	GZ1632	Kewarganegaraan	2	2	0	0
4	GZ1642	Bahasa Inggris	2	1	1	0
5	GZ1652	Psikologi	2	2	0	0
6	GZ1212	Anatomi Fisiologi	2	2	0	0
7	GZ1313	Ilmu Pangan (Food Science)	3	2	1	0
8	GZ1222	Ilmu Gizi /Nutrition Science	3	2	1	0
9	GZ1323	Gizi Kulineri	3	2	1	0
10	GZ2412	Komunikasi	2	2	0	0
11	GZ2662	Manajemen	2	2	0	0
12	GZ2672	Sosio-Anthropologi	2	2	0	0
13	GZ2112	Kesehatan Masyarakat	2	2	0	0
14	GZ2512	Mikrobiologi	2	1	1	0
15	GZ2522	Kimia Pangan	2	1	1	0
16	GZ2682	English for Academic Purposes (Nut & Diet)	2	1	1	0
17	GZ2233	Gizi dalam Daur Kehidupan	3	2	1	0
18	GZ3243	Biokimia Gizi	3	2	1	0
19	GZ3122	Epidemiologi Gizi	2	2	0	0

No	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS	T	P	K/L
20	GZ3252	Patologi Penyakit Infeksi	2	2	0	0
21	GZ3133	Penilaian Status Gizi	3	2	1	0
22	GZ3532	Teknologi Pangan	2	1	1	0
23	GZ3142	Pendidikan Gizi	2	1	1	0
24	GZ3153	Statistika	3	2	1	0
25	GZ4243	Dietetik Penyakit Infeksi	3	2	1	0
26	GZ4422	Konseling Gizi	2	1	1	0
27	GZ4333	Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	3	2	1	0
28	GZ4162	Survei Konsumsi Pangan	2	1	1	0
29	GZ4252	Imunologi Gizi	2	2	0	0
30	GZ4682	Aplikasi Komputer	2	1	1	0
31	GZ4262	Patologi Penyakit Tidak Menular	2	2	0	0
32	GZ5273	Diet Penyakit Tidak Menular	3	2	1	0
33	GZ5172	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	2	0	0
34	GZ5692	Kewirausahaan	2	2	0	0
35	GZ5182	Metodologi Penelitian	2	1	1	0
36	GZ5612	Bahasa Indonesia	2	2	0	0
37	GZ5622	Etika Profesi	2	2	0	0
38	GZ6192	Surveillance Gizi	2	1	1	0
39	GZ6542	Pengembangan Formula Makanan	2	1	1	0
40	GZ6113	Perencanaan Program Gizi	3	1	1	1
41	GZ6432	Advokasi Gizi	2	1	1	0
42	GZ6333	Manajemen Mutu Penyelenggaraan Makanan	3	2	1	0
43	GZ6442	Pendidikan dan Pelatihan Gizi	2	1	1	0
44	GZ6162	Proposal Skripsi	2	0	2	0
45	GZ7294	PKL Asuhan Gizi Klinik	4	0	0	4
46	GZ7344	PKL Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	4	0	0	4

No	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS	T	P	K/L
		(MSPMI)				
47	GZ7124	PKL Program Intervensi Gizi Masyarakat (PIGM)	4	0	0	4
48	GZ8613	Skripsi	3	0	3	0
		Jumlah	115	71	31	13

T = teori, S/BL=seminar/bentuk lain, P/K/L=praktik/klinik/laboratorium

B. DISTRIBUSI MATA KULIAH

SEMESTER 1						
No mor	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	Jumlah SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ1612	Agama	2	0	0	2
2	GZ1622	Pancasila	2	0	0	2
3	GZ1632	Bahasa Inggris	1	1	0	2
4	GZ1642	Psikologi	2	0	0	2
5	GZ1212	Anatomi Fisiologi	2	0	0	2
6	GZ1513	Ilmu Pangan (<i>Food Science</i>)	2	1	0	3
7	GZ1223	Ilmu Gizi /Nutrition Science	2	1	0	3
8	GZ1313	Kesehatan Masyarakat	2	0	0	2
		Jumlah	15	4	0	19

SEMESTER 2						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ2412	Komunikasi	2	0	0	2
2	GZ2612	Manajemen	2	0	0	2
3	GZ2622	Sosio-Anthropologi	2	0	0	2
4	GZ2112	Gizi Kulinari	2	1	0	3
5	GZ2512	Mikrobiologi	1	1	0	2
6	GZ2522	Kimia Pangan	1	1	0	2
7	GZ2632	<i>English for Academic Purposes (Nut & Diet)</i>	1	1	0	2

8	GZ2213	Gizi dalam Daur Kehidupan	2	1	0	3
9	GZ2642	Kewarganegaraan	2	0	0	2
		Jumlah	15	4	0	19

SEMESTER 3						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ3213	Biokimia Gizi	2	1	0	3
2	GZ3112	Epidemiologi Gizi	2	0	0	2
3	GZ3222	Patologi Penyakit Infeksi	2	0	0	2
4	GZ3123	Penilaian Status Gizi	2	1	0	3
5	GZ3512	Teknologi Pangan	1	1	0	2
6	GZ3412	Pendidikan Gizi	1	1	0	2
7	GZ3133	Statistika	2	1	0	3
		Jumlah	12	5	0	17

SEMESTER 4						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ4213	Dietetik Penyakit Infeksi	2	1	0	3
2	GZ4412	Konseling Gizi	1	1	0	2
3	GZ4313	Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	2	1	0	3
4	GZ4112	Survei Konsumsi Pangan	1	1	0	2
5	GZ4222	Imunologi Gizi	2	0	0	2
6	GZ4612	Aplikasi Komputer	1	1	0	2
7	GZ4232	Patologi Penyakit Tidak Menular	2	0	0	2
		Jumlah	11	5	0	16

SEMESTER 5						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ5213	Diet Penyakit Tidak Menular	2	1	0	3
2	GZ5112	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	0	0	2
3	GZ5612	Kewirausahaan	2	0	0	2
4	GZ5622	Metodologi Penelitian	1	1	0	2
5	GZ5632	Bahasa Indonesia	2	0	0	2
6	GZ5642	Etika Profesi	2	0	0	2
		Jumlah	11	2	0	13

SEMESTER 6						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ6112	Surveillance Gizi	1	1	0	2
2	GZ6512	Pengembangan Formula Makanan	1	1	0	2
3	GZ6123	Perencanaan Program Gizi	1	1	1	3
4	GZ6412	Advokasi Gizi	1	1	0	2
5	GZ6313	Manajemen Mutu Penyelenggaraan Makanan	2	1	0	3
6	GZ6422	Pendidikan dan Pelatihan Gizi	1	1	0	2
7	GZ6612	Proposal Skripsi	0	2	0	2
		Jumlah	7	8	1	15

SEMESTER 7						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ7214	PKL Asuhan Gizi Klinik	0	0	4	4
2	GZ7314	PKL Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPMI)	0	0	4	4

3	GZ7114	PKL Program Intervensi Gizi Masyarakat (PIGM)	0	0	4	4
		Jumlah	0	0	12	12

SEMESTER 8						
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS			
			T	S/BL	P/K/L	Jumlah
1	GZ8613	Skripsi	0	3	0	
		Jumlah	3	0	3	0

BAB V

GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM

A. BEBAN DAN LAMA STUDI

Beban SKS pada Prodi D4 gizi adalah 115 SKS dengan lama studi delapan semester atau empat tahun (4) tahun. Kekhususan prodi Diploma IV Gizi di setiap Politeknik Kesehatan dapat dibuat oleh masing masing penyelenggara pendidikan sesuai dengan visi misi masing masing. Beban studi kekhususan menjadi pelengkap dan penciri masing masing prodi diploma IV Gizi.

B. PESERTA DIDIK

Peserta didik Diploma IV Gizi adalah lulusan Sekolah Menengan Umum (SMU) dan Sekolah Menengah Khusus bidang kesehatan. Peserta didik yang dinyatakan lulus seleksi penerimaan mahasiswa baru dinyatakan berhak mengikuti pendidikan Diploma IV Gizi. Peserta didik Diploma IV Gizi juga berasal dari alih jenjang Prodi Diploma III Gizi, yang diterima melalui jalur seleksi penerimaan mahasiswa baru, dengan sistem konversi mata kuliah dan SKS.

C. KUALIFIKASI DOSEN

Dosen Prodi Diploma IV Gizi adalah minimal lulusan Magister (S2) Kesehatan, dan Magister di bidang Sains (MS) yang terkait dengan disiplin ilmu kesehatan dan ilmu lain yang diberikan dalam mata kuliah prodi DIV Gizi. Dosen memiliki sertifikat pendidik dan sertifikat kompetensi lainnya yang menunjang tugas utamanya sebagai dosen.

D. METODE PEMBELAJARAN

Metode pembelajaran pada Prodi Diploma IV Gizi adalah Teori, Diskusi, Praktikum, Praktek Lapangan dan metode lain yang dapat dikembangkan oleh masing masing penyelenggara pendidikan diploma IV Gizi.

Pembelajaran Teori dilakukan di kelas maupun melalui media online dengan memanfaatkan informasi dan teknologi (IT) mutakhir. Pembelajaran diskusi adalah pembelajaran yang menggali kemampuan peserta didik untuk berargumentasi dan menghargai pendapat orang lain

melalui forum diskusi kelompok dipandu oleh dosen dan instruktur. Pembelajaran Praktikum adalah proses belajar mengajar yang dilakukan di laboratorium dibawah bimbingan instruktur. Pembelajaran Praktek Lapangan adalah proses belajar yang dilakukan di Instansi fasilitas pelayanan kesehatan atau pelayanan publik lainnya yang dapat digunakan oleh ahli gizi sebagai lahan tempat bekerja di masa yang akan datang.

E. FASILITAS DAN SARANA PEMBELAJARAN

Fasilitas pendidikan pada prodi Diploma IV Gizi mengacu kepada standar fasilitas dan sarana pembelajaran yang ditetapkan oleh peraturan perundang undangan yang berlaku. Fasilitas dimaksud minimal meliputi ruang kelas yang cukup, laboratorim kimia, laboratorium penyelenggaraan makanan, Ruang Administrasi, Ruang Penjaminan Mutu, Perpustakaan, Ruang himpunan mahasiswa, ruang seminar, ruang rapat, ruang konsultasi mahasiswa, lahan parkir, sarana olahraga, ruang terbuka hijau dan fasilitas lain yang dianggap penting dalam menciptakan iklim akademik yang kondusif.

F. LAHAN PRAKTEK

Lahan praktek prodi Diploma IV Gizi adalah rumah sakit, dinas kesehatan, puskesmas, katering, industri makanan/minuman, dan desa binaan serta instansi lain yang memberikan jasa pelayanan gizi kepada masyarakat umum.

G. EVALUASI BELAJAR

Evaluasi belajar pada Program Studi DIV Gizi dilakukan dengan berbagai cara baik evaluasi tengah semester maupun evaluasi akhir semester. Evaluasi dilakukan dalam bentuk evaluasi tertulis (*paper base test* atau *computer base test*) maupun evaluasi tidak tertulis (diskusi, tanya jawab, dan observasi). Semua bentuk evaluasi didasarkan pada instrumen evaluasi yang disusun secara baik dan benar sesuai dengan capaian pembelajaran yang telah ditetapkan dalam kurikulum ini.

BAB VI

PENUTUP

Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi telah disusun dengan mempertimbangkan berbagai aspek dan kebutuhan penyelenggaraan pendidikan Politeknik Kesehatan di seluruh Indonesia. Buku ini adalah acuan bersama yang digunakan untuk mewujudkan iklim akademik yang dapat menghasilkan lulusan sarjana terapan gizi yang mampu bekerja dalam bidang tugasnya secara baik.

Kurikulum ini disusun bersama oleh pengelola prodi Diploma IV Gizi seluruh Indonesia dalam rumpun pendidikan vokasional gizi. Penyempurnaan terhadap substansi bahan kajian beserta seluruh variabel yang menyertainya dapat dilakukan apabila dirasa perlu oleh setiap anggota pendidikan vokasi dan pendidikan profesi. Telaahan isi kurikulum ini, pada waktunya akan dapat direvisi setelah terlebih dahulu melakukan kajian akademik yang cermat dan hati-hati.

Kurikulum Inti Pendidikan Diploma IV Gizi dapat diberlakukan setelah disahkan oleh pihak yang berwenang dan semoga bermanfaat untuk semua prodi Diploma IV Gizi di seluruh Indonesia.

KURIKULUM INTI

Pendidikan Diploma IV

GIZI

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di segala aspek kehidupan masyarakat, kondisi itu telah mengubah pola pandang masyarakat terhadap berbagai aspek termasuk pelayanan kesehatan. Tuntutan profesionalitas melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan sikap tenaga kesehatan juga ditujukan kepada tenaga kesehatan di bidang pelayanan gizi. Sarjana Terapan Gizi sebagai individu yang bekerja di dalam pelayanan gizi harus senantiasa mengembangkan diri dalam menjawab tantangan dan kebutuhan masyarakat, serta tuntutan pelayanan yang prima.

Salah satu upaya yang dilakukan untuk menjawab tuntutan tersebut dengan melakukan penyesuaian, mengembangkan dan memperbaiki Pendidikan Diploma IV Gizi sesuai kebutuhan *stakeholder* dan regulasi yang berlaku.

Menghadapi perubahan tersebut telah ditetapkan profil Sarjana Terapan Gizi yaitu sebagai Pengelola Gizi Masyarakat, Pengelola Gizi Klinik/Dietetik, Pengelola Gizi Institusi, Edukator dan Konselor Gizi, dan Peneliti Gizi. Dalam upaya membentuk profil lulusan Program Studi Diploma IV Gizi, maka disusunlah kurikulum yang ditujukan pada capaian pembelajaran yang dapat dievaluasi. Disiplin ilmu program diploma IV gizi merujuk ke *American Dietetics and Nutrition*.