

**STRUKTUR KURIKULUM
PROGRAM STUDI S1 GIZI**

No	Mata Kuliah	Wajib/Pil	SKS	Semester							
				1	2	3	4	5	6	7	8
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti											
1	1000002029 Pendidikan Agama Budha	PILIHAN	2								
	pendidikan Agama Hindu										
	pendidikan Agama Islam				2						
	pendidikan Agama Katholik										
	pendidikan Agama Khonghucu										
	pendidikan Agama Protestan ^{*)}										
2	1321102020 Bahasa Inggris Terapan	WAJIB	2			2					
3	1000002033 Pendidikan Kew arganegaraan	WAJIB	2	2							
4	1000002018 Pendidikan Pancasila	WAJIB	2	2							
Matakuliah Dasar Keahlian											
5	1321103026 Analisis Gizi Pangan	WAJIB	3			3					
6	1321102009 Filsafat Ilmu	WAJIB	2	2							
7	1321102011 Fisiologi	WAJIB	3		3						
8	1321102005 Kimia Dasar	WAJIB	2	2							
9	1321102017 Kuliner Dasar	WAJIB	2		2						
10	1321103031 Kuliner Lanjut	WAJIB	2				2				
11	1321102021 Metabolisme Gizi Makro	WAJIB	3			3					
12	1321102035 Metabolisme Gizi Mikro	WAJIB	2				2				
Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan											
13	1321102006 Anatomi	WAJIB	2	2							
14	1321102007 Bahasa Inggris	WAJIB	3	3							
15	1321102039 Bioetika Kesehatan	WAJIB	2					2			
16	1321102004 Biokimia	WAJIB	2		2						
17	1321103040 Dietetika Penyakit Menular	WAJIB	3					3			
18	1321102032 Dietetika Penyakit Tidak Menular	WAJIB	2				2				
19	1321102056 Ekologi Pangan dan Gizi ^{*)}	PILIHAN	2							2	
20	1321102019 Epidemiologi Gizi	WAJIB	2			2					
21	1321103037 Gizi Dalam Daur Kehidupan	WAJIB	3					3			
22	1321102022 Gizi dan Biomolekuler	WAJIB	3			3					
23	1321102044 Gizi dan Gaya Hidup ^{*)}	PILIHAN	2					2			
24	1321102033 Gizi Kerja dan Olahraga	WAJIB	2					2			
25	1321103002 Ilmu Bahan Makanan	WAJIB	3		3						
26	1321103003 Ilmu Gizi Dasar	WAJIB	3	3							
27	1321102013 Ilmu Komunikasi	WAJIB	2		2						
28	1321102025 Interaksi Nutrien Obat dan Substansi Lain	WAJIB	2			2					
29	1321102049 ISU Gizi Mutakhir ^{*)}	PILIHAN	2						2		
30	1321102028 Keamanan Pangan	WAJIB	2				2				
31	1321102014 Ketahanan Pangan	WAJIB	2		2						
32	1321102043 Makanan Fungsional ^{*)}	PILIHAN	2					2			
33	1321102010 Manajemen	WAJIB	2	2							

34	1321102050	Manajemen Data dan Informasi ^{*)}	PLIHAN	2						2			
35	1321102008	Matematika	WAJIB	2	2								
36	1321102012	Mikrobiologi Pangan	WAJIB	2		2							
37	1321102058	Patofisiologi Penyakit Menular	WAJIB	2				2					
38	1321102023	Patofisiologi Penyakit Tidak Menular	WAJIB	2			2						
39	1321102057	Pengembangan Gizi Pangan Lokal ^{*)}	PLIHAN	2								2	
40	1321102034	Penilaian Konsumsi Pangan	WAJIB	2				2					
41	1321103041	Penilaian Status Gizi	WAJIB	3					3				
42	1321102051	Perilaku Konsumen ^{*)}	PLIHAN	2						2			
43	1321102018	Sistem Pelayanan Kesehatan	WAJIB	2		2							
44	1321102015	Sosio Budaya Gizi	WAJIB	2		2							
45	1321103030	Teknologi Pangan	WAJIB	3				3					
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Institusional													
46	1000002003	Bahasa Indonesia	WAJIB	2	2								
47	1000002011	Isbd	WAJIB	2			2						
Matakuliah Keahlian Berkarya													
48	1321102024	Biostatistika	WAJIB	3			3						
49	1321104047	Cipta Karya Gizi	WAJIB	4						4			
50	1321102046	Kewirausahaan	WAJIB	2						2			
51	1321102029	Metodologi Penelitian	WAJIB	3				3					
52	1321103045	Perencanaan dan Evaluasi Program Gizi	WAJIB	3						3			
53	1321104001	Psikologi Kesehatan	WAJIB	2	2								
54	1321106052	Skripsi	WAJIB	6								6	
Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat													
55	1321103048	KKN	WAJIB	3						3			
Matakuliah Perilaku Berkarya													
56	1321102038	Konseling Gizi	WAJIB	2					2				
57	1321103053	Magang Dietetik	WAJIB	3								3	
58	1321103055	Magang Gizi Masyarakat	WAJIB	3								3	
59	1321106054	Magang Pelayanan Makanan	WAJIB	6								6	
60	1321103036	Manajemen Pelayanan Makanan Dasar	WAJIB	3				3					
61	1321103042	Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut	WAJIB	3					3				
62	1321102027	Pendidikan Gizi	WAJIB	2				2					
				137	153	24	22	22	23	22	18	18	4

Alokasi SKS per semester

Semester 1 : 24
Semester 2 : 22
Semester 3 : 22
Semester 4 : 23
Semester 5 : 22
Semester 6 : 18
Semester 7 : 18
Semester 8 : 4
Jumlah : 153

DESKRIPSI MATAKULIAH PROGRAM STUDI S1 GIZI

1321102006 Anatomi

Dosen : Dra. Hj. Suhartiningsih, M.Pd.
Dr. dr. Endang Sri Wahjuni, M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang sel, jaringan dasar tubuh manusia, organ untuk memahami system dan proses yang terjadi dalam tubuh manusia
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan pengamatan, analisis kasus dalam pembelajaran anatomi yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih model pembelajaran yang tepat sesuai dengan karakteristik mahasiswa
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan hasil belajar sesuai dengan Standar Nasional .

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan Anatomi dan Fisiologi tubuh manusia dalam proses pendidikan dan pembelajaran yang menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku di sekolah menengah kejuruan. Konsep jaringan dasar, system dalam tubuh, sendi dan otot, pencernaan makanan, darah dan peredaran darah, kulit, system pengeluaran, hormon, syaraf dan reproduksi. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan menyusun laporan praktikum, tugas summary report, UTS dan UAS.

Referensi

1. Watson Roger. 2008. Anatomi Dan Fisiologi Untuk Perawat. Jakarta: EGC
2. Tortora gerard J. And Sandra Reynalds G. 1992. Principles of Anatomy and Physiology. New York : textbooks Inc.
3. Glencoe Science, 2004, Biology: The Dynamics Of Life. New York: Mc Graw Hill Company
4. Setiadi, 2007, *Anatomi dan Fisiologi Manusia* , Yogyakarta: Graha Ilmu.

1321102007 Bahasa Inggris

Dosen : Suvi Akhiriyah, S.Pd., M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menerapkan keahlian bahasa Inggris dan memanfaatkan TIK untuk (1) berkomunikasi dan (2) memahami teks lisan dan tulis dalam konteks-konteks keseharian dan umum terbatas.
2. Menguasai pengetahuan dasar ilmu bahasa Inggris untuk menunjang kemampuan (1) berkomunikasi dengan bahasa yang berterima dan (2) pemahaman teks.
3. Membuat keputusan dalam memilih bahasa yang tepat sesuai dengan kaidah penggunaan bahasa berterima sesuai dengan konteksnya.
4. Memiliki tanggung jawab atas (1) penggunaan bahasa yang dipakai dan (2) tugas yang diberikan terkait penggunaan dan pemahaman bahasa.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini membekali mahasiswa pada keterampilan dan komponen bahasa pada level dasar (pre-intermediate). Matakuliah ini juga memperkenalkan tes terstandarisasi yang memuat latihan keterampilan membaca (reading skills), menyimak (listening comprehension) dan tata bahasa dan kosakata (structure and vocabulary) yang diarahkan untuk persiapan test bahasa inggris standar Internasional. Semua kegiatan perkuliahan akan disajikan dengan sistem ceramah, diskusi, presentasi dan diskusi, tugas penyelesaian masalah (*problem solving*), dan refleksi.

Referensi

1. Sharpe, Pamela. J. 2003. How to prepare for the TOEFL. Barron Educational Series. NY
2. Phillips, Deborah. 2004. Longman Preparation Course for the TOEFL Test: The Paper Test (Student Book with Answer Key and CD-ROM). Pearson Education. NY
3. Phillips, Deborah. 2012. Official Guide to the TOEFL Test With CD-ROM, 4th Edition (Official Guide to the Toefl Ibt). McGraw-Hill. USA.
4. Phillips, Deborah. 2001. Longman Introductory Course for the TOEFL Test: iBT, 2nd ed. Pearson Education. NY
5. Worcester, Adam, et al. 2008. Building Skill for the TOEFL iBT: Beginning. Compass Publishing.
6. Cullen, Pauline, et al. 2014. The Official Cambridge Guide to IELTS Students Book With Answers with DVD-ROM. Oxford University Press.
7. Parthare, Emma Parthare, Gary May, Peter. 2013. Headway Academic Skills IELTS Study Skills Edition: Level 1 Students Book. Oxford University Press.
8. Loughheed, Lin. 2007. Longman Preparation Series for the TOEIC Test: Listening and Reading, 5th Edition. Pearson Education. NY

9. Tim Mata Kuliah Bahasa Inggris. 2016. English for Non English Department Students. Surabaya: Surabaya University Press.

1321102009 Filsafat Ilmu

Dosen : Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pemahaman pengertian filsafat dan cabang-cabangnya, hakikat ilmu pengetahuan dan metodenya, ilmu pengetahuan dan cara kerjanya.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang epistemologi, konsepsi tentang pengetahuan dan ilmu pengetahuan, sumber-sumber pengetahuan, teori-teori kebenaran, karakteristik ilmu pengetahuan, susunan ilmu pengetahuan, perbedaan ilmu filsafat dan agama.
3. Mahasiswa mampu menerapkan peranan paradigma dan revolusi ilmu serta kegunaannya dalam kehidupan masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini membahas tentang pengertian filsafat dan cabang-cabangnya, hakikat ilmu pengetahuan dan metodenya, ilmu pengetahuan dan cara kerjanya, epistemologi, konsepsi tentang pengetahuan dan ilmu pengetahuan, sumber-sumber pengetahuan, teori-teori kebenaran, karakteristik ilmu pengetahuan, susunan ilmu pengetahuan, perbedaan ilmu filsafat dan agama, peranan paradigma dan revolusi ilmu serta kegunaannya dalam kehidupan masyarakat. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui ceramah dan diskusi.

Referensi

1. Sonny Keraf dan Mikhael, 2005. Ilmu Pengetahuan Sebuah Tinjauan Filosofis. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
2. A. Susanto, 2011. Filsafat Ilmu Suatu Kajian Dalam Dimensi Ontologis, Epistemologis, dan Aksiologis. Jakarta: Bumi Aksara.
3. Endang Saifuddin Anshari, 1987. Ilmu, Filsafat dan Agama. Surabaya: Bina Ilmu
4. Muahammad Adib, 2010. Filsafat Ilmu, Ontologi, Epistemologi, Aksiologi, dan Logika Ilmu Pengetahuan. Jakarta: Pustaka Pelajar.
5. Muhammad Mufid, 2009. Etika dan Filsafat Komunikasi. Jakarta: Kencana
6. Filsafat Ilmu. Yogyakarta: Rake Sarasin.
7. Solatun, 2004. Islam dan Etika Komunikasi. Bandung: Katarsis
8. Surajiyo. 2008. Filsafat Ilmu & Perkembangannya di Indonesia. Jakarta. Bumi Akasara.

1321103003 Ilmu Gizi Dasar

Dosen : Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mahasiswa memperoleh pemahaman mengenai konsep dasar gizi, fungsi dan metabolisme zat gizi di dalam tubuh, kebutuhan zat gizi, kandungan gizi bahan makanan, perencanaan makanan dan penyajian makanan sesuai dengan kebutuhan

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar gizi dengan bahasan mengenai pengertian, ruang lingkup dan kaitan gizi dengan makanan; fungsi dan metabolisme karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral di dalam tubuh; kebutuhan zat gizi meliputi cara menentukan kebutuhan zat gizi, faktor-faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi, menghitung kebutuhan zat gizi secara individu, menghitung kandungan zat gizi bahan makanan, merencanakan, dan menyajikan menu sesuai kebutuhan zat gizi untuk individu dan kelompok

Referensi

1. Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi, Dian Rakyat, Jakarta.
2. Bahar, A. 2001, Makanan Dan Gizi, UNESA Press, Surabaya.
3. Hartono, A., Kristiani. 2000, Ilmu Gizi dan Diet, Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
4. Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
5. Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme, Universitas Indonesia Press, Jakarta
6. Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
7. Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia

1321102005 Kimia Dasar

Dosen : Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan bergizi dengan menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam ilmu kimia

2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur ilmu kimia untuk pengelolaan makanan bergizi
3. Mahasiswa mampu merancang pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu kimia
4. Mahasiswa bertanggungjawab dalam merancang pengelolaan makanan bergizi yang memanfaatkan ilmu kimia

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang konsep dasar ilmu kimia, stoikiometri, prinsip dan cara analisis kualitatif dan kuantitatif. Pembahasan meliputi konsep materi energi dan penggolongannya, ikatan kimia, tata nama senyawa kimia, perhitungan dasar dalam ilmu kimia, konsep larutan, pernyataan konsentrasi larutan, pengukuran dalam reaksi kimia, asam, basa, dan garam, analisis kimia kuantitatif dan kualitatif, prinsip kerja instrumen laboratorium untuk analisis dan golongan hidrokarbon. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi, dan penugasan.

Referensi

1. Hariyadi W. 1993. **Stoikiometri**. Jakarta : Gramedia.
2. Hadyana Pudjaatmaka, A. 1999. **Ilmu Kimia Untuk Universitas Jilid 1**. Jakarta : Erlangga
3. Syukri, S. 1999. **Kimia Dasar**. Bandung: ITB
4. Haryadi, W. 1993. **Ilmu Kimia Analitik Dasar**. Jakarta : Gramedia
5. Day, Jr. R. A dan A. L. Underwood. 1999. **Analisis Kimia Kuantitatif**. Jakarta: Erlangga

1321102010

Manajemen

Dosen : Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
Drs. Ec. Mein Kharnolis, M.SM.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Memahami organisasi, konsep-konsep manajemen, manajer, fungsi-fungsi manajemen dan pengetahuan tentang teori-teori manajemen, serta mengaplikasikan manajemen pada bidang gizi.

Deskripsi Matakuliah

Mengkaji tentang peranan organisasi, manajemen serta penerapannya. Pembahasan dimulai dengan konsep-konsep manajemen, organisasi, manajemen dan manajer, lingkungan organisasi meliputi fungsi-fungsimanajerial (perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, dan pengawasan) dalam suatu organisasi. Kegiatan pembelajaran dalam bentuk ceramah, penugasan dan diskusi kelompok.

Referensi

1. George R. Terry, Lislie W. Rue, Dasar-Dasar Manajemen, alih bahasa GA. Ticoalu, Bumi Aksara, Jakarta, 2013.
2. Handoko, Hani T. Manajemen, Edisi 2, BPFE, Yogyakarta, 2013.
3. George R. Terry, Prinsip-Prinsip Manajemen, alih bahasa J. Smith, D. E. M. Bumi Aksara, Jakarta, 2012.
3. Manullang, M, Dasar-Dasar Manajemen, Gadjah Mada University Press, 2012.
4. Robbins, Stephen P, Couler Mary, Manajemen, Jilid 1 & 2, Edisi 7, Alih Bahasa T, Hermaya, Harry Slamet, PT. Indeks Group Gramedia, Jakarta, 2004.
5. James AF Stonner, R Edward F, Daniel R Gilbert JR, Manajemen, Sixth Edition, Printice Hall, Inc. USA, 1996.
6. Harold Koontz, C O 19Donnell, HeinzW, Manajemen, Alih Bahasa D Susilaradeya, Airlangga, 1986.

1321102008

Matematika

Dosen : Dian Savitri, S.Si., M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar matematika dan memiliki kemampuan untuk menganalisis masalah sehari-hari diselesaikan dengan konsep matematika serta memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan serta dapat mengaplikasikan konsep matematika pada konsep lain di bidang masing-masing.

Deskripsi Matakuliah

Membahas tentang konsep dasar aljabar, meliputi: Sistem dan Operasi Bilangan, Pangkat, Akar, dan Logaritma, Fungsi, Matriks, limit, turunan dan diferensial, integral dan aplikasinya. Pembelajaran dilakukan dengan pendekatan saintifik, model pembelajaran kooperatif, dan klasikal. Pengalaman belajar berupa diskusi dan penugasan tentang aplikasi matematika di bidang gizi.

Referensi

- Budnick, Frank S. 1986. *Applied Mathematics for business, economics, and the Social Sciences*. Second Edition. Singapore: McGraw-Hill Book.
- Du Mairy. 2010. *Matematika Terapan untuk Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: BPFE. Easterling. 2003. *Merchandising of Mathematic*. New Jersey: Prentice Hall.
- Mursito D dan Bumulo H. 2006. *Matematika untuk Ekonomi dan Aplikasinya*: Edisi 7, Malang: Bayumedia Publishing.
- Purcell, Varberg, Rigdon. 2000. *Calculus*, Eighth Edition, New Jersey: Prentice Hall.

1321104001

Psikologi Kesehatan

Dosen : Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
Dr. Miftakhul Jannah, S.Psi., M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Sikap
 1. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
 2. Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
 3. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
 4. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
 5. Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik
 6. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri
 - Pengetahuan
 1. Menguasai prinsip-prinsip pendekatan komunitas dalam mengupayakan peningkatan kesehatan mental
 - Keterampilan Umum
 1. 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;
 2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
 3. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan 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;
 4. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
 5. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
 6. Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
 7. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;

Deskripsi Matakuliah

Membahas tentang masalah psikologis yang berdampak pada kesehatan, menerapkan konsep psikologi dalam mempromosikan perilaku sehat di masyarakat dan menerapkan psikologi dan komunikasi massa guna memberikan pelayanan secara individu maupun kelompok. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi

Referensi

1. Nevil, Neil. Cetakan Edisi Kedua. Psikologi Kesehatan ,Pengantar untuk Perawat dan Profesional Kesehatan. Penerbit : SGC Jakarta.
2. White, Kevin. Cetakan Edisi Ketiga. Pengantar Sosisologi Kesehatan dan Penyakit.
3. Lukluk A, Z & Bandiyah, S. (2011). Psikologi Kesehatan. Penerbit : Nuha Medika
4. Smet, Bart. (1994). Psikologi Kesehatan. Penerbit : Grasindo (Gramedia Widiasarana Indonesia) Jakarta

1321102004

Biokimia

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan bergizi dengan menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam ilmu Biokimia
2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur ilmu Biokimia untuk pengelolaan makanan bergizi
3. Mahasiswa mampu merancang pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu Biokimia
4. Mahasiswa bertanggung jawab dalam merancang pengelolaan makanan bergizi yang memanfaatkan ilmu Biokimia

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang teori-teori tentang karakteristik kimia zat-zat gizi dalam tubuh manusia. Pembahasan meliputi struktur, jenis, fungsi, peran dan reaksi-reaksi molekul zat-zat gizi karbohidrat, protein, lipid, asam nukleat, vitamin dan mineral dalam organ, jaringan, dan sel-sel tubuh manusia. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi, dan penugasan.

Referensi

1. Brody, T. 1999. Nutritional Biochemistry, Second Edition. Academic Press, San Diego-California-USA
2. Linder, M. C. 1991. Nutritional Biochemistry and Metabolism with Clinical Applications, Second Edition. Department of Chemistry and Biochemistry, California-USA.
3. Lininger. 1982. Principles of Biochemistry. Rand Mc Nally and Company, USA

4. Stipanuk, M. H. 2000. Biochemical and Physiological Aspects of Human, Nutrition, Sanders-USA.

1321102011

Fisiologi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki kemampuan melakukan analisis fisiologi manusia dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Memiliki pengetahuan tentang analisis fisiologi manusia dalam rangka mendukung status gizi yang baik
3. Memiliki kemampuan merancang langkah-langkah penanganan masalah gizi berdasarkan analisis data tentang fisiologi sistem tubuh
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan pemecahan masalah fisiologi dalam rangka mewujudkan status gizi yang baik

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang fungsi normal tubuh manusia. Pembahasan meliputi struktur tubuh manusia, fisiologi pencernaan, fisiologi kardiovaskular, fisiologi respirasi, metabolisme, fisiologi otot, fisiologi sistem saraf pusat, fisiologi sistem saraf perifer, fisiologi sistem saraf otonom, fisiologi pancaindra, fisiologi sistem ekskresi, fisiologi sistem imun, dan fisiologi sistem hormonal. Pembelajaran dilaksanakan dengan diskusi, praktikum, dan presentasi. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi makalah analisis problem gangguan fisiologi sistem tubuh

Referensi

- Kusrianto. 2004. Struktur dan Fungsi Tubuh Manusia Untuk Paramedis. Bandung: CV YRAMA WIDYA.
- Arthur C Guyton MD, John E Hall PhD Textbook of Medical Physiology. 1996. Fisiologi Kedokteran, Penerjemah: Irawati, Setiawan, LMA Ken Ariata Tengadi, Alex Santoso, Edisi English WBSaunders, Edisi Indonesia, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Cetakan I

1321103002

Ilmu Bahan Makanan

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis dan sifat bahan makanan, baik secara fisik maupun kimia
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan praktik terkait jenis-jenis dan sifat bahan makanan
3. Mahasiswa memiliki sikap jujur dan bertanggung jawab dalam melakukan praktik bahan makanan

Deskripsi Matakuliah

Membahas tentang jenis-jenis dan sifat bahan makanan, baik fisik maupun kimia dan perubahannya (bahan mentah-matang, reaksi pencoklatan (browning), dan praktik analisis perubahan sifat bahan makanan. Kegiatan belajar berupa ceramah, diskusi dan praktik di laboratorium.

Referensi

- Buckle, KA., Edwards, RA., Fleet GH., Wootton, M. Ilmu Pangan. 1987. UI Press. Jakarta Muchtadi, TR. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PT Alfabeta. Jakarta

1321102013

Ilmu Komunikasi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Pada akhir perkuliahan mahasiswa memahami, Tujuan; Fungsi Konsep Komunikasi Gizi (Source 13 Message 13 Channel 13 Receiver 13 Effect atau S-M-C-R-E); Unsur-unsur tersebut supaya membantu dalam perancangan program komunikasi yang efektif

Deskripsi Matakuliah

Membahas Ilmu Komunikasi bidang Gizi secara sistematis dengan menggunakan berbagai prinsip dan metode komunikasi baik personal, interpersonal, maupun komunikasi masa; Ilmu Komunikasi gizi merupakan modifikasi kesehatan masyarakat dari teori dan metode komunikasi dengan disiplin ilmu (ilmu Gizi dan Kesehatan); Kegiatan belajar dilakukan bertujuan adanya perubahan perilaku gizi bagi peningkatan derajat kesehatan masyarakat

Referensi

- Fatmah. 2013. Teori & Penerapan Media Komunikasi, Informasi, dan Edukasi gizi. Jakarta. Penerbit Erlangga;
- Waryana dan Agus Wijanarka. 2013. Buku Ajar Dasar-dasar Ilmu Komunikasi Gizi. Yogyakarta. Fitramaya;
- Suntoso Agus, 2011, Komunikasi Informasi Dan Edukasi Gizi: Info Kesehatan, [online], (<http://denbagoes.blogspot.blogspot.com/2011/10/komunikasi-informasi-dan-edukasi-gizi.html>), diakses tanggal 16 september 2012);

Sulastomo Ricky, 2010, Fungsi dan Tujuan Komunikasi: Ilmu Komunikasi, [online], (<http://sulastomo.blogspot.com/2010/12/fungsi-dan-tujuan-komunikasi.html>, diakses tanggal 16 september 2016);
Firzal Yusrizal, 2009, Konsep Dasar Komunikasi: Yusrizalfirzal, [online], (<https://yusrizalfirzal.wordpress.com/2009/11/28/konsep-dasar-komunikasi/>, diakses tanggal 16 februari 2016);

1321102017 Kuliner Dasar

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan konsep gizi kuliner yang meliputi: pengertian, tujuan, tempat penyelenggaraan, pengolahan bahan makanan, pengadaan dan persiapan, penyajian makanan, garnish, pola resep masakan, standar resep, menu, pengolahan makanan Indonesia, hasil pengolahan bahan makanan pokok yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.
4. Mahasiswa mampu mengolah makanan Indonesia sesuai standar operasional prosedur secara cerdas, mandiri, jujur, peduli dan tangguh dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman konsep dasar gizi kuliner 1 yang meliputi: pengertian dan tujuan gizi kuliner 1, tempat penyelenggaraan, alat penyelenggaraan, pengadaan dan persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan, garnish, pengolahan bahan makanan Indonesia dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan dan persiapan sebelum diolah, dan hasil olahan makanan pokok, Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menjawab pertanyaan oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.

Referensi

1. Siregar Rohanta. 2014. Gizi Kulinari. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC).
2. Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC).
3. Tarwotjo Soejjeti. 1998. Dasar-dasar Gizi Kulinari. Jakarta: Grasindo
4. Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC
5. Munifa, dkk. 2015. Gizi Kuliner Dasar. Yogyakarta: Graha Ilmu

1321102012 Mikrobiologi Pangan

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan menganalisis masalah kerusakan pangan dan keracunan dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur Mikrobiologi untuk pengelolaan makanan
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang pengelolaan makanan yang menggunakan pengetahuan Mikrobiologi
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam merancang pengelolaan makanan yang memanfaatkan pengetahuan Mikrobiologi

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang mikroorganisme dan perannya dalam pembuatan makanan, kerusakan bahan pangan, serta menimbulkan penyakit. Pembahasan meliputi klasifikasi dan sifatnya, pertumbuhan mikroba, prinsip perhitungan mikroba, prinsip proses fermentasi, kerusakan mikrobiologis serta mikrobapathogen. Pengalaman belajar mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas. Perkuliahan diakhiri dengan presentasi laporan analisis kerusakan pangan dan keracunan karena mikro organisme.

Referensi

- Michael J. Pelczar, Jr. E.C.S. Chan. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi. Jakarta: UI Press
- Supardi, I dan Sukanto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan Pangan dan Keamanan Pangan. Bandung: Alumi
- Jay, J.M. James. 1978. Modern Food Microbiology (Second Edition). New York: Van Nostrand Reinhold Co.
- Adams, M.R dan M.O. Moss. 2008. Food Microbiology (Third Edition). CRC Press, Boca Raton, USA

1321102018 Sistem Pelayanan Kesehatan

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang sistem pelayanan kesehatan nasional
- Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis system pelayanan kesehatan nasional di Indonesia dengan jujur
- Mahasiswa memiliki sikap peduli terhadap kesehatan nasional di Indonesia

Deskripsi Matakuliah

Pengkajian tentang sistem pelayanan kesehatan nasional yang meliputi sistem kesehatan, sistem rujukan, pembiayaan, kebijakan yang menggambarkan interaksi fungsi antara tenaga medis dan non medis serta kebijakan-kebijakan dalam sistem pelayanan kesehatan di Indonesia

Referensi

Kementerian Kesehatan. 2011. Pedoman Umum Pengelolaan Posyandu. Jakarta
Kementerian Kesehatan. 2009. Sistem Kesehatan Nasional. Jakarta
Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 828/Menkes/SK/IX/2008 tentang Petunjuk Teknis Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan di Kabupaten/Kota

1321102022 Gizi dan Biomolekuler

Prasyarat : Kimia Dasar
Fisiologi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan bergizi dengan menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam Ilmu Gizi dan Biomolekuler.
2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur ilmu Gizi dan Biomolekuler untuk pengelolaan makanan bergizi
3. Mahasiswa mampu merancang pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu Gizidan Biomolekuler
4. Mahasiswa bertanggung jawab dalam merancang pengelolaan makanan bergizi yang memanfaatkan ilmu Gizidan Biomolekuler

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang dasar-dasar molekuler dari setiap fenomena makhluk hidup, serta organisme transgenik (rekayasa genetik dalam pangan).. Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

1. Campbell, N. A. , J. B. Reece, L. G. Mitchell, 2000. Biologi, Edisi kelima, Jakarta: Penerbit Erlangga.
2. Watson, J. D. , Tooze, J. , Kurtz, D. T. , 1988. DNA Rekombinan, Terjemahan Wisnu Gunarso, Jakarta: Penerbit Erlangga.
3. Yatim, W. , 1992. Biologi Sel Lanjut, Bandung: Tarsito

1321102025 Interaksi Nutrien Obat dan Substansi Lain

Prasyarat : Anatomi
Fisiologi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki kemampuan melakukan analisis masalah gizi terkait interaksi nutrient, obat dan substansi lainnya dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Memiliki pengetahuan tentang interaksi nutrient, obat dan substansi lain dalam rangka mendukung status gizi yang baik
3. Memiliki kemampuan merancang program informasi tentang interaksi nutrient, obat dan substansi lain yang menguntungkan dan merugikan.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan pemilihan interaksi nutrient, obat dan senyawa lain yang menguntungkan dalam rangka mewujudkan status gizi yang baik

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang mekanisme dasar interaksi zat gizi dengan obat, obat dengan obat lain, obat dengan makanan, obat dengan minuman, dan obat dengan bahan lain. Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

Rodrigues, A.D. 2002. Drug-Drug Interactions. Marcell Dekker Inc.
Tatro, D.S., 2001, Drug Interaction Facts and Comparisons, St. Louis.
Griffin, T.P. and D 19arcy, P.F., 1997, A Manual of Adverse Drug Interaction, Elsevier
Buxter, K., 2008, Stockley 19s Drug Interaction, 8th ed. London: Pharmaceutical.

1321102021 **Metabolisme Gizi Makro**

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki kemampuan melakukan analisis kebutuhan zat gizi makro manusia dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Memiliki pengetahuan tentang metabolisme zat gizi makro dalam tubuh dalam rangka mendukung status gizi yang baik
3. Memiliki kemampuan merancang langkah-langkah terapi zat gizi makro berdasarkan analisis data tentang kondisi individu
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan pemecahan masalah zat gizi makro dalam rangka mewujudkan status gizi yang baik

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang aspek dinamik metabolisme energi dan zat gizi makro, struktur dan fungsi enzim yang berperan dalam metabolisme energi dan makronutrien dan aspek klinik biokimia serta basis molekular proses di dalam tubuh.. Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

1. Murray, Robert. , dkk. 2003. Biokimia Harper. EGC. Jakarta.
2. Lehninger, A. L. 2004. Dasar-dasar Biokimia Jilid 1,2,3. Jakarta: Erlangga.
3. Linder. 1992. Biokimia: Nutrisi dan Metabolisme. 4. Brody, Tom. 1993. Nutritional Biochemistry
3. George & Dennis. 1998. Chemistry for Health.

1321102023 **Patofisiologi Penyakit Tidak Menular**

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami prinsip etiologi dan patogenesis penyakit malnutrisi, infeksi, alergi imunologi, gangguan metabolik endokrin, trauma dan kanker;
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang gambaran klinis dan laboratorium pada penyakit tersebut, serta kaitannya dengan perubahan metabolisme zat gizi.
3. Mahasiswa mampu merancang terapi gizi pada pasien dengan berbagai pertimbangan.
4. Mahasiswa bertanggung jawab untuk merancang terapi gizi pada pasien dengan berbagai pertimbangan.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini membahas tentang prinsip etiologi dan patogenesis penyakit malnutrisi, infeksi, alergi imunologi, gangguan metabolik endokrin, trauma dan kanker; gambaran klinis dan laboratorium pada penyakit tersebut, serta kaitannya dengan perubahan metabolisme zat gizi. Materi dalam perkuliahan ini juga meliputi pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, data medis dan terapi yang digunakan agar dapat mempertimbangkan pemberian diet pada penderita. Kegiatan belajar dalam matakuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah dan diskusi.

Referensi

1. Mahan, K.L and S. Escot-Stump. Krause 1Ds. 2012. Food, Nutrition and Diet Therapy. Philadelphia : WB Saunders Co. Ed.11,
2. Nelms, M., et al. 2008. Nutritional Therapy and Pathophysiology. Belmont, CA
3. Sylvia, Wilson LM. Pathophysiology. Konsep Klinis Proses Penyakit. EGC. 2010

1321103036 **Manajemen Pelayanan Makanan Dasar**

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar manajemen dalam penyelenggaraan makanan pangan dan lingkungan
2. memiliki kemampuan dalam mengaplikasikan konsep dasar manajemen dan aspek keamanan pangan dan lingkungan dalam penyelenggaraan makanan dengan jujur dan penuh tanggung jawab

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan dan penerapan konsep dasar manajemen dalam penyelenggaraan makanan termasuk aspek keamanan pangan dan lingkungan.

Referensi -

1321102035

Metabolisme Gizi Mikro

Dosen : -

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki kemampuan melakukan analisis kebutuhan zat gizi mikro manusia dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Memiliki pengetahuan tentang metabolisme zat-zat gizi mikro di dalam tubuh dalam rangka mendukung status gizi yang baik
3. Memiliki kemampuan merancang langkah-langkah terapi zat gizi mikro berdasarkan analisis data tentang kondisi individu
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan pemecahan masalah zat gizi mikro dalam rangka mewujudkan status gizi yang baik.

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang aspek dinamik metabolisme zat gizi mikro, struktur dan fungsi enzim yang berperan dalam metabolisme zat gizi mikro, enzim dan kinetika enzim, asam nukleat (struktur, fungsi, dan regulasinya), dan system transport membran, regulasi dan metabolismenya). Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

1. Murray, Robert. ,dkk. 2003. Biokimia Harper. EGC, Jakarta
2. Lehninger. 2004. Dasar-Dasar Biokimia jilid 1,2,3. Penerbit Airlangga, Jakarta
3. Linder. 1992. Biokimia: Nutrisi & metabolisme. 4. Brody, Tom. 1993. Nutritional Biochemistry.
3. Georges & Dennis. 1998. Chemistry For The Health Sciences

1321102058

Patofisiologi Penyakit Menular

Dosen : -

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami prinsip etiologi dan patogenesis penyakit menular, alergi imunologi, gangguan metabolik endokrin, trauma dan kanker; gambaran klinis dan laboratorium pada penyakit tersebut, serta kaitannya dengan perubahan metabolisme zat gizi.
2. Mahasiswa juga dapat merancang terapi gizi pada pasien dengan berbagai pertimbangan.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini membahas prinsip etiologi dan patogenesis penyakit menular, alergi imunologi, gangguan metabolik endokrin, trauma dan kanker; gambaran klinis dan laboratorium pada penyakit tersebut, serta kaitannya dengan perubahan metabolisme zat gizi. Materi dalam perkuliahan ini juga meliputi pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, data medis dan terapi yang digunakan agar dapat mempertimbangkan pemberian diet pada penderita. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah dan diskusi.

Referensi

1. Mahan, K.L and S escot-Stump. Krause 19s. 2012. Food, Nutrition and Diet Therapy. Philadelphia : WB Saunders Co.Ed 11.
2. Nelms, M., et al. 2008. Nutritional Therapy and Pathophysiology. Belmont, CA.
3. Sylvia, Wilson LM. Pathophysiology. Konsep Klinis proses Penyakit. EGC.2010

1321102027

Pendidikan Gizi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Pada akhir perkuliahan mahasiswa memahami konsep pendidikan gizi dan pembelajaran yang bertujuan mendorong terjadinya perilaku positif yang berhubungan dengan aspek sosio budaya, perilaku, kebiasaan makan yang berimplikasi pada perbaikan gizi masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Membahas konsep pembelajaran, pendidikan dan perilaku meliputi pengetahuan, sikap, dan praktik, faktor penentu perilaku makan serta faktor-faktor yang mempengaruhi adanya perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan; Berbagai aspek sosio budaya berkaitan dengan perubahan kebiasaan makan masyarakat; Uraian konsep dan pesan pendidikan gizi, pemilihan metode dan teknik pembelajaran serta perencanaan pendidikan gizi; Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan praktik.

Referensi

Budianto, Agus Krisno., Dasar-Dasar Ilmu Gizi., 2009 (cetakan ke-4)., Malang: UMM Press Hardinsyah., dan I Dewa Nyoman S. dkk Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. 2017. Jakarta. EGC Sediaoetama, Achmad Djaeni., Ilmu Gizi jilid 1, 2008 (cetakan ke-8)., Jakarta:Dian Rakyat Syahmien Moehyi. 1997. Pengaturan Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

1321102034 Penilaian Konsumsi Pangan

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah gizi yang berkaitan dengan konsumsi pangan masyarakat.
2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang definisi penilaian konsumsi pangan, metode, instrumen dan interpretasi penilaian konsumsi pangan di masyarakat.
3. Mahasiswa mampu menganalisis permasalahan konsumsi pangan di masyarakat.
4. Mahasiswa bertanggungjawab dalam merancang perbaikan gizi melalui konsumsi pangan.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman pengetahuan tentang konsep penilaian konsumsi pangan, metode, instrumen, pengolahan data konsumsi dan interpretasi hasil konsumsi pangan; mampu melakukan pengambilan data konsumsi pangan di masyarakat melalui wawancara; mengungkap akar masalah gizi di masyarakat dan merancang program perbaikan gizi melalui konsumsi pangan. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan saintifik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menjawab pertanyaan oleh setiap mahasiswa, kegiatan diskusi kelompok dan praktik di lapangan.

Referensi

1321103037 Gizi dalam Daur Kehidupan

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami karakteristik pertumbuhan dan perkembangan, kebutuhan dan kecukupan zat gizi sesuai anjuran.
2. Mahasiswa mampu menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan serta upaya penanggulangan masalah gizi dalam berbagai tahap kehidupan manusia yaitu bayi, balita, anak sekolah, remaja, dewasa, usia lanjut, ibu hamil dan ibu menyusui.
3. Mahasiswa juga mampu menyusun dan mengelola menu makanan untuk berbagai tahap kehidupan.

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini membahas tentang karakteristik pertumbuhan dan perkembangan, kebutuhan dan kecukupan zat gizi sesuai anjuran, dampak kelebihan dan kekurangan serta upaya penanggulangan masalah gizi dalam berbagai tahap kehidupan manusia yaitu bayi, balita, anak sekolah, remaja, dewasa, usia lanjut, ibu hamil dan ibu menyusui. Materi dalam mata kuliah ini juga mencakup penyusunan menu makanan sesuai tahapan usia fisiologis tersebut. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah dan diskusi.

Referensi

AKG 2012, 2015
Adriani, Merryana dan Bambang Wirjatmadi. 2012. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Jakarta:Kencana Prenada Media Grup
Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama.
Arisman, MB. 2009. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Jakarta :EGC.
Beck, ME. 2000. Ilmu gizi dan diet. Hubungannya dengan penyakit-penyakit untuk perawat dan dokter. Yogyakarta: Andi.
Santoso, S & Anne LR. 1999. Kesehatan dan Gizi. Jakarta: Rineka Cipta.
Sediaoetama, AD. 2006. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Jakarta: Dian rakyat.
Supriasa, IDN, dkk. 2001. Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC.

1321102038 Konseling Gizi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami, konsep konsultasi, tujuan dilakukan konsultasi gizi dan cara melakukan konsultasi gizi.
2. Mahasiswa mampu merencanakan, menganalisis masalah dan melakukan layanan konsultasi gizi untuk menyelesaikan permasalahan gizi individu/klien secara bertanggungjawab.

3. Mahasiswa mampu berperan sebagai konselor yang baik, bekerjasama dan berkomunikasi jujur dengan klien.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini membahas pemahaman tentang konsep konseling, pendekatan dan metode yang digunakan menggali permasalahan, penyebab dan alternatif pemecahan problem gizi antara klien dengan konselor; proses konseling diawali dengan mengkaji status gizi berdasarkan data antropometri, biokimia, klinis dan riwayat makan; Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan praktek dengan membahas komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konsultasi gizi; psikososial perilaku gizi dan teknik memotivasi klien

Referensi

1. Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada. Journal of the American Dietetic Association. March 2009. 109(3);509-527.
2. Hardinsyah., dan I Dewa Nyoman S. dkk Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. 2017. Jakarta. EGC
3. Fatmah. 2013. Teori & Penerapan Media Komunikasi, Informasi, dan Edukasi gizi. Jakarta. Penerbit Erlangga;
4. Waryana dan Agus Wijanarka. 2013. Buku Ajar Dasar-dasar Ilmu Komunikasi Gizi. Yogyakarta. Fitramaya;
5. Almatser, sunita., Penuntun Diet., 2006., Jakarta: Gramedia Pustaka Utama;
6. Suntoso Agus, 2011, Komunikasi Informasi Dan Edukasi Gizi:Info Kesehatan,

1321102046

Kewirausahaan

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengembangkan pemahaman dan kesadaran tentang hakikat kewirausahaan yang mencakup konsep dasar, karakteristik, tantangan, sikap mental serta faktor pemicu wirausaha dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK.
2. Mahasiswa mampu menginternalisasi pengetahuan nilai dan sikap yang terkandung dalam wirausaha, seperti etos bekerja, motif berprestasi, kemandirian, kreativitas, keterampilan pengambilan keputusan.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang dan memilih jenis usaha serta mengembangkan employability skills dalam diri mahasiswa sebagai prasyarat terbentuknya jiwa kewirausahaan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengevaluasi keberhasilan dan kegagalan wirausaha.

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari konsep dasar kewirausahaan, proses kewirausahaan, jenis dan bidang usaha, strategi menemukan peluang berwirausaha, pemilihan bentuk usaha, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan kemasan, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan jajanan, pengelolaan pangan jajanan dan pangan kemasan, penyusunan business plan, seminar business plan, serta praktik wirausaha sesuai dengan business plan yang dibuat.

Referensi

1. Fadiati, Ari dan Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
2. Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.
3. Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.
5. Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
5. Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
4. Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

1321103045

Perencanaan dan Evaluasi Program Gizi

Dosen :

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai proses perencanaan suatu program gizi di Masyarakat berdasarkan permasalahan gizi yang ada
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah gizi, mampu menyusun kuesioner, mampu melakukan pengumpulan data, mampu menganalisis situasi bidang gizi, mampu memilih prioritas masalah,
3. Mampu menganalisis perencanaan intervensi, mampu menyusun laporan dan mampu untuk mengevaluasi kegiatan dengan jujur dan penuh tanggung jawab

Deskripsi Matakuliah

Membahas tentang proses perencanaan suatu program gizi di masyarakat berdasarkan permasalahan gizi yang ada. Diawali dengan identifikasi masalah gizi, penyusunan kuesioner, pengumpulan data, analisis situasi bidang gizi, pemilihan prioritas masalah, analisis perencanaan, pelaksanaan kegiatan intervensi, pelaporan dan evaluasi kegiatan.

Referensi

Suhardjo.2002. Perencanaan Pangan dan Gizi. Bumi Aksara. Jakarta
Irianton, A. 2012. Perencanaan dan Evaluasi Program Intervensi Gizi Kesehatan. Leutikabooks. Yogyakarta

1321103053

Magang Dietetik

Dosen : -

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa dapat mengimplementasikan pengetahuan dalam bidang Gizi Klinik ke dalam setting nyata di Rumah Sakit
2. Mahasiswa memiliki kemampuan dalam mengaplikasikan konsep-konsep gizi klinik dengan teliti, jujur dan bertanggungjawab

Deskripsi Matakuliah

Implementasi tentang pengetahuan dalam bidang Gizi Klinik ke dalam setting nyata di Rumah Sakit. Kegiatan yang dilakukan yaitu melakukan perencanaan hingga implementasi asuhan gizi pada pasien rawat inap di ruang IPD, Bedah, IKAdan Obsgyn, serta pada pasien rawat jalan di Poli Gizi

Referensi

1. Handayani,D. , Anggraeny, O. 2016. Nutrition Care Process (NCP). Graha Ilmu.
2. Mahan,LK. , Raymond JL. 2017. Krause 19s Food & The Nutrition Care Process 14thEdition. Elsevier Inc

1321103055

Magang Gizi Masyarakat

Dosen : -

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa dapat mengimplementasikan pengetahuanyang telah didapat dalam bidang Gizi Masyarakat ke dalam setting nyata di masyarakat
2. Mahasiswa memiliki kemampuan dalam mengaplikasikan konsep gizi masyarakat dengan teliti, jujur dan bertanggungjawab.

Deskripsi Matakuliah

Implementasi tentang pengetahuan dalam bidang Gizi Masyarakat yang merupakan kegiatan tersupervisi ke dalam setting nyata dimasyarakat yaitu dimulai dengan survey untuk baseline data, analisis, perencanaan program, intervensi dan monev terhadap kegiatan tersebut

Referensi

1. Arisman. MB. 2009. Gizi dalam Daur Kehidupan edisi
2. EGC. Jakarta
3. Gibson, RS. 2005. Principles of Nutritional Assessment 2ndEdition. Oxford University Press
4. SharlinJ. , Edelstein S. 2015. Gizi dalam Daur Kehidupan. EGC. Jakarta
5. Suhardjo. 2002. Perencanaan Pangan dan Gizi. Bumi Aksara. Jakarta

1321106054

Magang Pelayanan Makanan

Dosen : -

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa dapat mengimplementasikan konsep manajemen penyelenggaraan makanan ke dalam berbagai setting institusi penyelenggaraan makanan.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan dalam mengaplikasikan konsep-konsep manajemen penyelenggaraan makanan dengan teliti, jujur dan bertanggungjawab

Deskripsi Matakuliah

Implementasi tentang pengetahuan bidang Food ServiceManagement yang didapat dalam perkuliahan ke dalam berbagai setting institusi penyelenggaraan makanan. Kegiatan ini dilaksanakan pada institusi penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial maupun non komersial.

Referensi

- GregoireMB. Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach. 8 edition.Boston: Prentice Hall; 2012. 552 p.
- Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. FoodserviceManagement Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey: PearsonEducation, Inc.
- Dittmer PR, III JDK. Principles of Food,Beverage, and Labor Cost Controls, 9th Edition.9th edition. Hoboken, N.J:Wiley; 2008. 633 p