

STRUKTUR KURIKULUM
Kurikulum KKNI S1 Gizi

No	Mata Kuliah	Wajib/Pil	SKS	Semester							
				1	2	3	4	5	6	7	8
Matakuliah Pengembangan Kepribadian Inti											
1	1000002024 Pendidikan Agama Budha 1000002025 Pendidikan Agama Hindu 1000002026 Pendidikan Agama Islam 1000002027 Pendidikan Agama Katholik 1000002028 Pendidikan Agama Khonghucu 1000002029 Pendidikan Agama Protestan	WAJIB	2		2						
2	1321102020 Bahasa Inggris Terapan	WAJIB	2			2					
3	1000002033 Pendidikan Kewarganegaraan	WAJIB	2		2						
4	1000002018 Pendidikan Pancasila	WAJIB	2	2							
Matakuliah Dasar Keahlian											
5	1321103026 Analisis Gizi Pangan	WAJIB	3			3					
6	1321102063 Asuhan Gizi Terstandar	WAJIB	2				2				
7	1321102009 Filsafat Ilmu	WAJIB	2	2							
8	1321102011 Fisiologi	WAJIB	3		3						
9	1321102005 Kimia Dasar	WAJIB	2	2							
10	1321102017 Kuliner Dasar	WAJIB	2		2						
11	1321103031 Kuliner Lanjut	WAJIB	2				2				
12	1321102021 Metabolisme Gizi Makro	WAJIB	3			3					
13	1321102035 Metabolisme Gizi Mikro	WAJIB	2				2				
Matakuliah Keilmuan dan Ketrampilan											
14	1321102006 Anatomi	WAJIB	2	2							
15	1321102007 Bahasa Inggris	WAJIB	3	3							
16	1321102039 Bioetika Kesehatan	WAJIB	2					2			
17	1321102004 Biokimia	WAJIB	2		2						
18	1321103040 Dietetika Penyakit Menular	WAJIB	2					2			
19	1321102032 Dietetika Penyakit Tidak Menular	WAJIB	2					2			
20	1321102019 Epidemiologi Gizi	WAJIB	2			2					
21	1321102060 Evaluasi Penyelenggaraan Makanan ¹⁾	PILIHAN	2						2		
22	1321103037 Gizi Dalam Daur Kehidupan	WAJIB	3					3			
23	1321102022 Gizi dan Biomolekuler	WAJIB	2				2				
24	1321102044 Gizi dan Gaya Hidup ¹⁾	PILIHAN	2								2
25	1321102033 Gizi Kerja dan Olahraga	WAJIB	2					2			
26	1321103002 Ilmu Bahan Makanan	WAJIB	3		3						
27	1321103003 Ilmu Gizi Dasar	WAJIB	3	3							
28	1321102013 Ilmu Komunikasi	WAJIB	2		2						
29	1321102025 Interaksi Nutrien Obat dan Substansi Lain	WAJIB	2			2					
30	1321102049 ISU Gizi Mutakhir ¹⁾	PILIHAN	2							2	
31	1321102028 Keamanan Pangan	WAJIB	2			2					
32	1321102014 Ketahanan Pangan	WAJIB	2			2					
33	1321102043 Makanan Fungsional ¹⁾	PILIHAN	2					2			
34	1321102010 Manajemen	WAJIB	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	1321102034 Penilaian Konsumsi Pangan	WAJIB	2				2				
40	1321103041 Penilaian Status Gizi	WAJIB	3				3				
41	1321102051 Perilaku Konsumen ¹⁾	PILIHAN	2								2
42	1321104001 Psikologi Kesehatan	WAJIB	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	1321102062 Komputer Terapan ¹⁾	PILIHAN	2					2			
52	1321103045 Manajemen Program Gizi	WAJIB	3						3		
53	1321102061 Marketing ¹⁾	PILIHAN	2						2		
54	1321102029 Metodologi Penelitian	WAJIB	3					3			
55	1321106052 Skripsi	WAJIB	6							6	
56	1321102059 Wirausaha Gizi Makanan ¹⁾	PILIHAN	2								2

57	1321102050	Wirasaha Jasa Gizi ¹⁾	PILIHAN	2									2
Matakuliah Berkehidupan Bermasyarakat													
58	1321103048	KKN	WAJIB	3								3	
Matakuliah Perilaku Berkarya													
59	1321102038	Konseling Gizi	WAJIB	2						2			
60	1321103053	Magang Dietetik	WAJIB	3									3
61	1321103055	Magang Gizi Masyarakat	WAJIB	3									3
62	1321106054	Magang Pelayanan Makanan	WAJIB	6									6
63	1321103036	Manajemen Pelayanan Makanan Dasar	WAJIB	3				3					
64	1321103042	Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut	WAJIB	3					3				
65	1321102027	Pendidikan Gizi	WAJIB	2		2							
				139	157	24	22	23	21	23	18	18	8

Alokasi SKS per semester

Semester 1 : 24
Semester 2 : 22
Semester 3 : 23
Semester 4 : 21
Semester 5 : 23
Semester 6 : 18
Semester 7 : 18
Semester 8 : 8

Jumlah : 157

Mata Kuliah Wajib : 139
Mata Kuliah Pilihan : 18

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

Watson Roger. 2008. *Anatomi Dan Fisiologi Untuk Perawat*. Jakarta: EGC
Tortora gerard J. And Sandra Reynolds G. 1992. *Principles of Anatomy and Physiologi*. New York : textbooks Inc.
Glencoe Science, 2004, *Biology: The Dynamics Of Life*. New York: Mc Graw Hill Compani
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

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

- Sonny Keraf dan Mikhael, 2005. Ilmu Pengetahuan Sebuah Tinjauan Filosofis. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- A. Susanto, 2011. Filsafat Ilmu Suatu Kajian Dalam Dimensi Ontologis, Epistemologis, dan Aksiologis. Jakarta: Bumi Aksara.
- Endang Saifuddin Anshari, 1987. Ilmu, Filsafat dan Agama. Surabaya: Bina Ilmu
- Muhammad Adib, 2010. Filsafat Ilmu, Ontologi, Epistemologi, Aksiologi, dan Logika Ilmu Pengetahuan. Jakarta: Pustaka Pelajar.
- Muhammad Mufid, 2009. Etika dan Filsafat Komunikasi. Jakarta: Kencana
- Filsafat Ilmu. Yogyakarta: Rake Sarasin
7. Solatun, 2004. Islam dan Etika Komunikasi. Bandung: Katarsis
- 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

- Sediaoetama, AD. 2002. Ilmu Gizi, Dian Rakyat, Jakarta.
2. Bahar, A. 2001, Makanan Dan Gizi, UNESA Press, Surabaya.
- Hartono, A., Kristiani. 2000, Ilmu Gizi dan Diet, Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
- Moehyi, S. 1999. Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Linder, MC. 1992. Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme, Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- 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
- Mahasiswa mampu merancang pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu kimia
 - 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

- Hariyadi W. 1993. **Stoikiometri**. Jakarta : Gramedia.
 Hadyana Pudjaatmaka, A. 1999. **Ilmu Kimia Untuk Universitas Jilid 1**. Jakarta : Erlangga
 Syukri, S. 1999. **Kimia Dasar**. Bandung: ITB
 Haryadi, W. 1993. **Ilmu Kimia Analitik Dasar**. Jakarta : Gramedia
 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

- Mahasiswa memiliki kemampuan memahami organisasi, konsep-konsep manajemen, manajer, fungsi - fungsi manajemen.
- Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang organisasi, teori-teori manajemen, serta dapat menerapkannya sesuai dengan prodinya masing-masing.
- Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan manajemen dalam prakteknya.

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan organisasi dan manajemen. Mata kuliah ini merupakan pengenalan manajemen dan organisasi serta penerapannya. Pembahasan di mulai dengan konsep-konsep manajemen, organisasi, manajemen dan manajer, lingkungan organisasi yang diperdalam dengan membahas fungsi-fungsi manajerial yang terdiri dari Perencanaan, Pengorganisasian, Penggerakan, dan Pengawasan dalam suatu organisasi. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan mengaplikasikan fungsi-fungsi manajemen oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok

Referensi

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

1321102008 Matematika

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

- Memiliki kemampuan untuk berpikir kritis dan menggunakan konsep yang tepat untuk menganalisis secara kualitatif masalah atau situasi yang melibatkan matematika
- Memahami konsep-konsep dasar Matematika serta dapat mengaplikasikan pada konsep lain di bidang masing-masing.
- Membuat keputusan tentang keterkaitan konsep dasar matematika dengan pengetahuan sesuai program studinya.
- Memiliki sikap jujur dan bertanggung jawab dalam mempelajari konsep matematika dasar.

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang peranan matematika melalui pembelajaran yang disesuaikan struktur kurikulum bidang tata busana. Pembelajaran matematika terdiri atas: Konsep dasar aljabar, meliputi: Sistem dan Operasi Bilangan, Pangkat, Akar, dan Logaritma, Matematika Dasar dalam jual beli, Deret, Fungsi, Matriks, dan Programasi Linier. Pembelajaran dilaksanakan dengan pemberian teori dan penugasan.

Referensi

- Budnick, Frank S. 1986. *Applied Mathematics for business, economics, and the Social Sciences*. Second Edition. Singapore: McGraw-Hill Book (1)
Du Mairy. 2010, *Matematika Terapan untuk Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: BPFE: (2)
Easterling. 2003. *Merchandising of Mathematic*. New Jersey: Prentice Hall (3)
Martono. 2008. *Programasi Linier, Modul 1-9*. Jakarta: Universitas Terbuka (4)

1321104001 Psikologi Kesehatan

Dosen : Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Dr. Miftakhul Jannah, S.Psi., M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Sikap

1. Memiliki sikap health maintenance terhadap kesehatan pribadi
2. Memiliki sikap health promotion terhadap masyarakat sekitarnya secara bertanggungjawab

Pengetahuan

1. Mampu memahami konsep 5 pendekatan perilaku manusia dalam kesehatan individu
2. Mampu memahami proses health promotion & maintenance kepada diri sendiri dan masyarakat sekitar
3. Mampu memahami proses terjadinya stres dalam kesehatan individu
4. Mampu memahami proses terjadinya gangguan kesehatan pada individu
5. Mampu memahami faktor resiko sakit yang dialami individu
6. Mampu memahami proses pain manajemen
7. Mampu memahami proses dalam hubungan terapis-pasien

Keterampilan Umum

1. Mampu mengkaji pendekatan perilaku manusia dalam bidang kesehatan
2. Mampu mengkaji terjadinya stres pada individu yang berakibat pada kesehatannya
3. Mampu mengkaji proses terjadinya gangguan kesehatan pada individu
4. Mampu menganalisa faktor resiko sakit pada seorang individu

Keterampilan Khusus

1. Mampu melakukan health promotion & maintenance pada diri sendiri dan pada masyarakat pada umumnya
2. Mampu mengatasi / mengurangi stres yang dapat berpengaruh pada kesehatan individu
3. Mampu mengurangi faktor resiko sakit pada diri sendiri dan pada masyarakat sekitar pada umumnya
4. Mampu melakukan pain manajemen pada diri sendiri dan pada masyarakat sekitar pada umumnya
5. Mampu menjalankan hubungan klien-terapis dengan baik

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini menyajikan pembahasan tentang analisis psikologi terhadap kemampuan dasar manusia, dinamika perilaku individu, konsep perkembangan, konsep kepribadian, konsep belajar, sikap, jenis perilaku, peranan psikologi dalam bidang kesehatan serta bagaimana menggunakan ilmu psikologi dalam bidang kesehatan, dasar psikologi massa dan komunikasi massa untuk meningkatkan gaya hidup sehat

Referensi

- Nevil, N. Cetakan Edisi Kedua. *Psikologi Kesehatan, Pengantar untuk Perawat dan Profesional Kesehatan*. Penerbit : SGC Jakarta.
White, K. Cetakan Edisi Ketiga. *Pengantar Sosialogi Kesehatan dan Penyakit*.
Luluk A, Z & Bandiyah, S. 2011. *Psikologi Kesehatan*. Penerbit : Nuha Medika
Donsu, JDT. 2017. *Psikologi Keperawatan*. Penerbit : Pustaka Baru Press.

1321102004 Biokimia

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 bertanggungjawab 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

- Brody, T. 1999. *Nutritional Biochemistry*, Second Edition. Academic Press, San Diego-California-USA
Linder, M. C. 1991. *Nutritional Biochemistry and Metabolism with Clinical Applications*, Second Edition. Department of Chemistry and Biochemistry, California-USA.
Lingner. 1982. *Principles of Biochemistry*. Rand Mc Nally and Company, USA
Stipanuk, M. H. 2000. *Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition*, Sanders-USA.

1321102011 Fisiologi

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

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. 1996 *Textbook of Medical Physiology*. Fisiologi Kedokteran, Penerjemah : Irawati, Setiawan, LMA Ken Ariata Tengadi, Alex Santoso, Edisi English WBSaunders, Edisi Indonesia, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Cetakan I
Setiadi. 2007. *Anatomi dan Fisiologi Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu
Tortora Gerard J. and Graboswski Sandra R. 1992. *Principle of Anatomy and Physiology*. New York: Harper Collins College Publishers

1321103002 Ilmu Bahan Makanan

Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.
Dosen : Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. CP Pengetahuan : Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang jenis dan sifat bahan makanan, baik secara fisik maupun kimia
2. CP Sikap : Mahasiswa memiliki sikap jujur dan bertanggung jawab dalam melakukan praktik bahan makanan
3. CP Keterampilan Umum : Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan praktik terkait jenis dan sifat bahan makanan
4. CP Keterampilan Khusus : Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan praktik terkait jenis dan sifat umbi-umbian, sayuran dan buah, bumbu dan rempah, daging, unggas, ikan, telur, Bahan penyegar, Gula dan pemanis, susu dan olahan, minyak dan lemak, sereal dan kacang-kacangan, Bahan Tambahan Makanan

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang jenis dan sifat bahan makanan, baik fisik maupun kimia dan perubahannya (bahan mentah-matang, reaksi pencoklatan/ *browning*), praktik analisis perubahan sifat bahan makanan. Pembelajaran dilaksanakan dengan pemberian teori, penugasan dan diskusi.

Referensi

- Buckle, KA., Edwards, RA., Fleet GH., Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
Muchtadi, TR. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PT Alfabeta. Jakarta
Warsito, H., Rindiani, F. Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Nuha Medika. Yogyakarta
Nugraheni, M. 2012. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta
Nugraheni, M. 2016. *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Plantaxia. Yogyakarta

1321102013 Ilmu Komunikasi

Dosen : Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memahami konsep dasar komunikasi secara cerdas, tanggap, peduli dan tanggung jawab.
2. Mampu memahami komunikasi efektif secara cerdas, tanggap, peduli dan tanggung jawab.
3. Mampu memahami tentang personal skill dan komunikasi antarpribadi (antar personal) dalam lingkungan kerjanya secara teliti, jujur dan tanggung jawab.
4. Mampu memahami kekuatan dinamika komunikasi dalam organisasi kerja secara cermat, tanggap dan tanggung jawab.
5. Mampu menjelaskan komunikasi dalam organisasi kerja (di bidang gizi dan kesehatan) secara tanggap dan bertanggung jawab.
6. Mahasiswa mampu merumuskan masalah dalam menyampaikan informasi gizi dan kesehatan, menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam Ilmu komunikasi
7. Mampu melakukan proses komunikasi di bidang gizi dan kesehatan secara lisan, tanggap, dan fokus, berkesimbangan.
8. Mahasiswa mampu merancang metode penyampaian pesan gizi dan kesehatan (penyuluhan, konseling, konsultasi) sesuai prosedur dan tahapan menggunakan pengetahuan ilmu komunikasi
9. Mampu melakukan presentasi laporan penyuluhan, konseling, konsultasi sesuai prosedur dan tahapan serta mensosialisasikan pesan gizi dan kesehatan dengan memanfaatkan ilmu komunikasi

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep dasar ilmu komunikasi, fungsi dan prinsip komunikasi, model komunikasi, komunikasi verbal dan nonverbal, serta makna dan tanda dalam proses komunikasi; Menganalisa dan mengkaji Ilmu Komunikasi untuk diterapkan di bidang Gizi dan kesehatan berdasarkan aspek-aspeknya yakni : Tujuan, Sasaran, Proses dan hubungan atau kedudukannya. Dalam proses komunikasi di bidang Gizi dan Kesehatan melalui beberapa tahapan antara lain : pengkajian; diagnosa, intervensi dan monitoring evaluasi yang memerlukan keterampilan berkomunikasi sebagai sarana dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan, konseling dan konsultasi. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, observasi, presentasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi dalam berbagai bentuk dan media

Referensi

- Suprpto, Tommy. 2006. *Pengantar Teori Komunikasi*. Yogyakarta: Medi Pressindo.
- Mulyana, Deddy. 2007. *Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Effendy, Onong Ochjana. 2009. *Ilmu Komunikasi Teori dan Praktek*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Cornelia, Ediths., Irfanny Anwar, dkk. *Persatuan Ahli Gizi Indonesia 2013. Konseling Gizi.*, Jakarta: Penebar Plus.
- Hardinsyah, I Dewa Nyoman S, (Editor), 2016. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Supriasa, I Dewa Nyoman. 2013. *Pendidikan dan Konsultasi Gizi*. Jakarta: EGC Penerbit Buku Kedokteran.

1321102017 Kuliner Dasar

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, satandar 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

- Siregar Rohanta. 2014. *Gizi Kuliner*. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC).

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

1321102012 Mikrobiologi Pangan

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 bertanggung jawab 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 mikropathogen. Pengalaman belajar mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas. Perkuliahan diakhiri dengan presentasi laporan analisis kerusakan pangan dan keracunan karena mikroorganisme.

Referensi

Tatang, S.W. 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktek) . Yogyakarta: Andi
Hastuti, U.S. 2015. Petunjuk Praktikum Mikrobiologi i. Malang: UMM Press
Supardi, I. dan Sukanto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan Pangan dan Keamanan Pangan . Bandung: Alumni
Jay, J.M. James 1978. Modern Food Microbiology (Second Edition) . New York: Van Nostrand Reinhold Co.

1321102027 Pendidikan Gizi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. 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 pendidikan gizi
2. Mahasiswa mampu merencanakan pendidikan gizi untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat secara sistematis.
3. Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep dan menerapkan pendidikan gizi secara bertanggung jawab guna menyelesaikan masalah gizi di masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang konsep konsep pendidikan gizi, perencanaan pendidikan gizi yang dimulai dari identifikasi masalah, penyusunan perangkat, penentuan sasaran, pengembangan materi, penetapan strategi yang meliputi pemilihan metode dan teknik pembelajaran serta metoda evaluasi dan monitoring pendidikan gizi; pendidikan dan perubahan perilaku yang meliputi pengetahuan, sikap, dan praktik, serta faktor-faktor yang mempengaruhi adanya perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan penugasan

Referensi

Suhardjo, 2003. Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Bumi Aksara : Jakarta.
Notoatmodjo, Soekidjo 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Rineka Cipta : Jakarta.
Fitriani, Sinta 2011. Promosi Kesehatan. Graha Ilmu: Yogyakarta.
Contento IR 2006 Nutrition Education Linking Research Theory and practice. Johnes & Barlett's Publishers, Sudbury. P.1-21
Budiningih, Asri. 2004. Belajar dan Pembelajaran. Penerbit Rineka Cipta, Yogyakarta.

1321102015 Sosio Budaya Gizi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CLO) :

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah gizi yang berkaitan dengan aspek sosio budaya di masyarakat.
2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang konsep sosio budaya, kebiasaan makan, perilaku makan, pantangan dan tabu makanan untuk merancang perbaikan gizi masyarakat.
3. Mahasiswa mampu merancang perbaikan gizi masyarakat menggunakan pengetahuan sosio budaya masyarakat.
4. Mahasiswa bertanggung jawab dalam merancang perbaikan gizi masyarakat dengan memanfaatkan

pengetahuan sosio budaya masyarakat.

Deskripsi:

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidrangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian masalah gizi ditinjau dari aspek sosio budaya berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan saintifik. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning*. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, observasi, presentasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.

Referensi

Den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc Wageningen.
Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.
Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor. AU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (*Food Habits*) Masyarakat. Berita Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, No.1.
Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli
Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK

1321103026 Analisis Gizi Pangan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mahasiswa mampu memahami komponen kimia zat gizi dan komponen lainnya dalam makanan serta mampu menganalisisnya berdasarkan prinsip yang berlaku baik secara kualitatif maupun kuantitatif.

Deskripsi Matakuliah

Pengantar analisis zat gizi, tatacara atau prosedur analisis, peralatan analisis, Metode analisa zat gizi baik makro maupun mikro.

Referensi

Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta. 160 hal.
Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
Muchtadi, Deddy. 1989. Petunjuk laboratorium evaluasi nilai gizi pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
Abdul Rohman dan Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

1321102020 Bahasa Inggris Terapan

Prasyarat : Bahasa Inggris

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 yang berhubungan dengan bidang Gizi dan Kesehatan pada umumnya serta Ilmu Gizi khususnya;
2. Mampu mempresentasikan ilmu bahasa Inggris untuk menunjang kemampuan (1) berkomunikasi dengan bahasa yang berterima dan (2) pemahaman teks, bidang Gizi dan Kesehatan pada umumnya serta Ilmu Gizi khususnya;
3. Mampu mengimplementasikan ilmu bahasa Inggris untuk menunjang kemampuan (1) berkomunikasi dengan bahasa yang berterima dan (2) pemahaman teks, bidang Manajemen Gizi Institusi Pelayanan Makanan (*Nutrition Institutional Food Service Management*);
4. Membuat keputusan dalam memilih bahasa yang tepat sesuai dengan kaidah penggunaan bahasa berterima sesuai dengan konteksnya, bidang Manajemen Gizi Institusi Pelayanan Makanan (*Nutrition Institutional Food Service Management*);
5. Memiliki tanggung jawab atas (1) penggunaan bahasa yang dipakai dan (2) tugas yang diberikan terkait penggunaan dan pemahaman bahasa

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan mata kuliah terapan atau *English for Specific Purposes (ESP)* bagi mahasiswa program studi S1 Gizi. Tujuan utamanya adalah membekali para mahasiswa agar mampu berkomunikasi dengan menggunakan bahasa Inggris secara umum dalam konteks dibidang Gizi dan kesehatan serta Ilmu gizi. Bertujuan mahasiswa mampu mengimplementasikan ilmu bahasa Inggris untuk menunjang kemampuan (1) berkomunikasi dengan bahasa yang berterima dan (2) pemahaman teks, bidang Manajemen Gizi Institusi Pelayanan Makanan (*Nutrition Institutional Food Service Management*); untuk itu, mahasiswa harus memiliki kemampuan membaca (*reading*), mendengar (*listening*), berbicara (*speaking*), menulis (*writing*) dibarengi kemampuan kosa kata (*vocabulary*) dan tata bahasa (*grammar*). Dalam mata kuliah ini, empat ketrampilan berbahasa Inggris (*reading, listening, speaking, and writing*) tersebut akan diajarkan secara terintegrasi melalui pendekatan komunikatif, yaitu pendekatan yang menekankan pengajaran bahasa sebagai alat berkomunikasi. Dengan demikian, mahasiswa akan

memperoleh pengalaman belajar bahasa Inggris yang lebih efektif serta dapat menggunakan bahasa Inggris tersebut dalam dunia kerja. Kemampuan reseptif seperti pemahaman teks berbahasa Inggris dalam bentuk tertulis dan lisan serta kemampuan produktif, yaitu menyampaikan kemampuan menyusun jenis teks dalam bentuk tulis dan lisan secara komunikatif disampaikan dalam bahasa Inggris. Sedangkan untuk elemen bahasa yaitu komponen kosa kata (*vocabulary*) dan tata bahasa (*grammar*) akan diintegrasikan dalam pengajaran dalam keempat skill pembelajaran bahasa Inggris.

Referensi

Headway Elementary students' book Liz and John Soars, Oxford University Press
New English File by Olive Oxenden, Christina Letham Koenig, Oxford University Press
Sethi, Mohin., 2015. *Catering Management :An Integrated Approach*
Sethi, Mohini, 2008. *Fasting and Feasting – Then and Now*
Davis, Bernard, and Sally, Stone. 1991. *Food and Beverage Management*. London
Butterworth Heinemann, Glaiser, Robyn. 1987. *Catering: Toward a Career*. Longman Chesire.
John, Pass. 1988. *Australian Handbook of Commercial Catering*. The Macmillan Company of Australia Pty LTD.

1321102024 Biostatistika

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mewujudkan karakter “Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli dan Tangguh” dalam perilaku keseharian, termasuk terhadap lingkungan
2. 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 statistika
3. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang statistika, berdasarkan hasil analisis informasi dan data

Deskripsi Matakuliah

Mengaji konsep pengetahuan dasar statistika, populasi, sampel, ukuran pemusatan data, ukuran lokasi dan dispersi, penyajian data dalam bentuk tabel, penyajian data dalam bentuk diagram, uji hipotesis, uji Z, uji T, anova, korelasi dan regresi serta uji chi square melalui pembelajaran berbasis tugas individu maupun kelompok..

Referensi

Weiss, N. A. 2017. *Elementary Statistics 10 th Edition*. Boston: Pearson.
Freedman, D. 2007. *Statistics*. USA: Norton & Company.

1321102019 Epidemiologi Gizi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah gizi di masyarakat dengan menggunakan pengukuran, variabel dalam ilmu epidemiologi.
2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang pengertian epidemiologi, penyebab penyakit, pengukuran dan variabel epidemiologi, skrining, investigasi wabah dan surveilans epidemiologi untuk menganalisis masalah gizi masyarakat.
3. Mahasiswa mampu menganalisis masalah gizi masyarakat menggunakan pengetahuan epidemiologi.
4. Mahasiswa bertanggungjawab dalam menganalisis masalah gizi masyarakat dengan memanfaatkan pengetahuan epidemiologi.

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang pengertian epidemiologi, penyebab penyakit, pengukuran dan variabel epidemiologi, skrining, investigasi wabah dan surveilans epidemiologi. Pengkajian masalah gizi ditinjau dari aspek epidemiologi berdasarkan hasil revidu artikel penelitian. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan saintifik. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning*. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, observasi, presentasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, revidu artikel, dan presentasi.

Referensi

Azhar Azrul. 1999. *Pengantar Epidemiologi*. Jakarta: Binarupa Aksara.
Bustan, MN. 2006. *Pengantar Epidemiologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
Noor, Nur Nasry. 2006. *Epidemiologi Penyakit Menular*. Jakarta: Rineka Cipta

1321102025 Interaksi Nutrien Obat dan Substansi Lain

Prasyarat : Anatomi
Fisiologi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memilikikemampuan melakukan analisis masalah gizi terkait interaksi nutrient, obat dansubstansi

- lainnya dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Memiliki pengetahuan tentang interaksi nutrisi, obat dan substansi lain dalam rangka mendukung status gizi yang baik
 3. Memiliki kemampuan merancang program informasi tentang interaksi nutrisi, obat dan substansi lain yang menguntungkan dan merugikan.
 4. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan pemilihan interaksi nutrisi, 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. Marcel 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.

1321102028 Keamanan Pangan

Dosen : Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
 Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu menyelesaikan pekerjaan dan bertanggung jawab atas pencapaian pekerjaannya secara mandiri.
2. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sejarah, mutu dan keamanan pangan, sumber bahaya, kasus keracunan karena makanan, pencegahan dan penanggulangannya, hygiene dan sanitasi, pengendalian bakteri patogen, sistem penjaminan keamanan pangan (HACCP) dan implementasinya.
3. Mahasiswa menguasai konsep umum, prinsip dan teknik implementasi keamanan pangan dalam produksi makanan.
4. Mahasiswa menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah ini membahas tentang sejarah, mutu dan keamanan pangan, sumber bahaya, kasus keracunan karena makanan, pencegahan dan penanggulangannya, hygiene dan sanitasi, pengendalian bakteri patogen, sistem penjaminan keamanan pangan (HACCP) dan implementasinya.

Referensi

Surono Ingrid S, Sudibyo A, Waspodo P. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan . Yogyakarta: Deepublish
 Thaheer H. 2005. Sistem Manajemen HACCP . Jakarta: Bumi Aksara.
 Hariyadi P, Hariyadi Ratih D. 2009. Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman . Jakarta: Dian Rakyat.
 Organisasi Pangan dan Pertanian Sedunia. 1984. Peranan Keamanan Makanan dalam Kesehatan dan Pembangunan . Bandung: ITB
 Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan . Surabaya: Unesa University Press
 Cahyadi W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: Bumi Aksara

1321102014 Ketahanan Pangan

Dosen : Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.
 Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang sistem pangan dan gizi, sistem kewaspadaan pangan dan gizi, pola pangan harapan, serta neraca bahan makanan.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah pangan dan gizi di masyarakat dengan menggunakan pengukuran, variabel ketahanan pangan.
3. Mahasiswa mampu menganalisis masalah pangan dan gizi masyarakat menggunakan konsep ketahanan pangan.
4. Mahasiswa bersikap jujur dan bertanggung jawab dalam menyelesaikan tugasnya baik secara mandiri maupun kelompok dengan memanfaatkan pengetahuan ketahanan pangan.

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang sistem pangan dan gizi, konsep ketahanan pangan, sistem kewaspadaan pangan dan gizi (SKPG), maraca bahan makanan (NBM) dan pola pangan harapan (PPH). Pengkajian masalah pangan dan gizi berdasarkan hasil survey konsumsi keluarga.

Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan saintifik. Model pembelajaran menerapkan *contextual learning*. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, observasi, survey, dan presentasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, sivevei konsumsi, dan presentasi.

Referensi

- Tambunan, Tulus T. H. *Pembangunan Pertanian dan Ketahanan Pangan*. Penerbit: UI Press
Dirhamsyah, Tedy. *Ketahanan Pangan : Kemandirian Pangan dan Kesejahteraan Masyarakat*. Penerbit: Plantaxia
Tim Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Inovasi Teknologi untuk Ketahanan Pangan dan Kesejahteraan Petani*. Jakarta: IAARD Press
Hariyadi, Purwiyatno. 2013. *Penganekaragaman Pangan: Peranan Industri untuk Penguatan Ketahanan Pangan Mandiri dan Berdaulat*.
SIMPOSIUM PANGAN NASIONAL INDOFOOD, Jakarta, 2-3 Desember 2013
Baliwati, Yayuk Farida. 2002. *Neraca Bahan Makanan*. Diktat kuliah yang tidak dipublikasikan. Jurusan GMSK-Fakultas Pertanian. IPB.
Suhardjo. 2005. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara dan PAU IPB

1321102021 Metabolisme Gizi Makro

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 fungsienzim yang berperan dalam metabolisme energi dan makronutrien dan aspek klinikbiokimia serta basis molekular proses di dalam tubuh.. Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

- Lanham-New, Susan dkk. 2016. *Metabolisme Zat Gizi*. EGC: Jakarta
Linder. 1992. *Biokimia: Nutrisi dan Metabolisme*.
Brody, Tom. 1993. *Nutritional Biochemistry*

1321102023 Patofisiologi Penyakit Tidak Menular

Dosen : Dr. dr. Endang Sri Wahjuni, M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Matakuliah ini membahas tentang prinsip etiologi dan patogenesis penyakit malgizi, 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 mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah dan diskusi.

Referensi

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

1321102018 Sistem Pelayanan Kesehatan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang sistem pelayanan kesehatan nasional
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis sistem pelayanan kesehatan nasional di Indonesia dengan jujur
3. 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 Republik Indonesia. 2011. Pedoman Pelayanan Anak Gizi Buruk Permenkes No 1097 tahun 2011. Petunjuk Teknis Pelayanan Kesehatan Dasar Jamkesmas Kepmenkes RI. Nomor 128/MENKES/SK/II/2004. Kebijakan Dasar Pusat Kesehatan Masyarakat Undang-undang no 36 tahun 2009 tentang Kesehatan Undang-undang no 44 tahun 2009 tentang Rumah Sakit
Novi Zain Alfajri, et al. 2017. Implementasi Case Management System di Rumah Sakit. Gadjah Mada University Press
Peraturan Presiden no 72 tahun 2012 tentang Sistem Kesehatan Nasional
Keputusan Menteri Kesehatan RI no 374 / Menkes/ SK/III/ 2007. Standar Profesi Gizi.
Permenkes no 75 tahun 2014 tentang Puskesmas
Permenkes no 44 tahun 2016 tentang Manajemen Puskesmas
Direktorat Bina Gizi. 2011. Bagan Tata Laksana Anak Gizi Buruk Buku I. Kemenkes RI
Direktorat Bina Gizi. 2011. Petunjuk Teknik Tata Laksana Anak Gizi Buruk. Buku II. Kemenkes RI
Permendagri no 19 tahun 2011 tentang Pedoman Pengintegrasian Layanan Sosial Dasar Di Pos Pelayanan Terpadu
Modul Pelatihan Indikator Kerja. 2003. KMPK UGM
Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional (SJSN)
Undang-Undang Nomor 24 Tahun 2011 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS)
Permenkes no 71 tahun 2013 tentang Pelayanan Kesehatan Pada Jaminan Kesehatan Nasional
Estherlina Sitorus, Atik Nurwahyuni. 2017. Analisis Pembiayaan Kesehatan Bersumber Pemerintah Di Kota Serang Tahun 2014 – 2016. Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia, Vol. 6, No. 3 September 2017. 138 – 148
Sumarjati Arjoso. 2010. Penentuan Kebijakan Pembiayaan Kesehatan di Indonesia

1321102063 Asuhan Gizi Terstandar

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. mahasiswa memiliki pengetahuan tentang Nutrition Care Process
2. mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi gizi dengan cermat dan teliti
3. mahasiswa memiliki sikap peduli terhadap asuhan gizi terstandar pada pasien

Deskripsi Matakuliah

Pemecahan masalah gizi yang dilakukan oleh ahli gizi dengan cara yang aman dan sistematis, aman, dan berkualitas sehingga dapat menunjang kesembuhan dan perbaikan gizi pasien, yang terdiri dari pengkajian gizi (assessment), diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi

Referensi

- Handayani, D. et al. 2015. Nutrition Care Process (NCP). Graha Ilmu. Yogyakarta
Handayani, D., Kusumastuty, I. 2017. Diagnosis Gizi. UB Press. Malang
Kementerian Kesehatan. 2014. Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT). Kemenkes. Jakarta

1321102022 Gizi dan Biomolekuler

Prasyarat : Kimia Dasar
Fisiologi

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 Gizi dan Biomolekuler
4. Mahasiswa bertanggung jawab dalam merancang pengelolaan makanan bergizi yang memanfaatkan ilmu Gizi dan Biomolekuler

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang dasar-dasar biologi molekuler dan hubungan antara nutrisi dan gen serta hubungannya dengan penyakit yang meliputi struktur sel, struktur molekul kromosom, replikasi DNA,

transkripsi, translasi, pengaturan ekspresi gen kaitannya dengan nutrisi dan penyakit. Pembelajaran dilaksanakan dengan pendekatan ilmiah. Pembelajaran diakhiri dengan menyusun laporan tugas analisis masalah penyakit ditinjau dari gizi dan biomolekuler.

Referensi

- Irianto, Koes. 2017. *Biologi Molekuler*. Bandung: Alfabeta
- Campbell, NA, Reece, JB, Mitchell LG. 2000. *Biologi Jilid 1*, Edisi kelima. Jakarta: Erlangga
- Stansfield, WD, Colome IS, Cano RI. 2006. *Biologi Molekuler dan Sel*. Jakarta: Erlangga.
- Mark Lucock. 2006. *Molecular Nutrition and Genomics: Nutrition and the Ascent of Humankind*. John Wiley & Sons: Canada
- Fatchiyah. 2018. *Kajian Nutrigenomik & Kesehatan*. Malang: UB Press..

1321103031 Kuliner Lanjut

Dosen : Dra. Veni Indrawati, M.Kes.
Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan gizi kuliner yang meliputi: menu makanan pasien, bakery pastry dan hidangan kontinental yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri.
2. Mahasiswa mampu merencanakan bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan pasien, bakery pastry dan hidangan kontinental yang berorientasi pada standar operasional prosedur dan menerapkan prinsip K3.
3. Mahasiswa mampu merencanakan peralatan yang dibutuhkan untuk proses pengolahan makanan pasien, bakery pastry dan hidangan kontinental yang berorientasi pada standar operasional prosedur dan menerapkan prinsip K3.
4. Mahasiswa mampu mengolah makanan pasien, bakery pastry dan hidangan kontinental sesuai standar operasional prosedur dan menerapkan prinsip K3 secara jujur, tanggungjawab dan peduli.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman konsep dasar gizi kuliner yang meliputi: pengolahan menu makanan pasien khusus, bakery pastry dan pola menu makanan kontinental. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menyusun menu, perencanaan bahan alat, praktik pengolahan dan penyajiannya dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.

Referensi

- Caserani, Kinton. 1982. *Understanding Cooking*. Hongkong: Wing King Tong
- Gisslen, Wayne. 1983. *Professional Cooking*. Canada: John Wiley & Sons Harvey Lang, Jennifer. 1988. *Larousse Gastronomique*. New York Publishers, Inc.
- Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. *Management By Menu*. American: John Wiley & Sons
- Lau Sackett, Jeclyn Pestka. 2011. *Professional Garde Manger A Globe Perspective*. Consulting Author Wyne Gislén. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Pauli, Eugen. 1989. *Classical Cooking The Modern Way*. New York: Van Nostrand Reinhold

1321103036 Manajemen Pelayanan Makanan Dasar

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep dasar manajemen dalam penyelenggaraan makanan pangan dan lingkungan
2. Mahasiswa 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

- Birchfield, JC. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed*. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.
- Katsigris, C., Thomas C. 2009. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed*. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.
- Palacio, JP., Theis, M. 2011. *Introduction to Foodservice, 11th Ed*. New Jersey. Pearson Education, Inc.
- Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. *Foodservice Management Principles and Practices 12th Edition*. New Jersey. Pearson Education, Inc
- Puckett, Ruby P.. 2004. *Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition*. San Francisco. Jossey-Bass
- Kemenkes. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kemenkes RI. Jakarta
- Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. *Food and Beverage Cost Control 3rd edition*. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.
- Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. *Purchasing Selection And Procurement For The*

1321102035 Metabolisme Gizi Mikro

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan merumuskan masalah dalam pengelolaan Gizi individu menggunakan konsep, contoh, dan prosedur Biomolekuler.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur Biomolekuler untuk pengelolaan Gizi individu
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merancang Gizi individu yang menggunakan pengetahuan Biomolekuler
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam merancang Gizi perorangan yang memanfaatkan pengetahuan Biomolekuler

Deskripsi Matakuliah

Mempelajari dasar-dasar biologi molekuler dan hubungan antara nutrien dan gen serta hubungannya dengan penyakit, yang meliputi struktur sel, struktur molekul kromosom, replikasi DNA, transkripsi, translasi, pengaturan ekspresi gen, dan faktor-faktor ekspresi gen kaitan dengan nutrient dan penyakit .Pembelajaran dilaksanakan dengan pendekatan Scientific. Pembelajaran diakhiri dengan membuat laporan tugas analisis masalah gizi ditinjau dari biomolekuler .

Referensi

- David A. Bender. 2004. Introduction to Nutrition and Metabolism 3rd Ed. Taylor and Francis. London UK.
- Sareen S. Gropper, Jack L.Smith, James L.Groff. 2009. Advanced Nutrition: Macronutrients, Micronutrients, and Metabolism 5th Ed. Wadsworth. Canada.
- Martha H. Stipanuk. 2006. Biochemical, Physiological, and Molecular Aspects of Human Nutrition 2nd Ed. Saunders-Elsevier. USA.
- Gallagher, M. L. 2004. Ch 4 - Vitamins. In L K Mahan & S Escott-Stump (eds) Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy 11th Edition. Pennsylvania, USA: Elsevier: 75 - 119.
- Anderson, J. J. B. 2004. Ch 5 - Minerals. In L K Mahan & S Escott-Stump (eds) Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy 11th Edition. Pennsylvania, USA: Elsevier: 120 - 163.
- Siti Sulandjari. 2019. PPT. Universitas Negeri Surabaya

1321102058 Patofisiologi Penyakit Menular

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami prinsip etiologi dan patogenesis penyakit menular, reaksi imunologi, proses inflamasi, penyakit infeksi karena virus, penyakit infeksi karena bakteri, parasit dan jamur 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, reaksi imunologi, proses inflamasi, penyakit infeksi karena virus, penyakit infeksi karena bakteri, parasit dan jamur dan 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

- Mahan, K.L and S escot-Stump. Krause 19s. 2012. Food, Nutrition and Diet Therapy. Philadelphia : WB Saunders Co.Ed 11.
- Nelms, M., et al. 2008. Nutritional Therapy and Pathophysiology. Belmont, CA.
- Sylvia, Wilson LM. Pathophysiology. Konsep Klinis proses Penyakit. EGC.2010
- Tambayong, Jan. 2000. Patofisiologi Untuk Keperawatan. EGC.

1321102034 Penilaian Konsumsi Pangan

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

- Gibson, Rosalind S. 1993. Nutritional Assessment, A Laboratory Manual. New York:Oxford University Press.
- Supariasa, dkk. 2005. Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC
- Sirajuddin, Mustamin M, Nadimin, Rauf S. 2002 . **Survei Konsumsi Pangan. Jakarta: EGC** .
- Sirajuddin, Surmita, Astuti T. 2018. Survey Konsumsi Pangan, Bahan Ajar Gizi Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusharto CM, Supariasa D,N. 20014.Survei Konsumsi Gizi. Yogyakarta: Graha Ilmu.

1321103041 Penilaian Status Gizi

Dosen : Dra. Veni Indrawati, M.Kes.
Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang pengertian penilaian status gizi, tujuan dan manfaatnya dengan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
2. Mahasiswa memiliki pemahaman mengenai jenis-jenis penilaian status gizi secara langsung maupun tidak langsung dengan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan penilaian status gizi individu secara antropometri, klinis, dan biokimia dengan instrumen yang tepat dan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
4. Mahasiswa mampu merancang cara penilaian status gizi secara tepat sesuai dengan permasalahan gizi yang ada secara individu maupun kelompok.

Deskripsi Matakuliah

Pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep menilai status gizi dan jenis-jenis penilaian status gizi, melakukan penilaian status gizi pada individu dan kelompok secara antropometri, biokimia, klinis dan konsumsi pangan serta mengolah dan menginterpretasikan hasil penilaian status gizi tersebut.. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning* dan pembelajaran kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, dan praktek. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.

Referensi

- Gibson R.S, 1993. Nutritional Assesment A Laboratory Manual,
- Gibson, R.S. 2005. Priciples of Nutritional Assessment. Oxford University Press, Cetakan kedua. New york.
- Greenfield, H., Southgate, D.A.T. 2003. Food Composition Data. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Hadju V, 2000. Diktat Penentuan Status Gizi, Gizi FKM Unhas, Makassar,
- Jellife D.B, 1989. Community Nutritional Assesment,
- Lee R.D et al (ed), Nutritional Assesment, 1995
- Lohmat et al (ed), Anthropometric Standarization Reference Manual, 1988
- Supariasa, I Dewa N., Bakri, Bakri., Fajar, Ibnu. 2002. *Penilaian Status Gizi*. EGC. Jakarta.

1321103030 Teknologi Pangan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori dasar pengawetan, pengolahan dan penyimpanan bahan pangan.
2. Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan kaidah kualitas produk dan memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk dan standar kebersihan makanan (food hygiene)
3. Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum pengawetan dan pengolahan bahan pangan.
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan pengawetan dan pengolahan bahan pangan secara mandiri.

Deskripsi Matakuliah

Penguasaan konsep dasar dan penerapan berbagai teknik penanganan, pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan meliputi : kerusakan bahanpangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetandengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan,iradiasi,enzimpangan, Bahan Tambahan Pangan,*foodpackaging& Edible coating*,serta metode sensoris/organoleptik.

Referensi

- Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.
- Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.
- Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.
- Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.

1321102039 Bioetika Kesehatan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

Mahasiswa memahami konsep, definisi, dan ruang lingkup bioetika, *ethical clearance* dan *informed consent* penelitian dan intervensi gizi, serta aplikasi bioetik pada riset dan pelayanan gizi masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang konsep, definisi, dan ruang lingkup bioetika, *ethical clearance* dan *informed consent* penelitian dan intervensi gizi, serta aplikasi bioetik pada riset dan pelayanan gizi masyarakat. Membahas kode etik profesi gizi meliputi kewajiban umum, kewajiban terhadap klien, masyarakat, teman seprofesi dan mitra kerja, profesi dan diri sendiri; serta penetapan pelanggaran terhadap kode etik profesi gizi. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui ceramah dan diskusi.

Referensi

- Edelman, Carole Lium, and Mandle, Carol Lynn. 1998. *Health Promotion Throughout The Lifespan Fourth Edition*. Mosby – Year Book. St. Louis, Missouri.
- Husted, Gladys.L., and Husted James H. 1995. *Ethical Decision Making In Nursing Second Edition*. Mosby – Year Book. Pennsylvania.
- Kozier, Erb, Olivery. 1991. *Fundamentals Of Nursing : Concepts, Process & Practicess*. Fourth Ed. Addison-Wesley. California.
- Poerdjajiyatna. 1996. *Etika Filsafat Tingkah laku*. Rineka Cipta. Jakarta.
- PERMENKES NO. 647 Tahun 2000.
- Sultz, Harry. A., and Young, Kristina. M. 1999. *Health Care USA : Understanding Its Organization and Delivery Second Edition*. An Aspen Publication. Gaithersburg Maryland.

1321103040 Dietetika Penyakit Menular

Prasyarat : Konseling Gizi
Patofisiologi Penyakit Menular
Penilaian Status Gizi
Penilaian Konsumsi Pangan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang prinsip proses asuhan gizi terstandar untuk berbagai penyakit menular.
2. Mahasiswa mampu melakukan asesmen, diagnosis, dan intervensi gizi bagi penderita penyakit menular dengan menggunakan konsep dan prosedur asuhan gizi terstandar.
3. Mahasiswa mampu merancang proses monitoring dan evaluasi gizi bagi penderita penyakit menular.
4. Mahasiswa bertanggungjawab dalam melaksanakan proses asuhan gizi terstandar untuk berbagai penyakit menular

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman dan pengkajian tentang prinsip-prinsip asuhan gizi (*Nutrition Care Process/NCP*): asesmen, diagnosis, intervensi serta monev gizi untuk berbagai penyakit menular yaitu penyakit akibat infeksi (meliputi pencernaan, hati dan empedu, pernafasan dan penyakit tropis) dan defisiensi gizi.

Referensi

- Stanfield, Peggy and Hui, Y.H. 2010. *Nutrition and Diet Therapy*. USA: Jones and Bartlett Publishers.
- Mahan, K.L and S escot-Stump. Krause's. 2012. *Food, Nutrition and Diet Therapy*. Philadelphia : WB Saunders Co.Ed 11.
- Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada. *Journal of the American Dietetic Association*. March 2009. 109(3);509-527.
- Almatser, sunita., *Penuntun Diet.*, 2006., Jakarta: Gramedia Pustaka Utama;
- Syahmien Moehyi. 1997. *Pengaturan Makanan dan Diit Untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

1321102032 Dietetika Penyakit Tidak Menular

Prasyarat : Patofisiologi Penyakit Tidak Menular

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang prinsip proses asuhan gizi terstandar untuk berbagai penyakit tidak menular.
2. Mahasiswa mampu melakukan asesmen, diagnosis, dan intervensi gizi bagi penderita penyakit tidak menular dengan menggunakan konsep dan prosedur asuhan gizi terstandar.
3. Mahasiswa mampu merancang proses monitoring dan evaluasi gizi bagi penderita penyakit tidak menular.
4. Mahasiswa bertanggungjawab dalam melaksanakan proses asuhan gizi terstandar untuk berbagai penyakit tidak menular

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman dan pengkajian tentang prinsip-prinsip asuhan gizi (*Nutrition Care Process/NCP*): asesmen, diagnosis, intervensi serta monev gizi untuk berbagai penyakit tidak menular yaitu penyakit degeneratif, trauma dan alergi.

Referensi

- Stanfield, Peggy and Hui, Y.H. 2010. *Nutrition and Diet Therapy*. USA: Jones and Bartlett Publishers.
- Mahan, K.L and S escot-Stump. Krause's. 2012. *Food, Nutrition and Diet Therapy*. Philadelphia : WB Saunders Co.Ed 11.
- Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada. *Journal of the American Dietetic Association*. March 2009. 109(3);509-527.
- Almatser, Sunita., *Penuntun Diet.*, 2006., Jakarta: Gramedia Pustaka Utama;
- Syahmien Moehyi. 1997. *Pengaturan Makanan dan Diit Untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

1321103037 Gizi dalam Daur Kehidupan

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.

1321102033 Gizi Kerja dan Olahraga

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep gizi kerja dan olahraga, kaitan gizi serta aktifitas fisik untuk perencanaan menu yang seimbang
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menganalisis menu dan terapannya bagi para atlet/olahragawan
3. Mahasiswa memiliki sikap peduli untuk merancang dan menganalisis menu yang sesuai dengan kebutuhan fisiologis atlet/olahragawan.

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang peran gizi dalam berbagai jenis pekerjaan dan olahraga, kebutuhan gizi berdasarkan pekerjaan dan atlet, perencanaan menu atlet sebelum, selama dan sesudah pertandingan, suplemen dan doping. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi, dan penugasan.

Referensi

- Tarwaka, Sudiajeng, L. Hadi, S. 2004. Ergonomi untuk Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Produktivitas, Edisi I, Cetakan I. Surakarta: Uniba Press.
- Arsani, Ni .L. 2014. Manjaemen Gizi Alet Cabang Olahraga Unggulan di Kabupaten Buleleng, Jurnal Sains dan Teknologi. 275-287.
- Purcell, L.K. 2013. Sport Nutrition for Young Athletes. Paediatrics and Child Health (Canada), 18 (4), 200-202.
- Winarni, R. 2000. Gizi Kerja dalam Penyuluhan Hiperkes dan Kesehatan Kerja bagi Paramedis di Pasuruan. Balai Hiperkes dan Kesehatan Kerja Jawa Timur.

1321102062 Komputer Terapan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori bitmap dan vektor.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan melakukan pengoperasian kamera DSLR dan scanner, serta menyunting citra dengan Adobe Phtoshop
3. Mahasiswa memiliki kemampuan mengaplikasikan desain proyek berbasis vektor untuk promosi gizi dan kesehatan
4. Mahasiswa memiliki sikap tanggungjawab, mandiri dan kreatif dalam mengembangkan proyek untuk promosi gizi dan kesehatan

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman tentang pengambilan gambar dengan kamera DSLR, fotografi dasar, penyuntingan citra (image) dengan Adobe Photoshop, serta menggambar grafis berbasis vektor dengan Corel Draw, dan mempublikasikan karya dalam website melalui web log yang dikemas dengan bentuk portofolio rancangan promosi gizi dan kesehatan.

Referensi

- Ronald. 2004. CorelDwar Graphics Suite 11. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Yunardi, Eppy. 2003. Trik Membuat Berbagai Efek dengan Photoshop 7.0. Surabaya: Indah.

1321102038 Konseling Gizi

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

- Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada. Journal of the American Dietetic Association. March 2009. 109(3);509-527.
- Hardinsyah., dan I Dewa Nyoman S. dkk Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. 2017. Jakarta. EGC
- 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;
- Almatser, sunita., Penuntun Diet., 2006., Jakarta: Gramedia Pustaka Utama;
- Suntoso Agus, 2011, Komunikasi Informasi Dan Edukasi Gizi:Info Kesehatan,

1321102043 Makanan Fungsional

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami tentang konsep pangan fungsional, komponen bioaktif hingga teknologi pengembangannya untuk terwujudnya pangan bergizi dan aman di masyarakat
2. Mahasiswa memiliki kemampuan dalam mengaplikasikan konsep-konsep pengolahan makanan

- dalam mengembangkan pangan fungsional bagi masyarakat
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merencanakan dan membuat formula makanan fungsional bagi masyarakat.
 4. Mampu bersikap teliti, jujur dan bertanggungjawab dalam merancang pangan fungsional untuk mengatasi atau menyelesaikan masalah gizi di masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang komponen-komponen bioaktif pangan untuk mencegah gangguan kesehatan; jenis produk suplemen dan pangan fungsional; prinsip-prinsip pengolahan dan analisis produk; serta teknologi pengembangannya termasuk teknologi ekstraksi, fortifikasi dan suplementasi pangan. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan penugasan.

Referensi

Haryanto, 2009. Ensiklopedia Tanaman Obat Indonesia, Palmall, Yogyakarta.
Gibson, G.R and Williams, C.M. 2001. Functional Foods: Concept to Product. Washington: CRC Press.
Smith, Jim and Charter, Edward. 2010. Functional Food Product Development. Canada: Wiley-Blackwell

1321103042 Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut

Prasyarat : Manajemen Pelayanan Makanan Dasar

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman tentang konsep lanjut dalam manajemen penyelenggaraan makanan, terkait dengan desain organisasi, kepemimpinan, manajemen keuangan dalam sistem penyelenggaraan makanan, manajemen sumber daya manusia, manajemen pemasaran, *Managing Quality, Forecasting Method*, Kontrol penjualan makanan dan minuman, dan penyelenggaraan makanan saat bencana.

Referensi

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

1321102029 Metodologi Penelitian

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mengaplikasikan metode penelitian untuk menyelesaikan permasalahan pendidikan sesuai bidang studi terkait.
2. Menguasai konsep-konsep penelitian pendidikan meliputi paradigma penelitian, jenis-jenis penelitian, kajian artikel-artikel penelitian mutakhir, variabel, rancangan penelitian, instrumen penelitian, teknik penelitian, analisis data dan intepretasi hasil penelitian, serta langkah-langkah penyusunan proposal dan laporan penelitian.
3. Memiliki keterampilan dalam menyusun proposal penelitian pendidikan sesuai bidang studi.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab terhadap proses dan hasil penelitian yang telah dilakukan.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mengaji tentang paradigma penelitian, pendekatan penelitian, jenis-jenis penelitian, kajian artikel-artikel penelitian mutakhir, hipotesis, variabel, rancangan penelitian, instrumen penelitian, teknik penelitian, analisis data dan intepretasi hasil penelitian, serta langkah-langkah penyusunan proposal dan laporan penelitian. Matakuliah ini disajikan secara teori dan penugasan penyusunan proposal penelitian pendidikan sebagai produk akhir mata kuliah.

Referensi

Creswell, J.W. 2008. Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative Research. 3rd Edition. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
Fraenkel, J.R., Wallen, N.E., Hyun, H. H. 2012. How to Design and Evaluate Research in Education. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
Cohen, Louis., Manion, Lawrence., Morrison, Keith. 2007. Research Methods in Education. Sixth Edition. New York: Routledge.

1321104047 Cipta Karya Gizi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik dan kualitas produk makanan yang baik
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat dan menyajikan produk olahan pangan dengan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun karya ilmiah berupa artikel
4. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan produk untuk terapi dan preventif masalah gizi

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini membahas tentang penciptaan sebuah karya di bidang gizi. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah akhir yang harus ditempuh oleh mahasiswa sebagai implementasi dari mata kuliah lain yang sudah ditempuh selama perkuliahan. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, diskusi dan praktikum pembuatan karya/produk di bidang gizi.

Referensi

Graf Ernst and Sam Saguy Israel, 1991. *Food Product Development*, New York : van Nostrand Reinhold.
Hyatt internasional M.dkk, 1994, *Great Cuisine Of The Word*, Jakarta

1321102060 Evaluasi Penyelenggaraan Makanan

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, mampu menganalisis perencanaan intervensi.
3. Mahasiswa mampu menyusun laporan dan mampu untuk mengevaluasi kegiatan dengan jujur dan penuh tanggung jawab

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman tentang konsep evaluasi program gizi di masyarakat berdasarkan permasalahan gizi yang ada. Diawali dengan perencanaan yang meliputi: identifikasi masalah gizi, penyusunan kuesioner, pengumpulan data, analisis situasi bidang gizi, pemilihan prioritas masalah, analisis perencanaan; pelaksanaan kegiatan intervensi, pelaporan hingga evaluasi serta monitoring program gizi di masyarakat.

Referensi

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

1321102049 Isu Gizi Mutakhir

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang isu-isu gizi mutakhir baik pada skala nasional maupun internasional, analisis artikel berbagai masalah gizi dari jurnal nasional maupun internasional, dan presentasi hasil analisis artikel. Kegiatan pembelajaran berupa diskusi, tanya jawab dan presentasi.

Referensi

American Journal of Nutrition berbagai volume
Advance Nutrition berbagai volume
Journal of Nutrition berbagai volume

1321102046 Kewirausahaan

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 businessplan, serta praktik wirausaha sesuai dengan business plan yang dibuat.

Referensi

- Fadiati, Ari dan Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat. 3. Nurlaela, Luthiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.
- 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.
- Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PTElex Media Komputindo.

1321103048 KKN

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam masyarakat.
2. Mahasiswa mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai, dan kemampuan mahasiswa dalam kehidupan masyarakat.
3. Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep pengabdian kepada masyarakat melalui merencanakan, menyusun, mengkomunikasikan dan melaksanakan program-program kegiatan pengabdian kepada masyarakat di lokasi KKN (masyarakat desa atau kota).

Deskripsi Matakuliah

Kuliah Kerja Nyata merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa dengan bimbingan dosen dengan cara memberikan pengalaman belajar pada mahasiswa langsung di tengah-tengah masyarakat.

Referensi

- Slamet, Margono. 1986. Metodologi Pengabdian pada Masyarakat. Lampung: Universitas Lampung
- Tim Penyusun. 2009. Buku Panduan Kuliah Kerja Nyata 2009. Surabaya: LPM Universitas Negeri Surabaya.

1321103045 Manajemen Program Gizi

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. Leutika books. Yogyakarta

1321102061 Marketing

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep pemasaran dan perkembangannya, upaya membangun hubungan dengan pelanggan dengan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan pengkajian strategi pemasaran di bidang gizi sesuai karakteristik produk dan pelanggan dengan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan analisis kondisi pasar dan konsumen dalam manajemen marketing dengan memanfaatkan sumber belajar untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
4. Mahasiswa memiliki sikap peduli, jujur dan tanggung jawab untuk melakukan strategi dan perluasan pasar dengan memanfaatkan teknologi untuk mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman tentang konsep manajemen pemasaran termasuk perkembangannya, membangun hubungan

dengan pelanggan, proses pemasaran, kondisi pasar dan konsumen, strategi pemasaran dan perluasan pasar di bidang pemasaran sebagai kelanjutan dari manajemen pemasaran. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning* dan pembelajaran kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, dan observasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.

Referensi

- Philip, Kotler & Amstrong, Gary.2012. Principles of Marketing . 14Ed . New Jersey: Prentice Hall International Inc.(A)
Basu Swasta DH dan Irawan, 2002, *Manajemen Pemasaran Modern*, Liberty, Yogyakarta.
Kotler, Phillip, 2000, *Marketing Management : Analysis, Planning, Implementation and Control, Ninth Edition*, Printice-Hall, USA

1321103053 Magang Dietetik

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, IKA dan Obsgyn, serta pada pasien rawat jalan di Poli Gizi

Referensi

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

1321103055 Magang Gizi Masyarakat

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa dapat mengimplementasikan pengetahuan yang 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 di masyarakat yaitu dimulai dengan survey untuk baseline data, analisis, perencanaan program, intervensi dan monitoring terhadap kegiatan tersebut

Referensi

- Arisman. MB. 2009. Gizi dalam Daur Kehidupan edisi EGC. Jakarta
Gibson, RS. 2005. Principles of Nutritional Assessment 2nd Edition. Oxford University Press
Sharlin J. , Edelstein S. 2015. Gizi dalam Daur Kehidupan. EGC. Jakarta
Suhardjo. 2002. Perencanaan Pangan dan Gizi. Bumi Aksara. Jakarta

1321106054 Magang Pelayanan Makanan

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 Service Management 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

- Gregoire MB. Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach. 8 edition. Boston: Prentice Hall; 2012. 552 p.
Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practices 12th Edition. New Jersey: Pearson Education, Inc.

1321106052 Skripsi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik dalam menyelesaikan kegiatan penelitiannya.
2. Mahasiswa memiliki ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap , nilai, dan pengetahuannya.
3. Mahasiswa mampu membuat karya ilmiah dan mempertanggungjawabkannya pada dewan penguji.
4. Mampu mengembangkan diri dan berpikir logis dalam menyelesaikan karya ilmiahnya.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini memberikan keterampilan pada mahasiswa dalam berpikir ilmiah dan menyusun karya ilmiah serta mempertahankan hasil penelitiannya untuk mendapat gelar Sarjana Gizi.

Referensi

Buku Panduan. Pedoman Penyusunan Skripsi. Surabaya: Unipress Unesa

1321102044 Gizi dan Gaya Hidup

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu merumuskan masalah terkait gaya hidup di masyarakat dengan menggunakan konsep, contoh dan prosedur dalam ilmu gizi.
2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang konsep, contoh dan prosedur ilmu gizi dan gaya hidup untuk mengidentifikasi masalah di masyarakat
3. Mahasiswa mampu merancang program intervensi gizi menggunakan pengetahuan tentang gizi dan gaya hidup.
4. Mahasiswa bertanggungjawab dalam merancang program intervensi gizi dengan memanfaatkan pengetahuan tentang gizi dan gaya hidup

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang kaitan gizi dengan gaya hidup (perilaku individu dan perubahannya) yang di pengaruhi oleh kebiasaan, atau faktor lingkungan, akibat perubahan gaya hidup/perilaku, dan permasalahan yang ditimbulkannya. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan dengan ceramah, diskusi, pemberian tugas secara individu dan kelompok.

Referensi

Gunarsa, Y.S. dan Gunarsa, S.D. 1998. *Psikologi praktis: anak, remaja dan keluarga*. Jakarta: BPK Gunung Mulia.
Lemberg, R.and Cohn, L. 1999. *Eating disorders: areference sourcebook* (2 ed). Arizona: The Oryx Press.
Mahan, S.E. 2000. *Krause's food, nutrition, and diet therapy* (10 ed). Philadelphia: WB Saunders Co.

1321102051 Perilaku Konsumen

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang barang dan jasa yang dibutuhkan konsumen yang berorientasi pada standar penilaian dengan memanfaatkan sumber belajar dan TIK
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan perilaku konsumen yang benar dalam pemilihan barang dan jasa
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan perlindungan diri sebagai konsumen

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang perilaku konsumen terhadap hasil produksi yang berkaitan dengan bidang gizi makanan dan jasa gizi, bentuk-bentuk pelayanan jasa dan penerapannya dalam pemenuhan kebutuhan hidup. Pembahasan meliputi: pengertian dasar, sifat-sifat, perilaku, hak dan kewajiban, serta perlindungan konsumen, standarisasi mutu, label dan kemasan, periklanan, metrologi, serta bentuk-bentuk pelayanan jasa. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan dengan ceramah, diskusi, pemberian tugas secara individu dan kelompok.

Referensi

Duncan, Tom. 2005. Principles of Advertising & IMC, Second Edition.McGraw-Hill, Inc. Bab 5
Olson, Jerry and Paul Peter. 2008. Consumer Behavior & Marketing Strategy, 7th edition. New York: McGraw Hill.
Kincaid, Judith. 2003. Customer Relationship Management: Getting it Right. Prentice-Hall, Inc. Page 298.

1321102059 Wirausaha Gizi Makanan

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merencanakan, wirausaha gizi makanan dalam bentuk business plan dengan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang wirausaha gizi makanan dan pengelolaannya dengan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menerapkan business plan dan melakukan evaluasi atas wirausaha yang dikelolanya.
4. Mahasiswa memiliki sikap tanggungjawab, jujur, berani, dalam merencanakan dan mengembangkan usaha gizi layanan makanan yang disusunya.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman dan penerapan konsep wirausaha dalam bidang layanan makanan dan ruang lingkungnya dengan penerapan unsur dan prinsip manajemen yang diwujudkan dalam bentuk business plan dan praktik mengelola usaha, memasarkan produk serta menjalin kemitraan dalam rangka menciptakan jaringan dan pasar layanan makanan. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning* dan pembelajaran kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, dan praktek. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan business plan, mengelola usaha dan presentasi.

Referensi

- Affi, J. (2015). Business Revolution. Jakarta: Laksana.
Suyono, Joko. 2004. Food Service Management. Bandung: Enhai Press.
Rangkuti, F. (2014). Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
Bangun, W. (2012). Manajemen Sumber Daya Manusia. Bandung: Erlangga.

1321102050 Wirausaha Jasa Gizi

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk merencanakan, wirausaha jasa gizi dalam bentuk business plan dengan memanfaatkan sumber belajar.
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang wirausaha jasa gizi dan pengelolaannya dengan memanfaatkan sumber belajar.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan menerapkan business plan dan melakukan evaluasi atas wirausaha yang dikelolanya.
4. Mahasiswa memiliki sikap tanggungjawab, jujur, berani, dalam merencanakan dan mengembangkan usaha jasa gizi yang disusunya.

Deskripsi Matakuliah

Pemahaman dan penerapan konsep wirausaha dalam bidang jasa gizi dan ruang lingkungnya dengan penerapan unsur dan prinsip manajemen yang diwujudkan dalam bentuk business plan dan praktik mengelola usaha, memasarkan produk serta menjalin kemitraan dalam rangka menciptakan jaringan dan pasar jasa gizi. Model pembelajaran menerapkan *problem based learning* dan pembelajaran kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, dan praktek. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan business plan, mengelola usaha dan presentasi.

Referensi

- Alma, Buchhari. 2014. Kewirausahaan. Bandung: Alfabeta.
Kasali, Rhenald dkk. 2012. *Kewirausahaan*. Hikmah : Jakarta.
Longenecker, Justin G, et.al. 2000. Kewirausahaan: Manajemen Usaha Kecil. Jakarta: Salemba Empat
Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta: Salemba Empat