**STRUKTUR KURIKULUM TAHUN 2023**

**PROGRAM STUDI S1 GIZI**

| **No.** | **Kode MK** | **Nama Matakuliah** | **Nama Matakuliah**  **(*in English*)** | **Kegiatan** | | **Status** | | **Sem ke** | **Prasyarat** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **K** | **Pr** | **W** | **P** |
| 1 | 1000002001 | Pendidikan Agama | Religion | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 2 | 1000002018 | Pendidikan Pancasila | Pancasila | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 3 | 1000002033 | Pendidikan Kewarganegaraan | Civics | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 4 | 1000002003 | Bahasa Indonesia | Indonesian Language | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 5 | 1321102065 | Literasi Digital | Digital Literation | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 6 | 1321102064 | Pendidikan Jasmani dan Kebugaran | Physical and Fitness Education | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 7 | 1321103105 | Dasar Ilmu Gizi | Basic Nutrition | 3 |  | √ |  | 1 |  |
| 8 | 1321103106 | Anatomi Fisiologi | Anatomy Physiology | 3 |  | √ |  | 1 |  |
| 9 | 1321102018 | Sistem Pelayanan Kesehatan | Health Care System | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 10 | 1321102090 | Ilmu Bahan Makanan | Food Science | 2 | 1 | √ |  | 1 |  |
| 11 | 1321102107 | Kimia | Chemistry | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 12 | 1321102078 | Biologi Seluler | Cellular Biology | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 13 | 1321102012 | Mikrobiologi Pangan | Microbiology | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 14 | 1321102108 | Gizi Kuliner | Culinary Nutrition | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 15 | 1321104001 | Psikologi Kesehatan | Health Phsycology | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 16 | 1321102019 | Epidemiologi Gizi | Nutrition Epidemiology | 2 |  | √ |  | 3 |  |
| 17 | 1321103037 | Gizi dalam Daur Kehidupan | Nutrition Life Cycle | 3 | 1 | √ |  | 2 | Ilmu Gizi Dasar |
| 18 | 1321103109 | Manajemen Institusi Layanan Makanan | Foodservice Institution Management | 3 |  | √ |  | 3 |  |
| 19 | 1321102021 | Metabolisme Gizi Makro | Macronutrient Metabolism | 2 |  | √ |  | 2 | Ilmu Gizi Dasar |
| 20 | 1321102035 | Metabolisme Gizi Mikro | Micronutrient Metabolism | 2 |  | √ |  | 4 | Ilmu Gizi Dasar |
| 21 | 1321102058 | Patofisiologi Penyakit Menular | Infection Disease Pathophysiology | 2 |  | √ |  | 3 |  |
| 22 | 1321102023 | Patofisiologi Penyakit Tdk Menular | Non-infection Disease Pathophysiology | 2 |  | √ |  | 4 |  |
| 23 | 1321103041 | Penilaian Status Gizi | Nutritional Assessment | 3 | 1 | √ |  | 3 |  |
| 24 | 1321102110 | Kuliner Dietetik | Dietetics Culinary | 2 |  | √ |  | 4 |  |
| 25 | 1321103026 | Analisis Gizi Pangan | Nutrition Analysis | 3 | 1 | √ |  | 3 |  |
| 26 | 1321102038 | Konseling Gizi | Nutrition Counceling | 2 | 1 | √ |  | 3 | Psikologi  Kese-  hatan |
| 27 | 1321102025 | Interaksi Nutrien, Obat dan Substansi lain | Nutrient and Drugs Interaction | 2 |  | √ |  | 3 |  |
| 28 | 1321102079 | Diagnosa Gizi | Nutrition Diagnosis | 2 |  | √ |  | 4 | Penilaian Status Gizi |
| 29 | 1321102039 | Bioetika Kesehatan | Health Bioethics | 2 |  | √ |  | 4 |  |
| 30 | 1321102033 | Gizi Olahraga | Sport Nutrition | 2 |  | √ |  | 5 | Gizi Daur Kehidupan |
| 31 | 1321106052 | Skripsi | Thesis | 6 |  | √ |  | 8 | Metodolo-gi Penelitian; Biostatisti-ka |
| 32 | 1321103093 | Pengembangan Produk | Food Engineering | 3 | 2 | √ |  | 5 | Teknologi Pangan |
| 33 | 1321102111 | Perilaku Kesehatan | Health Behavior | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 34 | 1321102112 | Strategi Pendidikan Gizi | Nutrition Education Strategy | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 35 | 1321102020 | Bahasa Inggris Terapan | English for Nutritionist | 2 |  | √ |  | 2 |  |
| 36 | 1321102028 | Keamanan Pangan | Food Safety | 2 |  | √ |  | 3 |  |
| 37 | 1321103030 | Teknologi Pangan | Food Technology | 2 | 1 | √ |  | 4 |  |
| 38 | 1321102014 | Ketahanan Pangan | Food Security | 2 |  | √ |  | 4 |  |
| 39 | 1321102062 | Komputer Terapan | Applied Computer | 2 | 1 | √ |  | 5 |  |
| 40 | 1321102046 | Wirausaha Gizi | Nutripreneur | 2 | 1 | √ |  | 5 |  |
| 41 | 1321102029 | Metodologi Penelitian | Research methodology | 3 |  | √ |  | 5 | Biostatisti-ka |
| 42 | 1321102024 | Biostatistik | Biostatistics | 2 |  | √ |  | 4 |  |
| 43 | 1321104067 | Dietetika Penyakit Menular | Infection Disease Dietetics | 3 | 1 | √ |  | 4 | Patofisio-logi Penyakit Menular |
| 44 | 1321103068 | Dietetika Peny Tdk Menular | Non-infection Disease Dietetics | 3 | 1 | √ |  | 5 | Patofisio-logi Penyakit Tidak Menular |
| 45 | 1321102089 | Ilmu Kesehatan Masyarakat | Public Health Science | 2 |  | √ |  | 1 |  |
| 46 | 1321102027 | Pendidikan Gizi | Nutrition Education | 2 | 1 | √ |  | 3 |  |
| 47 | 1321103113 | Manajemen Penyelenggaraan Makanan | Food Service Management | 3 |  | √ |  | 4 |  |
| 48 | 1321103114 | Gizi Keluarga | Family Nutrition | 3 |  |  | √ | 6 |  |
| 49 | 1321103115 | Isu Gizi Mutakhir | Nutritional Issue | 3 |  |  | √ | 6 |  |
| 50 | 1321103116 | Makanan Fungsional | Functional Food | 3 |  |  | √ | 6 |  |
| 51 | 1321102117 | Manajemen Pangan Halal | Halal Food Management | 2 |  |  | √ | 6 |  |
| 52 | 1321102118 | Ketahanan Pangan Keluarga | Household Food Security | 2 |  |  | √ | 6 |  |
| 53 | 1321102119 | Penyelenggaraan Makanan Keluarga | Family Meal Planning | 2 |  |  | √ | 6 |  |
| 54 | 1321102120 | Gizi Seimbang | Balanced Nutrition | 2 | 1 |  | √ | 6 |  |
| 55 | 1321103120 | Gizi Kebugaran | Nutrition for Fitness | 3 |  |  | √ | 6 |  |
| 56 | 1321102098 | MPK-Gizi-Perencanaan Program Gizi Layanan Makanan | *Foodservice Nutrition Planning* | 2 | 2 | √ |  | 8 |  |
| 57 | 1321104097 | MPK- Gizi-Layanan Makanan Pasien | *Hospital Foodsrvice* | 4 | 4 | √ |  | 8 |  |
| 58 | 1321101104 | MPK-Gizi-Pelaporan Program Gizi LM | *Foodservice Nutrition Report* | 1 | 1 | √ |  | 8 |  |
| 59 | 1321102096 | MPK-Gizi-Perencanaan Program Gizi Masyarakat | *Community Nutrition Planning* | 2 | 2 | √ |  | 8 |  |
| 60 | 1321103099 | MPK-Gizi-Intervensi Program Gizi Masyarakat | *Community Nutrition Intervention* | 3 | 3 | √ |  | 8 |  |
| 61 | 1321101100 | MPK-Gizi-Pelaporan Program Gizi Masyarakat | *Community Nutrition Report* | 1 | 1 | √ |  | 8 |  |
| 62 | 1321101101 | MPK-Gizi-Perencanaan Program Asuhan Gizi | *Nutrition Care Process Planning* | 1 | 1 | √ |  | 8 |  |
| 63 | 1321105103 | MPK-Gizi-Layanan Asuhan Gizi | *Nutrition Care Process* | 5 | 5 | √ |  | 8 |  |
| 64 | 1321101102 | MPK-Gizi-Pelaporan Program Gizi Klinik | *Clinical Nutrition Report* | 1 | 1 | √ |  | 8 |  |
| 65 | 1321104083 | Perencanaan Intervensi Gizi | *Nutrition Intervention Planning* | 4 | 4 |  | √ | 7 |  |
| 66 | 1321104084 | Pengembangan Perangkat | *Nutrition Instrumen Development* | 4 | 4 | √ |  | 7 |  |
| 67 | 1321104085 | Pelaksanaan Intervensi Gizi | *Nutrition Intervention* | 4 | 4 |  | √ | 7 |  |
| 68 | 1321104086 | Monitoring & Evaluasi | *Evaluation and Monitoring* | 3 | 3 |  | √ | 7 |  |
| 69 | 1321104087 | Desiminasi | *Disemination* | 3 | 3 |  | √ | 7 |  |
| 70 | 1321104088 | Laporan Intervensi Gizi | *Nutrition Intervention Report* | 2 | 2 |  | √ | 7 |  |

**KETERANGAN:**

K : Jumlah sks perkuliahan (sks total)

Pr : Jumlah sks praktik

W : Matakuliah wajib

P : Matakuliah pilihan

Nilai matakuliah prasyarat minimal D.

Jumlah matakuliah wajib : 134 SKS

Jumlah matakuliah pilihan yang tersedia : 36 SKS

Mahasiswa dinyatakan lulus apabila telah menempuh minimal 149 sks dengan komposisi:

Jumlah matakuliah wajib : 134 SKS

Jumlah matakuliah pilihan minimal : 15 SKS

**DESKRIPSI MATAKULIAH**

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**

1321102078 Biologi Seluler (2 sks)

Dosen: Dra. Siti Sulandjari, M.Si.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menguasai teori dasar ilmu pangan; biomedik, humaniora dan manajemen serta iptek gizi, ketrampilan gizi penyelenggaraan makanan
2. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam kontek pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya
3. Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab dan disiplin atas pekerjaan secara mandiri dan berkelompok

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang pengalaman belajar mahasiswa melalui kegiatan diskusi dan tugas pemecahan masalah (PBL) terkait biologi sel yang dibagi dalam: Mata kuliah ini juga mendalami fungsi zat gizi kaitannya dengan komponen di dalam sel serta tahap pembentukan energi seluler oleh zat gizi.

Referensi

C.G 2004. Cell Biology: A Short Course, 2nd Edition.y John Wiley & Sons, Inc, Canada

OConnor, C. M. & Adams, J. U. 2010. *Essentials of Cell Biology.*Cambridge, MA: NPG Education

Rhoads, D. 2015. History of Cell Biology. <http://bitesizebio.com/166/history-of-cell-biology/>

Saladin, KS. 2015. Anatomy & Physiology: The Unity of Form and Function 7th Edition.McGraw-Hill Education, NY

Bolsover, S.R., Hyams, J.S., Shephard, E.A., White, H.A., Wiedemann,

1321102090 Ilmu Bahan Makanan (2 sks)

Dosen: Dra. Veni Indrawati, M.Kes.

Dra. Rahayu Dewi, M.Si.

Amalia Ruhana, SP, M.PH.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Rahmi Y., T S Kusuma. 2020. Ilmu Bahan Makanan. UB Press. Malang

1321102089 Ilmu Kesehatan Masyarakat (2 sks)

Dosen: Dra. Veni Indrawati, M.Kes.

Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.

Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menguasai konsep ilmu kesehatan masyarakat
2. Mampu memahami kaitan sosial budaya dengan gizi dan kesehatan
3. Mampu memahami ruang lingkup kesehatan masyarakat dalam upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif
4. Mampu menguasai perencanaan sumber daya masyarakat secara efektif dan efisien dan berkesinambungan dalam penyelesaian gizi di masyarakat

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini membahas tentang teori ilmu kesehatan masyarakat, kaitan sosio budaya dengan gizi dan kesehatan, kesehatan masyarakat dalam upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif. Kegiatan dalam mata kuliah ini menerapkan model Project Based Learning, dan dilakukan melalui metode ceramah, diskusi, turun lapangan, dan penugasan.

Referensi

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2014 Tentang Upaya Perbaikan Gizi

Barth, Margareth M, et al. PUBLIC HEALTH NUTRITION Rural, Urban, and Global Community-Based Practice. 2021.

1321104001 Psikologi Kesehatan (2 sks)

Dosen: Dr. Miftakhul Jannah, S.Psi., M.Si.,Psikolog

Dra. Veni Indrawati, M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki sikap healt maintance terhadap kesehatan pribadi, masyarakat sekitarnya secara bertanggungjawab.
2. Mampu memahami proses healt promotion & maintance kepada diri sendiri dan masyarakat sekitar
3. Mampu mengkajii pendekatan perilaku manusia dalam bidang kesehatan
4. Mampu melakukan health promotion & maintance pada diri sendiri dan pada masyarakat pada umumnya

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 Sosisologi Kesehatan dan Penyakit.

Lukluk A, Z & Bandiyah, S. 2011. Psikologi Kesehatan. Penerbit: Nuha Medika

Donsu, JDT. 2017. Psikologi Keperawatan. Penerbit: Pustaka Baru Press.

1321102020 Bahasa Inggris Terapan (2 sks)

Dosen: Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

Satwika Arya Pratama, S.Gc., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menerapkan keahlian bahasa Inggris dan memanfaatkan TIK untuk berkomunikasi dan memahami teks lisan dan tulis dalam konteks-konteks yang berhubungan dengan bidang Gizi dan Kesehatan
2. Mampu menyusun dan mahami artikel bahasa Inggris terkait bidang Gizi dan Kesehatan
3. Memiliki tanggung jawab atas penggunaan bahasa yang dipakai, dan tugas yang diberikan terkait penggunaan dan pemahaman bahasa

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah mempelajari tentang kemampuan berkomunikasi dengan menggunakan bahasa Inggris dalam konteks dibidang Gizi dan kesehatan serta Ilmu gizi, kemampuan membaca (*reading*), mendengar (*listening*), berbicara (*speaking*), menulis *(writing*) serta menyusun dan mahami artikel bahasa Inggris. Model pembelajaran menggunakan project based learning, dengan metode role play, penugasan, dan demonstrasi.

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, 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.

1321103037 Gizi dalam Daur Kehidupan (3 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

Amalia Ruhana, SP, MPH

Cleonara Yanuar Dini, S.Gz, M.Sc

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 ibu hamil dan ibu menyusui bayi, balita, anak sekolah, remaja, dewasa, dan usia lanjut.
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 dankekurangan 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 dandiskusi.

Referensi

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.

Dieny, F, Rahadiyanti, A, dan Kurniawati, DM. 2019. Gizi Prakonsepsi.Jakarta: Penerbit Bumi Medika.

Pritasari, Damayanti D, Lestari NT. 2017. Gizi dalam Daur Kehidupan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan

Coenelia, Edith Sumwdi, Irfanny Anwar, dkk 2013 Konseling Gizi Persatuan Ahli Gizi Indonesia Jakarta Penebar Plus

Hanindita, Meta. 2019. Mommyclopedia 567 fakta tentang MPASI. Jakarta: Gramedia

1321102012 Mikrobiologi Pangan (2 sks)

Dosen: Dra. Siti Sulandjari, M.Si

Noor Rohmah Mayasari, STP., MPH, PhD

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menguasai konsep mikroorganisme dan perannya dibidang gizi
2. Mampu memahami pertumbuhan mikroba
3. Mampu menerapkan prinsip fermentasi dan pengaruhnya dengan gizi makanan
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dan disiplin atas pekerjaan secara mandiri atau berkelompok

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang mikroorganisme dan perannya dalam bidang gizi yang meliputi struktur dan fungsi sel, klasifikasi dan sifatnya, pertumbuhan mikroba, prinsip perhitungan mikroba, kerusakan mikrobiologis, mikroba pathogen, serta prinsip proses fermentasi. Pengalaman belajar mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi dan tugas pemecahan masalah pangan (PBL) berkaitan dengan mikroorganisme.

Referensi

Adams, M.R. dan M.O. Moss. 2008. Food Microbiology (Third Edition). The Royal Society of Chemistry. Cambridge, UK.

J. M., M.J. Loessner, dan D.A. Golden. 2005. Modern Food Microbiology (Seventh Edition). Springer Science Business Media, Inc. New York, USA.

Fardiaz, Srikandi. 2014. Mikrobiologi Pangan 1. Jakarta: Gramedia.

Hutkins, R. W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods (First Edition). IFT Press and Blackwell Publishing. Iowa, USA.

Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik). Yogyakarta: Andi

Waluyo, Lut., 2011. Mikrobiologi Umum. Malang: Umm Press.

1321102018 Sistem Pelayanan Kesehatan (2 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

Amalia Ruhana, SP, MPH

Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz.,M.Sc

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami sistem pelayanan kesehatan nasional
2. Mahasiswa mampu menganalisis sistem rujukan dan pembiayaan kesehatan di Indonesia dan negara lain
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

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Pedoman Pelayanan Anak Gizi Buruk

Kementrian Kesehatan. 2011. Pedoman Umum Pengelolaan Posyandu. Jakarta.

Kementrian Kesehatan. 2009. Sistem Kesehatan Nasional. Jakarta.

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 828/Menkes/SK/IX/2008 tentang Petunjuk Teknis Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan di Kabupaten/Kota

Permenkes No 1097 tahun 2011. Petunjuk Teknis Pelayanan Kesehatan Dasar Jamkesmas

Kepmenkes RI. Nomor 128/MENKES/SK/II/2004. Kebijakan Dasar Pusat Kesehatan Masyarakat

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 Mentri Kesehatan RI no 374 / Menkes/ SKIII/ 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

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

1321103026 Analisis Gizi Pangan (3 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu memahami komponen kimia zat gizi dan komponen lainnya dalam makanan.
2. 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. Kegiatan pembelajaran berupa tatap muka dan praktikum, dengan metode ceramah serta demonstrasi.

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.

1321102019 Epidemiologi Gizi (2 sks)

Dosen: Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

dr. Nieke Andina Wijaya, M.Biomed., Sp.KK

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 reviu 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, reviu 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 (2 sks)

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

Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memiliki kemampuan melakukan analisis masalah gizi terkait interaksi nutrient, obat dan substansi lain
2. Memilikipengetahuan tentang interaksi nutrien, obat dan substansi lain dalam rangka mendukung status gizi optimal
3. Memilikikemampuan merancang program informasi tentang interaksi nutrient, obat dan substansi lain yang menguntungkandan merugikan.
4. Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan pemilihan interaksi nutrient, obat dansenyawa 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 denganminuman, dan obat dengan bahan lain. Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

Boullata, J.I and Armenti, V.T. 2010. Handbook of Drug-Nutrient Interaction Second Ed. New York: Humana Press

Rodrigues, A.D. 2002. Drug-Drug Interactions.Marcell Dekker Inc.

Tatro, D.S., 2001, Drug Interaction Facts and Comparesions, 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 (2 sks)

Dosen: Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc

Satwika Arya Pratama, S.Gc., M.Sc .

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sejarah, mutu dan keamanan pangan, sumber bahaya, kasus keracunan karena makanan, pencegahan dan penanggulangannya, hygiene dan sanitasi, pengendalian bakteri pathogen, sistem penjaminan keamanan pangan (HACCP) dan implementasinya.
2. Mahasiswa menguasai konsep umum, prinsip dan teknik implementasi keamanan pangan dalam produksi makanan.
3. 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 pathogen, sistem penjaminan keamanan pangan (HACCP) dan implementasinya.

Referensi

Surono Inggrid 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

Cahyadi W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara

1321102038 Konseling Gizi (2 sks)

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

Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu memahami tentang konsep dasar konseling
2. Mahasiswa mampu melaksanakan komunikasi dengan baik selaku konselor kepada klien/pasien
3. Mahasiswa mampu menggali penyebab permasalahan pada klien/pasien
4. Mahasiswa mampu memberi masukan pemecahan problem gizi antara klien dengan konselor
5. Mahasiswa mampu membahas berbagai komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konseling gizi;

Deskripsi Matakuliah

Mata Kuliah ini membahas, rangkaian berbagai kegiatan pada proses komunikasi dua arah yang menanamkan serta meningkatkan pengertian, pemahaman, persersi sikap, dan perilaku untuk membantu klien/pasien mengidentifikasi, mengenali dan mengatasi permasalahan gizi yang dialami dengan berbagai pendekatan yang disesuaikan dengan karakteristik aspek pelayanan gizi promotif, preventif, kuratis dan rehabilitatif. Topik dalam perkuliahan ini yakni, pemahaman tentang konsep konseling, pendekatan dan metode yang digunakan menggali permasalahan, penyebab dan alternatif pemecahan problem gizi antara klien dengan konselor. 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

1321102058 Patofisiologi Penyakit Menular (2 sks)

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

Satwika Arya Pratama, SGz. M.Sc

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami prinsip etiologi dan patogenesa penyakit menular, reaksi immunologi, 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 patogenesa penyakit menular, reaksi immunologi, 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 dsikusi.

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.

1321102027 Pendidikan Gizi (2 sks)

Dosen: Dra. Siti Sulandjari, M.Si

Dra. Rahayu Dewi, M.Si

Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

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 berimpilkasi 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 dengan model *project based learning*, 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 Teory and practice. Johnes & Barletts Publishers, Sudbury. P.1-21

Budiningsih, Asri. 2004. Belajar dan Pembelajaran. Penerbit Rineka Cipta, Yogyakarta.

1321103041 Penilaian Status Gizi (3 sks)

Dosen: Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc.

Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

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 instumen 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. DiktatPenentuan 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.

1321102039 Bioetika Kesehatan (2 sks)

Dosen: Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami konsep, definisi, dan ruang lingkup bioetika, *ethical clearance* dan *informed consent* penelitian dan intervensi gizi.
2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan 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 Troughout The Lifespan Fourth Edition*. Mosby – Year Book. St. Louis, Misouri.

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.

Poerdjawiyatna. 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.

1321102094 Biostatistika (2 sks)

Dosen: Noor Rohmah Mayasari, STP., MPH, PhD

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Memahami konsep pengetahuan dasar statistika, populasi, sampel, ukuran pemusatan data.
2. Mampu menyajikan data secara tepat dalam bentuk tabel, diagram
3. Mampu menerapkan pengujian hipotesis secara statistik dan menginterpretasikan hasilnya.

Deskripsi Matakuliah

Mengaji konsep pengetahuan dasar statistika, populasi, sampel, ukuran pemusatan data, ukuran lokasi dan dispersi, penyajian data dalam bentuk tabel, penyajikan 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.

Rosner, Bernard, 1986. Fundamental of Bioststatistics, 2nd edition, Massachussets: PWS Publishers

1321102079 Diagnosa Gizi (2 sks)

Dosen: Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., M.Sc.

Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang Nutrition Care Process
2. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk melakukan skrining gizi, 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 skrining gizi, pengkajian gizi (assessment), diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi gizi

Referensi

Handayani, D. et al. 2015. Nutrition Care Process (NCP). Graha Ilmu. Yogyakarta

Handayani, D., Kusumastuty, I. 2017. Diagnosis Gizi. UB Press. Malang

Kementrian Kesehatan. 2014. Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT). Kemenkes. Jakarta

1321104067 Dietetika Penyakit menular (3 sks)

Dosen: Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., M.Sc.

Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mengusai pengetahuan tentang prinsip proses asuhan gizi terstandar untuk berbagai penyakit menular.
2. Mahasiswa mampu melakukakan 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): asessmen, 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

Nuraini, Ngadiarti I, Moviana Y. 2017. Dietetika Penyakit Infeksi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kemenkes RI. Jakarta

1321102014 Ketahanan Pangan (2)

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 bertanggungjawab dalam menyelesaikan tugasnya baik secara mandiri maupun kelompok dengan memanfaatkan pengetahuan ketahanan pangan.

Deskripsi Matakuliah

Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang system pangan dan gizi, konsep ketahanan pangan, system 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, suevei 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

1321102035 Metabolisme Gizi Mikro (2 sks)

Dosen: Dra. Siti Sulandjari, M.Si

Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Pembahasan tentang aspek dinamik metabolisme 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. Pembelajaran dilakukan dengan model case study. Pengalaman mahasiswa diperoleh melalui kegiatan diskusi, pemecahan masalah, dan pelaksanaan tugas.

Referensi

David A. Bender. 2004. Introduction to Nutrition and Metabolism 3rd Ed. Taylor and Francis. London UK.

Lanham-New, Susan, dkk. 2016. Matabolisme Zat Gizi. Jakarta: EGC.

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.

1321102023 Patofisiologi Penyakit Tidak Menular (2 sks)

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

Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memahami prinsip etiologi dan patogenesa penyakit mal gizi, infeksi, alergi immunologi, gangguan metabolik endokrin, trauma dan kanker;
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang gambaran klinis dan laboratorium pada penyakit tersebut, sertakaitannya 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 patogenesa penyakit malgizi, infeksi, alergi immunologi, 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

1321103030 Teknologi Pangan (2 sks)

Dosen: Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd

Noor Rohmah Mayasari, STP., MPH, PhD

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 bahan pangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetan dengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan, iradiasi, enzim pangan, Bahan Tambahan Pangan, *foodpackaging& Edible coating,* serta metode sensoris/organoleptik. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah dan diskusi.

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.

1321103068 Dietetika Penyakit Tidak Menular (3 sks)

Dosen: Satwika Arya Pratama, SGz. M.Sc

Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc.

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): asessmen, diagnosis, intervensi serta monev gizi untuk berbagai penyakit tidak menular yaitu penyakit degeneratif, trauma dan alergi. Pembelajaran dengan model case method. Kegiatan belajar dalam mata kuliah ini dilakukan melalui diskusi dan penugasan.

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

Suryani I, Isdiany N, Kusumayanti GAD. 2017. Dietetik Penyakit Tidak Menular. Pusat Pendidikan Sumberdaya Kesehatan Kemenkes RI

1321102092 Gizi Olahraga (3 sks)

Dosen: Satwika Arya Pratama, SGz. M.Sc

Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc.

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 degan 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.

Pembelajaran dengan model case method. Pengalaman belajar diperoleh melalui diskusi dan penugasan.

Referensi

Burgess, A., Bijlsma, M., Ismael, C., & Ashworth, A. 2009. Community Nutrition: A Handbook for Health and Development Workers. Macmillan Education

Maughan, R. J. 2013. Sports Nutrition. Wiley.

Bean, A. 2017. The Complete Guide to Sports Nutrition: 8th edition. Bloomsbury Publishing.

Jeukendrup, A., & Gleeson, M. 2018. Sport Nutrition-3rd Edition. Human Kinetics.

Thomas, D. T., Erdman, K. A., & Burke, L. M. 2016. American college of sports medicine joint position statement. nutrition and athletic performance. Medicine and Science in Sports and Exercise, 48(3), 543– 568.

Wanjek, C., & Office, I. L. 2005. Food at Work: Workplace Solutions for Malnutrition, Obesity and Chronic Diseases. ILO.

Almatsier, Sunita. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Purcell, L.K. 2013. Sport Nutrition for Young Athletes. Paediatrics and Child Health (Canada), 18 (4), 200-202.

McArdle, W. K., & Katch, F. (n.d.). V. 2010. Exercise Physiology: Nutrition, Energy and Human Performance. Philadelphia, USA: Lippincott & Williams.

Kuswari, Mury dkk. 2021. Panduan Pendampingan Gizi pada Atlet. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Penggalih, M. H. S. T., dkk. 2020. Gizi Olahraga I: Sistem Energi Antropometri dan Asupan Makan Atlet. Yogyakarta: UGM Press.

Penggalih, M. H. S. T., Sofro, Z. M., & Solichah, K. M. 2021. Gizi Olahraga II: Respons Adaptasi Biokimia dan Fisiologi Atlet. Yogyakarta: UGM Press.

1321102062 Komputer Terapan (2 sks)

Dosen: Satwika Arya Pratama, SGz. M.Sc

Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu memanfaatkan IPTEKS melalui penguasaan komputer untuk menyelesaikan masalah dalam rangka pengembangan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), khususnya bidang gizi
2. Mahasiswa menguasai program Mendeley, WHO Anthro, WHO Anthro Plus, Nutrisurvey, SPPSS, EpiInfo, dan Turnitin sebagai dasar penerapan pengembangan berbagai jenis mata kuliah bidang Gizi.
3. Mahasiswa mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi terdahap dinamika masalah di lingkungan kerja.
4. Mahasiswa memiliki karakter bertanggung jawab, kreatif, aktif, percaya diri, dan dedikasi dalam mengembangkan keahlian berbasis computer dalam bidang Gizi.

Deskripsi Matakuliah

Materi kuliah terdiri dari kemampuan mengoperasikan beberapa program yang akan mendukung pekerjaan di bidang gizi. Mahasiswa diharapkan memiliki pengetahuan terkait software-software yang digunakan dalam pelayanan gizi, penelitian di bidang gizi, penelusuran dan manajemen referensi untuk penulisan ilmiah. Adapun software yang akan dibahas pada mata kuliah ini antara lain program Mendeley, WHO Anthro, WHO Anthro Plus, Nutrisurvey, SPPSS, EpiInfo, dan Turnitin. Metode perkuliahan yang digunakan antara lain tutorial dan project based learning (PBL).

Referensi

Hendi Hendratman. 2014.The magic of Corel DRAW. Bandung: Informatika Bandung.

Team. Version:3.0. User Manual: Textile & Fashion Design System. Germany: Richpeace Technology Limited.

Yunardi, Eppy. 2003. Trik Membuat Berbagai Efek dengan Photoshop 7.0. Surabaya: Indah.

Good, W., 2004. Sosiologi Keluarga. Jakarta: Bumi Aksara.

Stallings,. Williams, 2000, Data And Computer Communications, Prentice Hall Inc.

Budi Rahardjo, 2000, Memahami Teknologi Informasi, Elex Media Komputindo.

Muhammad Noer. [http://www.presentasi.net](http://www.presentasi.net/)

[http://www.canva.com](http://www.canva.com/)

https://apoenks.wordpress.com/2017/05/18/tutorial-sparkol-videoscribe- offline-mode-bahasa-indonesia

1321102029 Metodologi Penelitian (3 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

Amalia Ruhana, SP, MPH

Lini Anisfatus Sholihah, S.Gz., M.Sc.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mengaplikasikan metode penelitian untuk menyelesaikan permasalahan bidang gizi.
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 kulaih 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 dengan model project based learning. Pengalaman belajar diperoleh dari penugasan menyusun proposal penelitian.

Referensi

Notoatmojo, Soekidjo. 2018. Metodologi Penelitian Kesehatan. Penerbit: Rineka Cipta

Swarjana, I Ketut. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Penerbit: CV Andi Offset

Moleong, Lexy J. 2017 Metodologi Penelitian Kualitatif. Penerbit: Rosda

Pratiknya, AW. 2010. Metode Penelitian Kesehatan dan Kedokteran. Jakarta: Rajawali Press

1321103093 Pengembangan Produk (3 sks)

Dosen: Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes

Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.

Noor Rohmah Mayasari, STP, MPH, PhD

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu menggali informasi, menganalisis masalah, melakukan layanan, dan merencanakan pengembangan produk untuk menyelesaikan permasalahan gizi individu/klien secara beranggung jawab
2. Mahasiswa memiliki keterampilan mengembangkan produk pangan bergizi
3. Mahasiswa mampu melaksanakan prosedur pengembangan produk melalui pemanfaatan teknologi terkini.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini membahas tentang bagaimana rangkaian berbagai kegiatan pada proses mengembangkan suatu pangan sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang bernilai gizi lebih tinggi dengan menggunakan teknologi yang ada. Dalam mata kuliah ini membahas rangkaian berbagai kegiatan pada proses pengembanag produk pangan dan gizi, yang bertujuan menjadi pangan berkualitas dan meningkatkan kualitas gizinya. Topik dalam perkuliahan ini yakni, pemahaman tentang proses Pengembangan Produk Makanan dan Gizi, dengan pendekatan dan metode yang sesuai dengan proses dan prosedur dalam pengembangan suatu produk untuk dikembangkan. Model pembelajaran meggunakan project based learning. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar diskusi dan praktek.

Referensi

Ulrich Karl. T. and Eppinger Steven D. 2011 Product Desingn and Development. 5th edition. Mc. Graw Hill.

Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta:

Purnomo, D dan Sukarti, T.2010.Teknik Pengembangan Produk Pangan Baru. Bandung: Widya Padjajaran

Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok

1321102082 Wirausaha Gizi (2 sks)

Dosen: Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dalam bidang kewirausahaan dengan mutu dan kuantitas yang terukur.
2. Menguasai konsep teoritis bidang kewirausahaan, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
3. Mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif.
4. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

Deskripsi Matakuliah

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

Referensi

Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta: Salemba Empat.

Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.

Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.

Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

1321103099 MPK-Intervensi Program Gizi Masyarakat (3 sks)

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan pendekatan multi sektor dalam perbaikan gzi dalam keluarga dan di Indonesia
2. Mahasiswa memiliki pengetahuan yang berhubungan dengan manajemen Intervensi Gizi: Regulasi; Pedoman; Publikasi Data; Perencanaan; Laporan; Riset.
3. Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai berbagai intervensi gizi: Spesifik, sensitif, Pendukung, Terintegrasi, Rencana Aksi Pangan & Gizi.
4. Mahasiswa mampu berperan dalam intervensi gizi kepada masyarakat.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah Intervensi Gizi mengkaji, tentang Perencanaan, intervensi dan evaluasi program penanggulangan masalah gizi dengan pendekatan multi sektor dalam perbaikan kualitas gizi di Indonesia. Rangkaian tindakan intervensi gizi dirancang beberapa tahapan proses untuk mencapai tujuan meningkatkan kualitas kesehatan individu ataupun suatu populasi.

Referensi

Mahendradata Yodi, dkk .2018. Manajemen Program Kesehatan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Glanz, Rimer, & Lewis. 2002. Health Behavior and Health Education: Theory, Research, and Practice, 3rd edition. San Francisco, CA: Jossey-Bass. Reproduced with permission of John Wiley & Sons, Inc.

Green LW & Kreuter MW. 1991. Health Promotion Planning, An Educational and Environmental Approach, (London, Eng: Mayfield)

1321104097 MPK-Layanan Makanan Pasien (4 sks)

Dosen: Amalia Ruhana, SP, MPH

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta pengawasan mutu sesuai dengan sumber daya yang tersedia
2. Mahasiswa memiliki ketrampilan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta pengawasan mutu sesuai dengan sumber daya yang tersedia

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan suatu kegiatan tersupervisi yang bertujuan untuk mengimplementasikan pengetahuan bidang Manajemen Penyelenggaraan Makanan yang telah didapat dalam perkuliahan ke dalam *real setting* Rumah Sakit yang meliputi perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta pengawasan mutu sesuai dengan sumber daya yang tersedia

Referensi

Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice,11thEd. New Jersey

Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Food service Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey

Puckett, Ruby P., 2004. Food Service Manual for Helath Care Institutions Third Edition. San Francisco

Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI

1321102096 MPK-Perencanaan Program Gizi Layanan Makanan (2 sks)

Dosen: Noor Rohmah Mayasari, STP, MPH, PhD

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

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

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini merupakan suatu kegiatan tersupervisi yang bertujuan untuk mengimplementasikan pengetahuan bidang Manajemen Penyelenggaraan Makanan yang telah didapat meliputi perencanaan kegiatan program gizi dalam penyelenggaraan makanan termasuk keamanan pangan dan lingkungan.

Referensi

Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice,11thEd. New Jersey

Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Food service Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey

Puckett, Ruby P.. 2004. Food Service Manual for Helath Care Institutions Third Edition. San Francisco

Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI

1321102098 MPK-Perencanaan Program Gizi Masyarakat (2 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa mampu melakukan perencanaan program gizi masyarakat untuk masyarakat untuk menuntaskan masalah gizi melalui pemberdayaan masyarakat
2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi penyebab masalah gizi dan menentukan alternatif pemecahan masalah
3. Mahasiswa memiliki sikap dan perilaku profesional sebagai seorang ahli gizi sesuai kode etik ahli gizi

Deskripsi Matakuliah

Membahas tentang proses perancangan program gizi secara kolaboratif, yang diawali dari analisis situasi atau identifikasi isu spesifik, penentuan kelompok target dan keterlibatan pemangku kepentingan (stakeholders) dalam program, penyusunan rencana aksi, menyusun instrumen penilaian ketercapaian program gizi di masyarakat guna memecahkan permasalahan gizi yang ada. Model pembelajaran yang digunakan case method dengan pengalaman belajar berupa diskusi/focus group discusion dan penugasan.

Referensi

Mahendradata Yodi, dkk .2018. Manajemen Program Kesehatan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Glanz, Rimer, & Lewis. 2002. Health Behavior and Health Education: Theory, Research, and Practice, 3rd edition. San Francisco, CA: Jossey-Bass. Reproduced with permission of John Wiley & Sons, Inc.

Green LW & Kreuter MW. 1991. Health Promotion Planning, An Educational and Environmental Approach, (London, Eng: Mayfield)

Maulana, Heri D.J. 2007. Promosi Kesehatan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Morton, B.G.S., Greene, W.H., & Gottlieb, N.H. 2005. Introduction to Health Education and Health Promotion (Second Edition). Waveland Press Inc

1321103087 Desiminasi (3 sks)

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

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mampu mengaplikasikan bahan publikasi Desiminasi program KKN Tematik Proyek Kemanusiaan. dengan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam desiminasi program
2. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali bahan publikasi program Desiminasi KKN Tematik Proyek Kemanusiaan untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi dalam mendesiminasi program;
3. Mampu menentukan bentuk publikasi program Desiminasi KKN Tematik Proyek Kemanusiaan. dalam bentuk artikel, video, buku bersama dengan tepat berdasarkan analisis informasi dan data secara mandiri dan kelompok;
4. Mampu mendesiminasikan dan mempublikasikan program Desiminasi KKN Tematik Proyek Kemanusiaan.dengan media publikasi yang sesuai secara mandiri dan bertanggung jawab.

Deskripsi Matakuliah

Mata kuliah ini mampu membekali mahasiswa dari hasil program **Desiminasi KKN Tematik Proyek Kemanusiaan.** Dimana pelaksanaan KKN Tematik MBKM UNESA lebih menekankan pada pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif Dalam pengembangan model KKN Tematik ini, dilakukan penyebarluasan berbagai program informasi dan kegiatan yang selaras untuk mengatasi berbagai permasalahan di lapangan. Selanjutnya, mendesiminasikan hasil program dalam bentuk Artikel Ilmiah serta menerbitkannya pada Jurnal Ilmiah.

Referensi

Tim Program Studi S1 Gizi 2022. Surabaya: Buku Panduan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) Percepatan Penurunan Stunting.Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik

Sekretariat Wakil Presiden RI 2019. Panduan Pemetaan Program, Kegiatan, dan Sumber Pembiayaan untuk Mendorong Konvergensi Percepatan Pencegahan Stunting Kabupaten/Kota dan Desa. Jakarta Edisi Pertama, Cetakan Pertama, Mei

Widianto Bambang 2018. Panduan Konvergensi Program/Kegiatan Percepatan Pencegahan Stunting Buku Pegangan Resmi Organisasi Perangkat Daerah (OPD). Jakarta: Deputi Bidang Dukungan Kebijakan Pembangunan Manusia dan Pemerataan Pembangunan/Sekretaris Eksekutif Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan.

1321103086 Monitoring dan Evaluasi (3 sks)

Dosen: Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki kemampuan melakukan monitoring program gizi yang berjalan di masyarakat
2. Mahasiswa memiliki kemampuan melakukan evaluasi program gizi yang berjalan di masyarakat

Deskripsi Matakuliah

Implementasi tentang pengetahuan dalam bidang Gizi Masyarakat yang merupakan kegiatan tersupervisi ke dalam setting nyata dimasyarakat dalam bentuk monitoring dan evaluasi program gizi.

Referensi

Arisman. MB. 2009. Gizi dalam Daur Kehidupan edisi

EGC. Jakarta

Gibson, RS. 2005. Principles of Nutritional Assessment 2ndEdition. Oxford University Press

SharlinJ., Edelstein S. 2015. Gizi dalam Daur Kehidupan. EGC. Jakarta

Suhardjo. 2002. Perencanaan Pangan dan Gizi. Bumi Aksara. Jakarta

1321104084 Pengembangan Perangkat (4 sks)

Dosen: Dra. Siti Sulandjari, M.Si

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Menguasai teori dasar ilmu pangan, biomedik, humaniora, manajemen dan kesehatan masyarakat, serta iptek gizi terkait keterampilan gizi masyarakat
2. Mampu mendesain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat
3. Mampu menunjukkan sikap bertanggung jawab, disiplin atas pekerjaan secara mandiri atau kelompok

Deskripsi Matakuliah

Penguasaan dalam pengembangan perangkat yang diperlukan dalam intervensi gizi dalam bentuk pendidikan gizi untuk membantu meningkatkan kesadaran dan motivasi masyarakat, serta pengambilan tindakan masyarakat berdasar masalah gizi di masyarakat, yang meliputi: pengembangan silabus, Rencana Pelaksanaan Pendidikan Gizi (RPPG), materi pendidikan, media pendidikan, dan instrumen evaluasi.

Referensi

Budiningsih, Asri. 2004. *Belajar dan Pembelajaran*. Penerbit Rineka Cipta, Yogyakarta

Fitriani, Sinta 2011. *Promosi Kesehatan*. Graha Ilmu: Yogyakarta

Contento IR 2006. *Nutrition Education Linking Research Teory and practice* Johnes & Barletts Publishers, Sudbury

Supariasa, Nyoman. 2016. Pendidikan & Konsultasi Gizi. EGC: Jakarta

1321104083 Perencanaan Intervensi Gizi (4 sks)

Dosen: Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

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 penilaian kebutuhan, pengembangan program, implementasi dan tahap evaluasi program gizi di masyarakat berdasarkan guna memecahkan permasalahan gizi yang ada. Diawali dengan identifikasi isu spesifik, penentuan kelompok target dan keterlibatan pemangku kepentingan (stakeholders) dalam program, penyusunan rencana aksi, pelaksanaan program, supervisi, serta monitoring dan evaluasi program.

Referensi

Mahendradata Yodi, dkk .2018. Manajemen Program Kesehatan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Green LW & Kreuter MW. 1991. Health Promotion Planning, An Educational and Environmental Approach, (London, Eng: Mayfield)

Maulana, Heri D.J. 2007. Promosi Kesehatan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

1321106052 Skripsi (6 sks)

Dosen: Tim

Capaian Pembelajaran Matakuliah/Kompetensi

1. Mahasiswa memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik dalam menyelesaikan kegiatan penelitiannya.
2. Mehasiswa memiliki ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai, dan pengetahuannya.
3. Mahaiswa 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