

**DOKUMEN KURIKULUM
PROGRAM STUDI S-1 GIZI**



**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

Dokumen kurikulum Program studi S-1 Gizi

Yogyakarta 10 Desember 2021

Mengetahui,

Dekan Fakultas Sains Dan Teknologi

Ketua Program Studi S-1 Gizi



Wibawa, S.Si., M.Kom
NIS. 19690607 201201 1 012

Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi
NIS. 19900420 2019071 008

Kepala Lembaga Pengembang Pendidikan

Selly rahmawati, M.Pd
NIS. 19870723201302 2 002

Kata Pengantar

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang maha esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat hidayahnya, sehingga laporan peninjauan kurikulum Program Studi Gizi FST Universitas PGRI Yogyakarta dapat terselesaikan. Penyelenggaraan pendidikan tinggi tidak dapat terlepas dari perubahan lingkungan yang terus terjadi. Perubahan tersebut mewujudkan dalam berbagai aspek seperti perkembangan ilmu dan teknologi, perubahan kebutuhan masyarakat, serta perkembangan regulasi pendidikan tinggi. Perkembangan bidang kesehatan dan sinkronisasi kebijakan terkait dengan permasalahan gizi terkini yang dibuat pemerintah harus segera direspon oleh program studi gizi sebagai bentuk meningkatkan mutu lulusan program studi agar dapat bersaing secara kompetitif.

Salah satu respon tersebut adalah dalam bentuk penyesuaian kurikulum. Kurikulum didesain untuk menghasilkan lulusan seperti yang dicita-citakan oleh perguruan tinggi. Lulusan yang dihasilkan seharusnya memiliki kualitas pribadi yang mumpuni, mampu bersaing secara sehat, dan siap menebar manfaat di tengah masyarakat. Dengan adanya peninjauan dan pembentukan kurikulum tahun 2021 ini diharapkan dapat lebih meningkatkan kompetensi mahasiswa secara profesionalisme dalam menjawab tantangan kebutuhan masyarakat terhadap kesehatan dan sesuai dengan visi keilmuan Program Studi Gizi FST UPY.

Melalui kesempatan ini kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah ikut andil dalam proses peninjauan kurikulum prodi studi gizi tahun 2021. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi institusi dan akademisi dalam melaksanakan proses pendidikan.

Yogyakarta, Desember 2021

Tim Penyusun Kurikulum

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
ISI	
A. Latar Belakang.....	1
B. Evaluasi Kurikulum Program Studi.....	4
C. Proses Penyusunan Kurikulum Program Studi.....	4
D. Profil Lulusan	6
E. Capaian Pembelajaran Lulusan.....	7
F. Bahan Kajian	9
F. Sebaran Mata Kuliah Semester	26
F. Rekapitulasi Proses Pembelajaran Pada Mata Kuliah Di Kurikulum	28
F. Rekapitulasi Evaluasi Pembelajaran Pada Mata Kuliah Di Kurikulum	30

REFERENSI

Kurikulum Prodi S-1 Gizi
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Yogyakarta (UPY)

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang mempunyai permasalahan gizi paling lengkap. Masalah gizi yang muncul adalah kekurangan zat gizi, seperti anemia, gizi kurang, gizi buruk, dan stunting. Di sisi lain, ada juga masalah yang sebaliknya yaitu kelebihan gizi yang bisa menimbulkan penyakit degeneratif. Stunting sendiri merupakan salah satu permasalahan gizi yang menjadi perhatian utama dunia termasuk di Indonesia. Salah satu upaya yang berpengaruh terhadap pencegahan masalah gizi adalah ketersediaan jumlah tenaga kesehatan, khususnya tenaga gizi. Prodi Gizi UPY hadir sebagai upaya untuk menjawab tuntutan terhadap peningkatan kebutuhan tenaga gizi yang berkualitas di Indonesia dan siap menghadapi Permasalahan gizi yang semakin kompleks. Prodi Gizi UPY disahkan berdasarkan surat keputusan menteri riset, teknologi, dan pendidikan tinggi (SK Menristekdikti) Nomor 496/KPT/I/2019 pada tanggal 25 Juni 2019 tentang izin pembukaan program studi gizi di universitas PGRI Yogyakarta. Berdasarkan SK Menristekdikti tersebut Program Studi Gizi telah menyelenggarakan pendidikan sejak tahun akademik 2019/2020 sampai sekarang. Perkuliahan di prodi gizi UPY memiliki dua kompetensi khusus yakni gizi anak sekolah dan *nutripreneur* sehingga dapat menghasilkan lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dalam pendidikan ilmu gizi bidang anak sekolah dan mengembangkan produk berbasis produk pangan lokal yang bernilai gizi tinggi. Jumlah sks yang harus ditempuh oleh lulusan sarjana prodi Gizi UPY yakni 148 SKS. Penyelenggaraan kegiatan akademik pada Program Studi Gizi didukung oleh tersedianya sarana dan prasarana yang memadai, dosen-dosen yang kompeten dibidangnya dan relevan dengan spesifikasi prodi

a. Visi

Program Studi Gizi pada tahun 2043 menjadi program studi yang profesional dalam menghasilkan lulusan sarjana gizi yang bertaqwa, profesional dalam memberikan edukasi pelayanan gizi di institusi pendidikan dan masyarakat, inovatif dalam menciptakan produk bernilai gizi tinggi, memiliki komitmen nasional, dan berwawasan global dalam mengatasi permasalahan gizi di Indonesia.

b. Misi

Misi Program Studi Gizi Fakultas Sains dan Teknologi (FST) Universitas PGRI Yogyakarta adalah sebagai berikut :

- 1) Menyelenggarakan proses pembelajaran yang menghasilkan sarjana Gizi yang memiliki lulusan yang bertaqwa, profesional, inovatif, memiliki komitmen nasional, dan berwawasan global.
- 1) Melaksanakan penelitian di bidang Gizi untuk mengembangkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi sesuai dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- 2) Melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di bidang Gizi dalam bentuk teknologi tepat guna, pendampingan masyarakat, pelatihan dan lain-lain yang bermanfaat bagi masyarakat.
- 3) Melakukan kerjasama dengan berbagai pihak untuk mengembangkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi di bidang Gizi
- 4) Melakukan peningkatan profesionalisme civitas akademika dalam pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam bidang Gizi.

c. Tujuan

Tujuan Program Studi Gizi Fakultas Sains dan Teknologi (FST) Universitas PGRI Yogyakarta, sebagai berikut:

- 1) Menghasilkan lulusan Strata-1 yang profesional dan memiliki kompetensi di bidang Gizi serta berjiwa *nutripreneur*.
- 2) Menghasilkan karya penelitian di bidang Gizi untuk pengembangan ilmu dan terapannya.
- 3) Menghasilkan karya pengabdian dan pelayanan edukasi gizi kepada masyarakat dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.
- 4) Menghasilkan kerjasama dengan berbagai pihak dalam pengembangan Ilmu Pengetahuan di bidang gizi.
- 5) Menghasilkan civitas akademika yang profesional dan berkualitas di bidang gizi.

Kompetensi utama & kompetensi pendukung lulusan S-1 Gizi UPY

1. Mampu berpikir luas dengan landasan ilmiah dan menjelaskan teori dasar, IPTEK gizi dan ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;
2. Mampu mengaplikasikan IPTEK gizi dan membuat keputusan dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat melalui penilaian status gizi;
3. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;
4. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri;
5. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;
6. Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi;
7. Mampu mendesain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran;
8. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen;
9. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;
10. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk penelitian.
11. Mampu melakukan Pengawasan dan surveilans keamanan pangan;
12. Mampu melakukan Penyusunan Faktor Risiko Pola Makan dari berbagai bahan makanan sebagai panduan memilih makanan yang aman dan sehat; *sanitarian/ Hygiene Manager / Research & Development (R&D)* di industri jasa boga, rumah sakit, hotel, restoran, perusahaan, hypermarket hingga pusat kebugaran.

2. Evaluasi diri Kurikulum Program studi

Peninjauan kurikulum program studi dilakukan oleh program studi minimal sekali dalam 2 tahun. Peninjauan dilakukan terhadap aspek : (1) Kesesuaian kurikulum dengan visi dan misi program studi; (2) Struktur kurikulum; (3) Cakupan kurikulum; (4) Ketersediaan peta kurikulum; (5) Urutan mata kuliah di dalam peta kurikulum; (6) Urutan pelaksanaan mata kuliah di dalam kurikulum dibandingkan peta kurikulum; (7) Relevansi kurikulum; (8) Relevansi kesesuaian kurikulum; (9) Beban kredit kurikulum; (10) Integrasi kurikulum; (11) Kesesuaian keahlian pendidik dengan mata kuliah yang diajarkan (12) Fleksibilitas kurikulum; (13) Kesesuaian praktikum; dan (15) Kecukupan modul praktikum. Berdasarkan hasil peninjauan tersebut, kemudian dilakukan kegiatan peninjauan kurikulum yang hasilnya dirumuskan oleh tim perumus yang bertanggung jawab sampai dengan pengusulan kepada Dekan dan lembaga pengembangan pendidikan untuk disetujui dan ditetapkan. Selanjutnya, kurikulum yang telah disetujui oleh Lembaga pengembangan pendidikan, diajukan kepada Rektor untuk disahkan menjadi kurikulum baru Program Studi melalui Surat Keputusan sebagai kurikulum yang akan berlaku efektif bagi mahasiswa Program Studi Gizi yang baru.

3. Proses Penyusunan Kurikulum Program studi Gizi

Urutan Prosedur Penyusunan Kurikulum Program studi Gizi :

- A. Ketua Program Studi membentuk tim penyusun kurikulum yang beranggotakan dosen, dimana kurikulum yang disusun berbasis kompetensi sebagaimana yang diamanatkan pada PP Nomor 17 tahun 2010 pasal 97 ayat (1).
- B. Tim penyusun kurikulum menyusun draft kurikulum dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:
 1. Evaluasi/ penilaian diri program studi,
 2. Studi pelacakan terhadap alumni dan penggalan input dari stakeholder,
 3. Penyusunan profil lulusan sesuai dengan lapangan pekerjaan,
 4. Penyusunan kompetensi lulusan,
 5. Penentuan bahan kajian,
 6. Penentuan mata kuliah dan pembobotannya,
 7. Penentuan silabus mata kuliah,
 8. Pendistribusian mata kuliah ke dalam semester.

- C. Tim penyusun kurikulum menyerahkan draft kurikulum kepada Ketua Program Studi.
- D. Ketua Program Studi mensosialisasikan dan meminta masukan ke seluruh dosen terhadap draft kurikulum dalam suatu kegiatan lokakarya peninjauan kurikulum yang melibatkan stakeholder dari berbagai instansi pemerintah, baik swasta maupun negeri, yang menjadi target calon lulusan program studi gizi.
- E. Draft kurikulum yang disetujui akan digunakan untuk Program Studi gizi.

4. Profil Lulusan

No	Profil calon lulusan	Deskripsi
1	Ahli Gizi (<i>Nutrisisionis</i>)	Sarjana gizi yang memiliki kompetensi terhadap pelayanan di bidang gizi, makanan, dan dietetik yang meliputi pengamatan, penyusunan program, pelaksanaan, penilaian gizi bagi perorangan, kelompok di masyarakat dan rumah sakit maupun di institusi kesehatan lainnya
	jenis pekerjaan:	
	• Nutrisisionis Ahli	nutrisisionis yang memiliki tugas berkaitan dengan pengembangan pengetahuan, penerapan konsep, teori, ilmu dan seni untuk mengelola kegiatan pelayanan gizi, makanan dan dietetik serta pemberian pengajaran dengan cara sistematis dan tepat guna di bidang pelayanan gizi, makanan dan dietetik
	• Nutrisisionis Terampil	nutrisisionis yang pelaksanaan tugasnya meliputi kegiatan teknis operasional yang berkaitan dengan prinsip, konsep dan metode operasional kegiatan di bidang pelayanan gizi, makanan dan dietetik
	penempatan kerja	Puskesmas, Klinik, Rumah Sakit, BPOM, dan KEMENKES
2	Wirausaha bidang gizi (<i>Nutripreneur</i>)	Sarjana gizi yang mampu memberikan inovasi produk makanan bernilai komersial yang dapat menjaga kesehatan berbasis bahan pangan lokal
	jenis pekerjaan	
	business nutripreneur (<i>Food Services Manager</i>)	<i>Nutripreneur</i> yang mampu membuat perencanaan terkait standar kualitas dan inovasi terhadap peningkatan kualitas makanan di institusi.
	social nutripreneur (<i>Nutrition Community Leader</i>)	<i>Nutripreneur</i> yang mengelola, berkolaborasi dengan sesama profesi kesehatan dan memimpin suatu kelompok atau organisasi di masyarakat dalam memberikan pelayanan dalam bidang gizi yang terintegrasi dengan masyarakat serta bertanggung jawab atas kinerjanya (<i>Community Leader</i>).

No	Profil calon lulusan	Deskripsi
	academic nutripreneur (<i>School Nutritional and</i>	<i>Nutripreneur</i> yang mampu menghasilkan gagasan secara komprehensif dalam bentuk buku di bidang gizi anak sekolah
	penempatan kerja	lembaga sosial, restoran, catering, perusahaan jasa makanan
3	<i>Nutritionist Consultant</i>	sarjana gizi yang memiliki kompetensi khusus memberikan saran dan informasi kepada klien tentang penatalaksanaan gizi dan masalah kesehatan baik dalam sebuah organisasi,
	jenis pekerjaan	
	<i>Diet Consultant</i>	<i>Nutritionist Consultant</i> yang memiliki kompetensi memberikan anjuran dan informasi tentang penatalaksanaan diet yang tepat sesuai keadaan penyakit
	<i>School Nutritional Advisor</i>	<i>Nutritionist Consultant</i> yang memiliki kompetensi memberikan edukasi dan melakukan promosi bidang gizi berkaitan dengan tumbuh kembang anak sekolah
	<i>Nutrition researcher</i>	<i>Nutritionist Consultant</i> yang mampu melakukan riset serta mempublikasikan hasilnya dalam forum ilmiah dan jurnal
	penempatan kerja	konsultan gizi di fasilitas pelayanan kesehatan, sekolah negeri dan swasta, lembaga pendidikan, lembaga riset, dan lembaga kementerian pendidikan, kebudayaan dan olahraga

5. Capaian Pembelajaran Lulusan

Capaian Pembelajaran Sarjana Gizi yang baru lulus (fresh graduate) adalah:

1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;
2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;
3. Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi;
4. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;
5. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri;

6. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait;
7. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;
8. Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi;
9. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran;
10. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen;
11. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;
12. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian.

6. BAHAN KAJIAN			
No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
1	KIMIA DASAR	T61101	Konsep Dasar Kimia
			Model dan struktur atom
			Konfigurasi Elektron dan Ikatan Kimia
			Stoikiometri dan Reaksi Kimia
			Wujud Zat dan Perubahan Fasa
			Keseimbangan Kimia
			Teori Asam Basa
			Keseimbangan Ionik dalam Larutan (Asam Basa, Kelarutan, Kompleks dan Pengendapan)
			Termodinamika Kimia
2	BIOLOGI MANUSIA	T61102	Konsep Dasar Anatomi Tubuh dan Struktur Fungsi Sel
			Metabolisme Dan Suhu Tubuh
			Keseimbangan Cairan Dan Elektrolit
			Sistem Otot/Muskulus
			Sistem Pernafasan
			Sistem Kardiovaskuler
			Sistem Pencernaan
			Panca Indra
3	MATEMATIKA	T61103	sistem persamaan linear
			rasio dan proporsi
			turunan
			statistika
			penerapan model matematika dalam bidang gizi
4	KE-PGRI-AN	U61101	Konsep Dasar PGRI
			Sejarah PGRI
			Jati diri PGRI
			PGRI sebagai organisasi perjuangan
			PGRI sebagai organisasi profesi
			Kompetensi, profesionalisme, kewibawaan guru serta masalah dan upaya pemecahan masalah guru
			Eksistensi PGRI pada era otonomi daerah
			Peran PGRI dalam meningkatkan mutu pendidikan
			PGRI menyongsong masa depan
			Peran Strategis PGRI
5	KIMIA PANGAN	T61111	Struktur, sifat dan fungsi zat-zat penyusun utama bahan makanan
			Perubahan fisika dan kimia yang penting pada zat-zat penyusun utama bahan makanan
			Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan dan pencegahannya
			Pengemasan bahan makanan

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Struktur, sifat dan keamanan zat tambahan pangan (aditif)
			Kimiawi cita rasa dan warna pada bahan pangan
			Karakteristik bahan makanan pengolahannya ditinjau dari aspek kimiawi.
6	ANATOMI DAN FISILOGI	T61104	Homeostasis cairan dan elektrolit
			Konsep dasar anatomi fisiologi
			Sistem ekskresi
			Sistem endokrin
			Sistem kardiovaskular
			Sistem pancaindera
			Sistem pencernaan
			Sistem pernafasan
			Sistem reproduksi terkait mekanisme laktasi
7	ILMU GIZI DASAR	T61105	Konsep Dasar Gizi
			Karbohidrat
			Protein
			Lemak
			Vitamin
			Mineral
			Air
			Konsep dasar kecukupan gizi
			Konsep zat gizi makro dan mikro
			Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien
			Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi
			Sumber-sumber zat gizi
8	SOSIOLOGI DAN ANTROPOLOGI GIZI	T61106	Kepercayaan, adat, kebiasaan
			Manusia dan harapan
			Manusia dan keadilan
			Manusia dan kegelisahan
			Manusia dan keindahan
			Manusia dan lingkungan
			Manusia dan pandangan hidup
			Manusia dan penderitaan
			Manusia dan perubahan budaya terkait makanan dan kesehatan
			Manusia dan perubahan sosial terkait makanan dan kesehatan
			Manusia dan tanggungjawab serta pengabdian
			Manusia sebagai individu dan makhluk sosial

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Manusia sebagai makhluk budaya
			Media edukasi, penyuluhan dan nasehat gizi
			Nilai sosial pangan dan makanan
			Perubahan pendapatan dan status sosial dan gizi
			Pola hidangan makanan sebagai produk budaya
			Pranata sosial
9	DASAR MANAJEMEN	T61109	Dasar-dasar manajemen
			Model-model evaluasi
			Quality Assurance, Quality Control, dan Quality Worklife
			Total Quality Management
			Manajemen SDM
			Manajemen SDM dan hubungan kerja
			Manajemen SDM, sarana fisik, dan peralatan
10	DASAR KEWIRAUSAHAAN GIZI	T61215	
			Etika bisnis, bisnis life skill
			Ide dan peluang usaha
			Konsep bisnis dibidang jasa
			Konsep dasar kewirausahaan
			Konsep usaha kecil menengah
			Manajemen keuangan
			Merintis usaha baru
			Organisasi dan manajemen usaha
			Penentuan biaya makanan (food cost)
			Pengertian dan ruang lingkup perilaku
			Program kreatif usaha rakyat
			Proses kewirausahaan
			Sikap dan jiwa wirausaha
			Strategi Pemasaran usaha
11	BIOKIMIA GIZI	T61205	Interaksi antar zat gizi
			Konsep dasar metabolisme zat gizi
			Metabolisme air
			Metabolisme karbohidrat
			Metabolisme karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral
			Metabolisme lemak
			Metabolisme makromineral
			Metabolisme mikromineral
			Metabolisme protein

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Metabolisme vitamin larut lemak dan air
12	BAHASA INGGRIS TERAPAN	T61212	Correspondence
			Listening comprehension
			Presentation
			Reading comprehension
			Speaking comprehension
			Specific vocabulary
13	PANCASILA	U61206	Pancasila dalam Kajian Sejarah Bangsa Indonesia
			Pancasila sbagai Ideologi Negara.
			Pancasila sebagai Dasar Nilai Pengembangan Ilmu
			Pancasila sebagai Dasar Negara
			Pancasila sebagai Sistem Etika
			Pancasila sebagai Sistem Etika.
			Pancasila sebagai Sistem Filsafat.
14	KEWARGANEGARAAN	U61207	Hubungan Negara dengan Warga Negara
			Identitas Nasional
			Ketahanan Nasional Indonesia
			Negara Hukum dan Hak Asasi Manusia
			Wawasan Nusantara sebagai Geopolitik Indonesia
15	METABOLISME GIZI MAKRO	T61209	Konsep dasar metabolisme zat gizi
			Tahapan metabolisme
			faktor-faktor yang memperngaruhi metabolisme
			metabolisme air dalam tubuh
			metabolisme karbohidrat dalam tubuh
			metabolisme protein dalam tubuh
			metabolisme lemak dalam tubuh
16	ILMU KESEHATAN MASYARAKAT	T61213	Jenis-jenis pelayanan kesehatan (promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif)
			Kaitan kesehatan dan lingkungan
			Kejadian luar biasa (KLB)
			Keracunan makanan
			Konsep tata letak ruang penyelenggaraab makanan
			Paradigma sehat
			Pemahaman tentang Posyandu
			Riwayat alamiah penyakit

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Sistem rujukan kesehatan
			Standar pelayanan minimal
			Peraturan perundang- undangan dalam bidang kesehatan dan pangan, dan tanggung jawab dan tanggung gugat
17	BAHASA INDONESIA	U61208	Jenis-jenis artikel ilmiah
			Konsep dan Fungsi Bahasa (bahasa negara, bahasa persatuan dan bahasa pengetahuan dan teknologi)
			Penelusuran kepustakaan
18	PSIKOLOGI	T61214	Dasar-dasar Konseling
			Dasar-dasar Psikologi (Client centered)
			Konsep perilaku konsumen
			Motivasi dan Kebutuhan
			kepribadian
			gangguan mental
19	AGAMA ISLAM	U61209	Manusia, nilai, moral , sains dan teknologi
			Tuhan Yang Maha Esa dan Ke- Tuhan-an:
			Agama sebagai sumber moral
			Akhlak mulia dalam kehidupan
			Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia
			Kerukunan antar umat beragama
			Kesadaran untuk taat hukum Tuhan
			Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi
			Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa
			Manusia, keragaman dan kesetaraan
20	AGAMA KRISTEN PROTESTAN	U61210	Manusia, nilai, moral , sains dan teknologi
			Tuhan Yang Maha Esa dan Ke- Tuhan-an:
			Agama sebagai sumber moral
			Akhlak mulia dalam kehidupan
			Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia
			Kerukunan antar umat beragama
			Kesadaran untuk taat hukum Tuhan
			Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi
			Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa
			Manusia, keragaman dan kesetaraan
21	AGAMA KRISTEN KATOLIK	U61211	Manusia, nilai, moral , sains dan teknologi
			Tuhan Yang Maha Esa dan Ke- Tuhan-an:
			Agama sebagai sumber moral

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Akhlak mulia dalam kehidupan
			Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia
			Kerukunan antar umat beragama
			Kesadaran untuk taat hukum Tuhan
			Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi
			Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa
			Manusia, keragaman dan kesetaraan
22	AGAMA HINDU	U61212	Manusia, nilai, moral , sains dan teknologi
			Tuhan Yang Maha Esa dan Ke- Tuhan-an:
			Agama sebagai sumber moral
			Akhlak mulia dalam kehidupan
			Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia
			Kerukunan antar umat beragama
			Kesadaran untuk taat hukum Tuhan
			Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi
			Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa
			Manusia, keragaman dan kesetaraan
23	AGAMA BUDHA	U61214	Manusia, nilai, moral , sains dan teknologi
			Tuhan Yang Maha Esa dan Ke- Tuhan-an:
			Agama sebagai sumber moral
			Akhlak mulia dalam kehidupan
			Hakikat, martabat dan tanggungjawab manusia
			Kerukunan antar umat beragama
			Kesadaran untuk taat hukum Tuhan
			Kewajiban menuntut dan mengamalkan ilmu pengetahuan dan teknologi
			Peranan agama dalam mewujudkan persatuan dan kesatuan bangsa
			Manusia, keragaman dan kesetaraan
24	ETIKA PROFESI	T61115	Kode etik profesi, organisasi profesi, peran dan kompetensi ahli gizi
			Etika dalam memberikan asuhan gizi sebagai proses pelayanan gizi
			Hak dan kewajiban klien dan profesi
			Kebutuhan pokok dan tujuan utama hidup manusia,
			Kepribadian
			Kerja sama tim dalam pengelolaan asuhan gizi
			Kewajiban terhadap diri sendiri
			Kewajiban terhadap klien
			Kewajiban terhadap Profesi
			Kewajiban terhadap sejawat

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Konsep gizi sbg suatu profesi
			Lingkup kerja Ahli gizi (Gizi Klinik, Gizi Masyarakat dan Food Service)
			Norma dan moralitas
			Penggerakan masyarakat dalam program pangan, gizidan kesehatan
			Peraturan perundangan- undangan tentang standar profesi Ahli Madya Gizi
			Peraturan perundang- undangan tentang kesehatan
			Peraturan perundang- undangan tentang Perlindungan Konsumen
			Peraturan perundang- undangan tentang Praktek Tenaga Kesehatan
			Peraturan perundang- undangan tentang registrasi tenaga kesehatan
			Peraturan perundang- undangan tentang RumahSakit
			Tanggungjawab dantanggungggungat
25	METABOLISME GIZI MIKRO	T61116	Konsep dasar metabolisme zat gizi
			Tahapan metabolisme
			faktor-faktor yang memperngaruhi metabolisme
			metabolisme vitamin larut air dalam tubuh
			metabolisme vitamin larut lemak dalam tubuh
			metabolisme mineral makro dalam tubuh
			metabolisme mineral mikro dalam tubuh
			metabolisme bahan tambahan pangan dalam tubuh
26	ANALISIS ZAT GIZI PANGAN	T61117	pendahuluan dan metode sampling dalam analisis zat gizi pangan
			analisis zat gizi pangan : air
			analisis zat gizi pangan : karbohidrat
			analisis zat gizi pangan : lemak
			analisis zat gizi pangan : protein
			analisis zat gizi pangan : proksimat
			analisis zat gizi pangan : vitamin larut lemak
			analisis zat gizi pangan : vitamin larut air
			analisis zat gizi pangan : bahan tambahan pangan
			analisis zat gizi pangan : zat anti gizi
27	KEAMANAN PANGAN	T61118	aspek keamanan makanan
			bahan tambahan makanan
			mikroorganisme yang berbahaya pada makanan
			Higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan
			hama pada proses penyimpan makanan
			pengelolaan dan pengawasan pengelolaan makanan
28	KULINARI	T61119	Gizi kuliner makanan continental

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Gizi kulinari makanan oriental
			Gizi kulineri makanan asia tenggara
			Konsep Gizi Kulineri
			Makanan untuk acara khusus (pesta, darmawisata, selamatn)
			Pengolahan berbagai snack dan minuman
			Peralatan kulinari
			Teknik pengolahan
			Gizi Klinik dan Dietetik
			Gizi kulineri bermacam- macam makanan utama berupa daging, unggas, ikan dan seafood
			Gizi kulineri untuk makanan pembuka dingin, panas, penyela
			Persiapan, pengolahan dan penyajian makanan orientaldan kontinental
			Penyajian dessert yang panas, dingin dan netral
			Tata cara makan secara internasional/table menner
			Konsep dasar gizi kulinari dan teknik persiapan dan pengolahan makanan
29	PENILAIAN STATUS GIZI	T61120	Konsep Masalah Gizi
			Metode Penilaian Status Gizi Secara Langsung
			MetodePenilaian Status Gizi secara tidak Langsung
			Konsep pertumbuhan dan perkembangan
			Indikator Status Gizi
			Pemantan Pertumbuhan
			Standar dan Rujukan Pertumbuhan
			Tanda-tanda kekurangan dan kelebihan gizi
30	ILMU BAHAN MAKANAN	T61121	Karakteristik mutu pangan
			Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi
			Klasifikasi pangan
			Konsep dasar ilmu pangan
			Konsep pemasaran produk
			Kosep fasilitas dan sarana penyelenggaraan makanan
			Pengolahan pangan nabati, hewani, dan tepung-tepungan
			Penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan
			Perubahan komponen pangan
			pasca panen
			Teknik/metoda pengawetan pangan
31	INTERAKSI OBAT DAN MAKANAN	T61222	Zat gizi, makanan, dan kesehatan
			Pencernaan, absorpsi, dan metabolisme zat gizi

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Interaksi obat
			Interaksi obat dan makanan
			Waktu pemberian obat (sebelum atau sesudah makan?)
			Alergi
			Tips dalam menggunakan obat
32	MIKROBIOLOGI PANGAN	T61223	Kelompok Bahan Makanan
			Faktor kerusakan Pangan
			Pengawetan Pangan
			Mikroba penyebab kerusakan makanan
			Fortifikasi dan suplementasi zat gizi mikro dan makro
33	PATOFISIOLOGI PENYAKIT	T61224	Dasar Patofisiologi
			Kanker
			Infeksi
			Sistem Kardiovaskuler
			Sistem Pernapasan
			Sistem Gastrointestinal
			Sistem Muskuloskeletal
			Sistem Hematologi
			Sistem Imun
			Sistem Endokrin
			Sistem Renal
34	GIZI DALAM DAUR KEHIDUPAN	T61225	Konsep dasar gizi dalam daur kehidupan
			pemenuhan gizi pada anak sampai usia 2 th.
			pemenuhan gizi pada anak usia sekolah
			pemenuhan gizi pada bayi (0- 6 bl, 6-8 bl, 9-11bl)
			pemenuhan gizi pada ibu menyusui
			Pemenuhan gizi pada kehamilan
			Pemenuhan gizi pada kelompok khusus (tenaga kerja, atlet, vegetarian)
			pemenuhan gizi pada lansia
			pemenuhan gizi pada remaja
			pemenuhan gizi pada usia dewasa
			Pemesanan diet pasien/klien
			Gizi dan Produktivitas Kerja
			Gizi Seimbang dan aktifitas fisik
35	STATISTIKA	T61226	Dinamika kelompok

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Estimasi dalam statistika
			Jenis data dan skala pengukuran
			Konsep dasar statistika deskriptif
			Penarikan kesimpulan dan saran
			Pengolahan dan Analisis Data
			Pengolahan Data
			Penyajian data kualitatif
			Penyajian data kuantitatif
			Penyebaran data
			Probabilitas, permutasi dan kombinasi
36	DIETETIKA PENYAKIT INFEKSI & DEFISIENSI	T61227	Assessment gizi
			Asuhan Gizi Klinik/Dietetik
			Intervensi gizi individu dan kelompok
			HIV AIDSSaluran Cerna atas dan bawah TBC
			Perencanaan, preskripsi diet, implementasi, konseling, dan edukasi
			Proses asuhan gizi terstandar (NCP)
			Diagnosis gizi,
			Pengelolaan asuhan gizi
			Pengkajian data gizi (Riwayat Gizi dan kebutuhan Gizi, data lain penunjang gizi)
			Pengkajian data gizi dan kesehatan
			Perencanaan pemantauan dan evaluasi pelayanan gizi pada klien
			Standar Pelayanan Gizi
			Menjaga kerahasiaan dalam dokumentasi pelayanan gizi
37	PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	T61228	Tujuan, dan Sasaran Survei Konsumsi Pangan
			Berbagai Metode Survei Konsumsi Pangan
			METODE FOOD WEIGHING
			METODE FOOD RECORD
			METODE FOOD RECALL 24 JAM
			METODE FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRE .
			METODE DIETARY HISTORY (DH)
			TEKNIK PENGUKURAN KONSUMSI PANGAN .
			ESTIMASI DAN ANALISIS HASIL SURVEI KONSUMSI PANGAN
38	TEKNOLOGI PANGAN	T61229	Analisis Zat gizi bahan
			Konsep teknologi pangan
			Peningkatan mutu gizi pangan

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Peningkatan mutu gizi pangan
			penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan kerusakan pangan
			Teknik/metode pengawetan pangan
			Uji organoleptik
39	MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN	T61130	Perencanaan Penyelenggaraan MSPMI
			Penyusunan menu dan siklus menu
			Standar makanan dan standar porsi
			Identifikasi SDM
			Penerapan pengadaan Bahan makanan
			Penerapan penerimaan bahan makanan
			Penerapan distribusi makanan
			Standar biaya MSPMI
			Quality Control
			Penerapan pengujian makanan
			Penerapan penyuluhan gizi pada kelompok
			Pengembangan usaha MSPMI
			Penelitian Pengembangan bidang MSPMI (Standar Menu& Resep
			Kesehatan dan keselamatan kerja dalam penyelenggaraan makanan
40	MANAJEMEN GIZI ANAK SEKOLAH	T61131	Konsep dasar gizi anak sekolah
			Permasalahan gizi anak sekolah
			Penanggulangan masalah gizi anak sekolah di indonesia
			Pengelolaan promosi gizi anak sekolah
			Pesan gizi seimbang sebagai upaya promosi gizi anak sekolah
			Peran peserta didik dan lingkungan sekolah dalam upaya penanggulangan masalah gizi
			Peningkatan kapasitas pendidik dalam manajemen gizi anak sekolah
			Kantin sehat sebagai wahana pengenalan gizi seimbang
			Kebijakan pemerintah dalam penanggulangan masalah gizi anak sekolah
			Tahapan upaya menuju sekolah sadar gizi dan bebas masalah gizi
			Skrining dan assessment status gizi anak sekolah
			Intervensi obesitas pada anak sekolah
			Role model pengelolaan sekolah berbasis penguatan gizi anak sekolah
41	METABOLISME GIZI IBU HAMIL	T61132	kondisi dan masalah gizi ibu hamil
			gizi ibu hamil
			kelas ibu hamil

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			pemberdayaan kelas ibu hamil
			metabolisme karbohidrat pada ibu hamil
			metabolisme protein pada ibu hamil
			metabolisme lemak pada ibu hamil
			metabolisme vitamin dan mineral pada ibu hamil
42	PERENCANAAN PANGAN DAN GIZI	T61133	Dokumentasi dan Pelaporan
			Kajian pengolahan data
			Konsep dan strategi pemberdayaan masyarakat
			Pemantauan dan evaluasi (Monitoring dan Evaluasi) gizi
			Pengorganisasian intervensi gizi
			pengumpulan data
			penyajian hasil pengumpulan data
			Penyusunan Plan of Action
			Perencanaan intervensi gizi untuk individu dan kelompok
			Perencanaan program intervensi gizi
			Preventive, dan promotif dalam pelayanan gizi
			Proposal pengumpulan data
			Prosedur pengumpulan
			Surveilans
			Penilaian status gizi (antropometri, Biokimia, Klinis)
			SDGs
			Perencanaan, Identifikasi masalah, Analisis situasi masalah gizi di Indonesia, Prioritas masalah , kebijakan program gizi, monitoring dan evaluasi program gizi
43	PENGAWASAN MUTU P	T61134	Karakteristik mutu pangan
			Karakteristik mutu pangan dan hasil olah setengah jadi
			Klasifikasi pangan
			Konsep dasar ilmu pangan
			Konsep pemasaran produk
			Kosep fasilitas dan sarana penyelenggaraan makanan
			Pengolahan pangan nabati, hewani, dan tepung-tepungan
			Penyimpanan pangan dan perubahan selama penyimpanan
			Perubahan komponen pangan
44	METODOLOGI PENELITIAN GIZI	T61135	Etika Penelitian
			Filosofi Penelitian
			Jenis Penelitian
			hasil pembahasan

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			jenis jenis variabel
			Konsep penilaian status gizi
			Konsep penyebaran penyakit
			Langkah-langkah konsultasi gizi
			Laporan dan Publikasi
			Membuat proposal pelatihan
			Menyusun Proposal
			Pelaksanaan Penelitian
			Pembuatan Instrumen penelitian terapan/kuesioner
45	DIETETIK PENYAKIT TIDAK MENULAR	T61136	Pengkajian (Assessment Gizi)
			Diagnosis Gizi
			Intervensi Gizi Individu dan Kelompok
			Pemberian Diet pada : Gangguan Purin (Gout)
			Pemberian Diet Gangguan pada kehamilan
			Pemberian Diet Kelainan Endokrin
			Pemberian Diet Pasca Bedah
			Pemberian Diet Penyakit Pembuluh Darah
			Pemberian Diet Penyakit Batu Ginjal
			Pemberian Diet Obesitas
			Pemberian Diet Hipertensi
			Pemberian Diet KEP
46	PEMASARAN PRODUK PANGAN	T61137	pengertian produk
			pengertian merk
			perbedaan aset merk, kekuatan merk, dan nilai merk
			brand identity and positioning
			konseptualisasi ekuitas merk
			keller dalam points-of parity
47	STUDI DUNIA KERJA	T61138	kemanfaatan keinformatikaan dalam industri
			masalah-masalah industri
			magang atau praktik kerja
			Pentingnya Kesehatan Mental kesiapan di Dunia Kerja
48	GIZI OLAH RAGA	T61239	Pengertian Gizi Olahraga
			ZAT GIZI MAKRO UNTUK LATIHAN
			GIZI MIKRO DAN ELEKTROLIT
			METABOLISME ENERGI DAN KEBUTUHAN ENERGI ATLET
			PENGATURAN MAKAN ATLET

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			MENU DAN PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI ATLET
			ZAT ERGOGENIK GIZI
			GANGGUAN DAN PENYAKIT GIZI ATLET
			MITOS MAKANAN DAN MINUMAN BAGI ATLET
49	EPIDEMIOLOGI	T61240	Demografi Indonesia.
			Epidemiologi deskriptif
			Konsep pangan
			Konsep penelitian deskriptif
			Konsep perencanaan intervensi gizi masyarakat tingkat mikro
			Penerapan penapisan gizi
			Penyakit yang berhubungan dengan makanan
			Population Attributable Risk
			Sejarah dan konsep epidemiologi gizi
			Statistik vital
			Surveilans gizi buruk
50	PENDIDIKAN GIZI	T61241	Konsep Dasar Pendidikan
			Tujuan dan sasaran
			Langkah-langkah penyuluhan
			Media Pendidikan Gizi
			Penerapan penyuluhan pada kelompok individu sehat dan sakit
			Metode Pendekatan Kelompok
			Cara pemilihan Metode Penyuluhan
			Konsep Perubahan Perilaku
			Dinamikan Kelompok
51	KONSULTASI GIZI	T61242	pendidikan dan konsultasi gizi,
			strategi dan perubahan perilaku,
			konseling gizi,
			metode pendidikan dan penyuluhan gizi,
			alat peraga dalam pendidikan dan konsultasi gizi,
			faktor yang mempengaruhi masalah kebutuhan gizi,
			perilaku dan sosial budaya yang membantu terjadinya masalah gizi dan kesehatan
			penyuluhan gizi
52	NUTRIPREUNER	T61243	sustainable culinary business atau bisnis kuliner berkelanjutan,
			konsep higiene dan sanitasi makanan
			praktik higiene dan sanitasi makanan,
			konsep dasar penataan
			pelayanan makanan

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
53	KKN	T61244	
54	IMUNOLOGI GIZI	T61245	Gizi dan kekebalan tubuh
			Antioksidan dan Asupan Gizi
			sistem kekebalan tubuh
			Kekebalan Alamiah
			Phytochemical dan kekebalan tubuh
55	MANAJEMEN INDUSTRI	T61246	Manajemen keuangan
			Merintis usaha baru
			Organisasi dan manajemen usaha
			Penentuan biaya makanan (food cost)
			Pengertian dan ruang lingkup perilaku
			Program kreatif usaha rakyat
			Proses kewirausahaan
			Sikap dan jiwa wirausaha
			Strategi Pemasaran usaha
56	TEKNOLOGI PENGEMASAN & PENYIMPANAN	T61246	sejarah pengemasan dan penyimpanan
			bahan kemasan
			teknik pengemasan
			pengemasan untuk bahan segar,
			reaksi kerusakan bahan pengemas
			umur simpan
			desain kemasan
			teknik pengemasan modern
			biaya pengemasan,
			ekolabel.
57	APLIKASI KOMPUTER GIZI	T61247	Aplikasi antropometri
			Aplikasi statistika deskriptif
			Jenis-jenis aplikasi komputer terkait gizi
			Konsep aplikasi komputer terkait gizi
			Penelusuran literatur terkait gizi
			Teknik pengolahan data (misal FP2, Nutri Survey, Nutriclin)
			Teknik penyajian data
58	NUTRIGENOMIK	T61248	nutrigenomik dan proteomik
			organisasi genom dan ekspresi gen
			mutasi dan polimorfisme

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			dasar-dasar analisis genetik
			metode statistik untuk interpretasi data pengujian genetik
			pengaruh diet terhadap ekspresi gen
			nutrigenomik pada penyakit-penyakit tertentu
59	ASUHAN GIZI ANAK SEKOLAH	T61149	kasus gizi anak sekolah di indonesia
			penilaian status gizi anak sekolah
			kebutuhan gizi anak sekolah
			perbaikan gizi anak sekolah
			kantin sehat
			surveilans gizi anak sekolah
60	PROGRAM GIZI ANAK SEKOLAH	T61150	menanam benih sehat bagi anak usia sekolah dan remaja
			perbaikan gizi anak sekolah berbasis sekolah: sebuah tinjauan bukti
			promosi gizi berbasis sekolah di indonesia
			peran orang tua dan media dalam promosi gizi berbasis sekolah di indonesia
61	MANAJEMEN INDUSTRI	T61151	industrialisasi pangan
			pertanian pangan
			industri pangan
			manajerial dalam industri pangan
			fungsional manajemen dalam industri pangan
			operasionalisasi industri pangan
62	PRAKTEK KERJA GIZI KLINIK	T61152	Kegiatan Asuhan Gizi terstandar di rumah sakit
			Penerapan asuhan gizi di rawat inap anak
			Penerapan asuhan gizi di rawat inap penyakit dalam
			Penerapan asuhan gizi di rawat jalan anak dan dewasa
			Penerapan asuhan gizi di rawat jalan penyakit pasca bedah
			Penerapan asuhan gizi Obgyn di rumah sakit
			Penerapan Etika Profesi Tenaga Gizi ditempat kerja
63	PRAKTEK KERJA GIZI M	T61153	Jenis-jenis program intervensi gizi mikro
			Musyawarah masyarakat desa (MMD)
			Pelaksanaan asuhan gizi terpadu pada kelompok khusus di masyarakat
			Pendampingan Gizi Masyarakat
			Pelatihan Kader Gizi
			Pameran Gizi
			Pemberdayaan Masyarakat (Posyandu, Kadarzi, ASI & MPASI)
			Teknologi Tepat Guna Pangan dan Gizi

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bahan Kajian
			Penerapan intervensi gizi
			Program kemandirian masyarakat di bidang pangan dan gizi
			Pemantauan & Evaluasi intervensi
			Rencana tindak lanjut (POA)
64	PRAKTEK KERJA GIZI INSTITUSI	T61154	Perencanaan Penyelenggaraan MSPMI
			Penyusunan menu dan siklus menu
			Standar makanan dan standar porsi
			Identifikasi SDM
			Penerapan pengadaan Bahan makanan
			Penerapan penerimaan bahan makanan
			Penerapan distribusi makanan
			Standar biaya MSPMI
			Quality Control
			Penerapan pengujian makanan
			Penerapan penyuluhan gizi pada kelompok
			Pengembangan usaha MSPMI
			Penelitian Pengembangan bidang MSPMI (Standar Menu& Resep)
65	PANGAN FUNGSIONAL	T61155	MAKANAN, KESEHATAN DAN PENYAKIT
			PENGEMBANGAN PANGAN FUNGSIONAL, OBAT ALAMI DAN OBAT SINTETIK
			SENYAWA BIOAKTIF PADA PANGAN FUNGSIONAL
			PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS KARBOHIDRAT
			PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS LEMAK
			PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS PROTEIN
			PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS VITAMIN DAN MINERAL
			PANGAN FUNGSIONAL PADA BUAH-BUAHAN
66	GIZI OLAAHRAGA LANJUT	T61156	kebugaran jasmani dan kesehatan
			aktifitas fisik untuk kebugaran
			asupan gizi dan kebugaran
			konsep olahraga atlet dan periodisasi
			penilaian status kebugaran
			atlet dengan kondisi khusus
67	SKRIPSI	T61257	Pengumpulan dan pengolahan
			Penyusunan skripsi
			Ethical clearance
			Laporan Skripsi & Publikasi Ilmiah

7. SEBARAN MATAKULIAH SEMESTER

Program Studi : GIZI -- S1
Kurikulum Tahun : 2021

No	Kode MK	Matakuliah	SKS	TOTAL SKS	Kurikulum
Semester 1					
1	T61101	KIMIA DASAR	3-2-1-0	3	A
2	T61102	BIOLOGI MANUSIA	2-2-0-0	2	A
3	T61103	MATEMATIKA	2-2-0-0	2	A
4	U61101	KE-PGRI-AN	2-2-0-0	2	B
5	T61111	KIMIA PANGAN	2-2-0-0	2	A
6	T61104	ANATOMI DAN FISILOGI	4-3-1-0	4	A
7	T61105	ILMU GIZI DASAR	2-2-0-0	2	A
8	T61106	SOSIOLOGI DAN ANTROPOLOGI GIZI	2-2-0-0	2	A
9	T61109	DASAR MANAJEMEN	2-2-0-0	2	A
SKS Total			21 SKS		
Semester 2					
1	T61215	DASAR KEWIRAUSAHAAN GIZI	2-2-0-0	2	A
2	T61205	BIOKIMIA GIZI	4-3-1-0	4	A
3	T61212	BAHASA INGGRIS TERAPAN	2-2-0-0	2	A
4	U61206	PANCASILA	2-2-0-0	2	B
5	U61207	KEWARGANEGARAAN	2-2-0-0	2	B
6	T61209	METABOLISME GIZI MAKRO	2-2-0-0	2	A
7	T61213	ILMU KESEHATAN MASYARAKAT	2-2-0-0	2	A
8	U61208	BAHASA INDONESIA	2-2-0-0	2	B
9	T61214	PSIKOLOGI GIZI DAN KESEHATAN	2-2-0-0	2	A
10	U61209	AGAMA ISLAM	2-2-0-0	2	B
11	U61210	AGAMA KRISTEN PROTESTAN	2-2-0-0	2	B
12	U61211	AGAMA KRISTEN KATOLIK	2-2-0-0	2	B
13	U61212	AGAMA HINDU	2-2-0-0	2	B
14	U61214	AGAMA BUDHA	2-2-0-0	2	B
SKS Total			22 SKS		
Semester 3					
1	T61115	ETIKA PROFESI	2-2-0-0	2	A
2	T61116	METABOLISME GIZI MIKRO	2-2-0-0	2	A
3	T61117	ANALISIS ZAT GIZI PANGAN	3-2-1-0	3	A
4	T61118	KEAMANAN PANGAN	2-2-0-0	2	A
5	T61119	KULINARI	4-3-1-0	4	A
6	T61120	PENILAIAN STATUS GIZI	4-3-1-0	4	A
7	T61121	ILMU BAHAN MAKANAN	3-2-1-0	3	A
SKS Total			20 SKS		
Semester 4					
1	T61222	INTERAKSI OBAT DAN MAKANAN	2-2-0-0	2	A
2	T61223	MIKROBIOLOGI PANGAN	3-2-1-0	3	A
3	T61224	PATOFISIOLOGI PENYAKIT	4-4-0-0	4	A
4	T61225	GIZI DALAM DAUR KEHIDUPAN	4-3-1-0	4	A
5	T61226	STATISTIKA	2-2-0-0	2	A
6	T61227	DIETETIKA PENYAKIT INFEKSI & DEFISIENSI	3-2-1-0	3	A
7	T61228	PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	3-3-0-0	3	A
8	T61229	TEKNOLOGI PANGAN	2-2-0-0	2	A
SKS Total			23 SKS		
Semester 5					
1	T61130	MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN	3-2-1-0	3	A
2	T61131	MANAJEMEN GIZI ANAK SEKOLAH	2-2-0-0	2	A
3	T61132	METABOLISME GIZI IBU HAMIL	2-2-0-0	2	A
4	T61133	PERENCANAAN PANGAN DAN GIZI	2-2-0-0	2	A
5	T61134	PENGAWASAN MUTU PANGAN	2-2-0-0	2	A
6	T61135	METODOLOGI PENELITIAN GIZI	2-2-0-0	2	A
7	T61136	DIETETIK PENYAKIT TIDAK MENULAR	3-2-1-0	3	A
8	T61137	PEMASARAN PRODUK PANGAN	2-2-0-0	2	A
9	T61138	STUDI DUNIA KERJA	2-2-0-0	2	B
SKS Total			20 SKS		
Semester 6					
1	T61239	GIZI OLAHRAGA	3-3-0-0	3	A
2	T61240	EPIDEMIOLOGI	2-2-0-0	2	A
3	T61241	PENDIDIKAN GIZI	2-2-0-0	2	A

No	Kode MK	Matakuliah	SKS	TOTAL SKS	Kurikulum
4	T61242	KONSULTASI GIZI	3-2-1-0	3	A
5	T61243	NUTRIPREUNER	2-2-0-0	2	A
6	T61244	KKN	3-0-0-3	3	B
7	T61245	IMUNOLOGI GIZI	2-2-0-0	2	A
8	T61246	MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN	2-2-0-0	2	A
MATA KULIAH PILIHAN					
1	T61246	TEKNOLOGI PENGEMASAN & PENYIMPANAN	2-2-0-0	2	A
2	T61247	APLIKASI KOMPUTER GIZI	2-2-0-0	2	A
3	T61248	NUTRIGENOMIK	2-2-0-0	2	A
SKS Total + PILIHAN			19 SKS		
Semester 7					
1	T61149	ASUHAN GIZI ANAK SEKOLAH	2-2-0-0	2	A
2	T61150	PROGRAM GIZI ANAK SEKOLAH	2-2-0-0	2	A
3	T61151	MANAJEMEN INDUSTRI JASA PANGAN	2-2-0-0	2	A
4	T61152	PRAKTEK KERJA GIZI KLINIK	3-0-0-3	3	A
5	T61153	PRAKTEK KERJA GIZI MASYARAKAT	3-0-0-3	3	A
6	T61154	PRAKTEK KERJA GIZI INSTITUSI	3-0-0-3	3	A
MATA KULIAH PILIHAN					
1	T61155	PANGAN FUNGSIONAL	2-0-0-2	2	A
2	T61156	GIZI OLAHRAGA LANJUT	2-0-0-2	2	A
SKS Total + PILIHAN			17 SKS		
Semester 8					
1	T61257	SKRIPSI	6-3-0-3	6	A
SKS Total			6 SKS		

JUMLAH SKS TOTAL YANG DIAMBIL MAHASISWA

148 SKS

Keterangan Kurikulum : A = Inti, B = Institusi

8. Rekapitulasi Proses Pembelajaran Pada Mata Kuliah di Kurikulum 2021 Prodi Gizi									
No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Bentuk Kegiatan Pembelajaran (Beri tanda Centang)			Proses Pembelajaran (Diisi)			MK Terintegrasi dengan Penelitian dan PkM (Beri Tanda Centang)
			Teori	Praktik	Seminar	Pendekatan	Model	Metode	
1	KIMIA DASAR	T61101	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi tgs makalah	
2	BIOLOGI MANUSIA	T61102	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, eksperimen	
3	MATEMATIKA	T61103	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
4	KE-PGRI-AN	U61101	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
5	KIMIA PANGAN	T61111	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
6	ANATOMI DAN FISILOGI	T61104	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	simulasi, diskusi, ceramah	
7	ILMU GIZI DASAR	T61105	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√
8	SOSIOLOGI DAN ANTROPOLOGI GIZI	T61106	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
9	DASAR MANAJEMEN	T61109	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
10	DASAR KEWIRUSAHAAN GIZI	T61215	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
11	BIOKIMIA GIZI	T61205	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, eksperimen	
12	BAHASA INGGRIS TERAPAN	T61212	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
13	PANCASILA	U61206	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
14	KEWARGANEGARAAN	U61207	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
15	METABOLISME GIZI MAKRO	T61209	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√
16	ILMU KESEHATAN MASYARAKAT	T61213	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√
17	BAHASA INDONESIA	U61208	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
18	PSIKOLOGI	T61214	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
19	AGAMA ISLAM	U61209	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
20	AGAMA KRISTEN PROTESTAN	U61210	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
21	AGAMA KRISTEN KATOLIK	U61211	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
22	AGAMA HINDU	U61212	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
23	AGAMA BUDHA	U61214	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
24	ETIKA PROFESI	T61115	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
25	METABOLISME GIZI MIKRO	T61116	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
26	ANALISIS ZAT GIZI PANGAN	T61117	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, eksperimen	√
27	KEAMANAN PANGAN	T61118	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√
28	KULINARI	T61119	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, eksperimen	
29	PENILAIAN STATUS GIZI	T61120	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, eksperimen	√
30	ILMU BAHAN MAKANAN	T61121	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, eksperimen	√
31	INTERAKSI OBAT DAN MAKANAN	T61222	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
32	MIKROBIOLOGI PANGAN	T61223	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√
33	PATOFISILOGI PENYAKIT	T61224	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
34	GIZI DALAM DAUR KEHIDUPAN	T61225	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi studi kasus	√
35	STATISTIKA	T61226	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, simulasi	
36	DIETETIKA PENYAKIT INFEKSI & DEFISIENSI	T61227	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi studi kasus	√
37	PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	T61228	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
38	TEKNOLOGI PANGAN	T61229	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	
39	MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN	T61130	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi studi kasus	√
40	MANAJEMEN GIZI ANAK SEKOLAH	T61131	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√
41	METABOLISME GIZI IBU HAMIL	T61132	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	

42	PERENCANAAN PANGAN DAN GIZI	T61133	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
43	PENGAWASAN MUTU PANGAN	T61134	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
44	METODOLOGI PENELITIAN GIZI	T61135	√			Pendekatan Saintifik	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
45	DIETETIK PENYAKIT TIDAK MENULAR	T61136	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi studi kasus	√	
46	PEMASARAN PRODUK PANGAN	T61137	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
47	STUDI DUNIA KERJA	T61138	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
48	GIZI OLAH RAGA	T61239	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
49	EPIDEMIOLOGI	T61240	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√	
50	PENDIDIKAN GIZI	T61241	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√	
51	KONSULTASI GIZI	T61242	√	√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	demonstrasi, diskusi, ceramah	√	√
52	NUTRIPREUNER	T61243	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√	
53	KKN	T61244		√		Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		√
54	IMUNOLOGI GIZI	T61245	√			Pendekatan Pemecahan Masalah (Problem Solving)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
55	MANAJEMEN INDUSTRI JASA PA	T61246	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
56	TEKNOLOGI PENGEMASAN & PENYIMPANAN	T61246	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
57	APLIKASI KOMPUTER GIZI	T61247	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
58	NUTRIGENOMIK	T61248	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
59	ASUHAN GIZI ANAK SEKOLAH	T61149	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan	√	
60	PROGRAM GIZI ANAK SEKOLAH	T61150	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		√
61	MANAJEMEN INDUSTRI JASA PA	T61151	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi studi kasus		
62	PRAKTEK KERJA GIZI KLINIK	T61152		√		Pendekatan Pemecahan Masalah (Problem Solving)	Evidence based learning	diskusi studi kasus		
63	PRAKTEK KERJA GIZI MASYARAKAT	T61153		√		Pendekatan Pemecahan Masalah (Problem Solving)	Evidence based learning	diskusi studi kasus		√
64	PRAKTEK KERJA GIZI INSTITUSI	T61154		√		Pendekatan Pemecahan Masalah (Problem Solving)	Evidence based learning	diskusi studi kasus		
65	PANGAN FUNGSIONAL	T61155	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi, latihan		
66	GIZI OLAH RAGA LANJUT	T61156	√			Contextual Teaching and Learning (CTL)	Evidence based learning	ceramah, diskusi studi kasus		
67	SKRIPSI	T61257			√	Pendekatan Saintifik	Evidence based learning	diskusi, demonstrasi dan tanya jawab		

9. Rekapitulasi Evaluasi Pembelajaran Pada Mata Kuliah di Kurikulum 2021 Prodi GIZI

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Kontrak Penilaian (Beri tanda centang)		Bentuk Penilaian (Beri tanda centang)			
			Ada	Tidak Ada	Tes Tertulis	Tes Lisan	Tes Praktik/Unjuk Kerja	Portofolio
1	KIMIA DASAR	T61101	√		√		√	
2	BIOLOGI MANUSIA	T61102	√		√			
3	MATEMATIKA	T61103	√		√			
4	KE-PGRI-AN	U61101	√		√			
5	KIMIA PANGAN	T61111	√		√			
6	ANATOMI DAN FISILOGI	T61104	√		√		√	
7	ILMU GIZI DASAR	T61105	√		√			
8	SOSIOLOGI DAN ANTROPOLOGI GIZI	T61106	√		√			
9	DASAR MANAJEMEN	T61109	√		√			
10	DASAR KEWIRAUUSAHAAN GIZI	T61215	√		√			
11	BIOKIMIA GIZI	T61205	√		√		√	
12	BAHASA INGGRIS TERAPAN	T61212	√		√	√		
13	PANCASILA	U61206	√		√			
14	KEWARGANEGARAAN	U61207	√		√			
15	METABOLISME GIZI MAKRO	T61209	√		√			
16	ILMU KESEHATAN MASYARAKAT	T61213	√		√			
17	BAHASA INDONESIA	U61208	√		√			
18	PSIKOLOGI	T61214	√		√			
19	AGAMA ISLAM	U61209	√		√			
20	AGAMA KRISTEN PROTESTAN	U61210	√		√			
21	AGAMA KRISTEN KATOLIK	U61211	√		√			
22	AGAMA HINDU	U61212	√		√			
23	AGAMA BUDHA	U61214	√		√			
24	ETIKA PROFESI	T61115	√		√			
25	METABOLISME GIZI MIKRO	T61116	√		√			
26	ANALISIS ZAT GIZI PANGAN	T61117	√		√		√	
27	KEAMANAN PANGAN	T61118	√		√			
28	KULINARI	T61119	√		√		√	
29	PENILAIAN STATUS GIZI	T61120	√		√			
30	ILMU BAHAN MAKANAN	T61121	√		√		√	
31	INTERAKSI OBAT DAN MAKANAN	T61222	√		√			
32	MIKROBIOLOGI PANGAN	T61223	√		√		√	
33	PATOFISILOGI PENYAKIT	T61224	√		√			
34	GIZI DALAM DAUR KEHIDUPAN	T61225	√		√		√	
35	STATISTIKA	T61226	√		√			

No	Nama Mata Kuliah	Kode Mata Kuliah	Kontrak Penilaian (Beri tanda centang)		Bentuk Penilaian (Beri tanda centang)			
			Ada	Tidak Ada	Tes Tertulis	Tes Lisan	Tes Praktik/Unjuk Kerja	Portofolio
36	DIETETIKA PENYAKIT INFEKSI & DEFISIENSI	T61227	√		√		√	
37	PENILAIAN KONSUMSI PANGAN	T61228	√		√			
38	TEKNOLOGI PANGAN	T61229	√		√			
39	MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN	T61130	√		√		√	
40	MANAJEMEN GIZI ANAK SEKOLAH	T61131	√		√			
41	METABOLISME GIZI IBU HAMIL	T61132	√		√			
42	PERENCANAAN PANGAN DAN GIZI	T61133	√		√			
43	PENGAWASAN MUTU PANGAN	T61134	√		√			
44	METODOLOGI PENELITIAN GIZI	T61135	√		√			
45	DIETETIK PENYAKIT TIDAK MENULAR	T61136	√		√		√	
46	PEMASARAN PRODUK PANGAN	T61137	√		√			
47	STUDI DUNIA KERJA	T61138	√		√			
48	GIZI OLAHRAGA	T61239	√		√			
49	EPIDEMIOLOGI	T61240	√		√			
50	PENDIDIKAN GIZI	T61241	√		√			
51	KONSULTASI GIZI	T61242	√		√	√	√	
52	NUTRIPREUNER	T61243	√		√		√	
53	KKN	T61244	√		√			√
54	IMUNOLOGI GIZI	T61245	√		√			
55	MANAJEMEN INDUSTRI JASA PA	T61246	√		√			
56	TEKNOLOGI PENGEMASAN & PENYIMPANAN	T61246	√		√			
57	APLIKASI KOMPUTER GIZI	T61247	√		√		√	
58	NUTRIGENOMIK	T61248	√		√			
59	ASUHAN GIZI ANAK SEKOLAH	T61149	√		√			
60	PROGRAM GIZI ANAK SEKOLAH	T61150	√		√			
61	MANAJEMEN INDUSTRI JASA PA	T61151	√		√		√	
62	PRAKTEK KERJA GIZI KLINIK	T61152	√				√	√
63	PRAKTEK KERJA GIZI MASYARAKAT	T61153	√				√	√
64	PRAKTEK KERJA GIZI INSTITUSI	T61154	√				√	√
65	PANGAN FUNGSIONAL	T61155	√		√			
66	GIZI OLAHRAGA LANJUT	T61156	√		√			
67	SKRIPSI	T61257	√				√	√

Referensi

- AIPGI. 2011. Borang Evaluasi Diri Institusi Pendidikan Gizi
- Menteri Kesehatan RI. 2008. Standar Profesi Gizi: Keputusan Menteri Kesehatan RI No 374/MENKES/SKIII/2007. Pusat Pemberdayaan Profesi dan Tenaga Kesehatan Luar Negeri BPPSDMK Depkes RI, Jakarta.
- Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2013, Juni 10). Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi. *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013*. Jakarta, Jakarta, Indonesia: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2014, Agustus 21). Ijazah, Sertifikat Kompetensi, dan Sertifikat Profesi Pendidikan Tinggi. *Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 81 Tahun 2014*. Jakarta, Jakarta, Indonesia: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. (2015, Desember 28). Standar Nasional Pendidikan Tinggi. *Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2015*. Jakarta, Jakarta, Indonesia: Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia.
- Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. (2015, Mei 8). Tentang Rencana Strategis Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Tahun 2015-2019. *Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2015*. Jakarta, DKI, Indonesia: Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia.
- Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RI. (2018, Oktober 30). Perubahan Atas Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 44 Tahun 2015 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi. *Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2018*. Jakarta, DKI, Indonesia: Direktur Jenderal Peraturan Perundang-Undangan, Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia, Republik Indonesia.
- Satoto dkk. 2003. Kurikulum Program Studi Ilmu Gizi (Sarjana Gizi). Forum Komunikasi Pengembangan Ilmu Gizi, Jakarta
- Sumedi, Edith H. Dan Trina Astuti. 2004. Naskah Akademik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Jakarta II. Politeknik Kesehatan Jakarta II, Jakarta