

BUKU KURIKULUM 2020

PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA



+62 815-7729-086



www.almaata.ac.id

BUKU KURIKULUM 2020
PROGRAM STUDI S1 GIZI



FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA
2020

LEMBAR PENGESAHAN

Buku Kurikulum 2020 Program Studi Sarjana Gizi , Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan,
Universitas Alma Ata telah disahkan di Yogyakarta pada Tanggal 11 Desember 2020

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan



Esti Nurwanti, RD, MPH, Ph.D

Ketua Program Studi S1 Gizi



Dr. Veriani Aprilia, M.Sc

Menyetujui,
Rektor Universitas Alma Ata



Prof. Dr. Hamam Hadi, MS., Sc.D., Sp.GK



SURAT KEPUTUSAN
REKTOR UNIVERSITAS ALMA ATA
Nomor: 111a/A/SK/UAA/XII/2020

TENTANG
PENGESAHAN KURIKULUM 2020 PRODI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ALMA ATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Rektor Universitas Alma Ata

- Menimbang : a. Bahwa dalam rangka meningkatkan kualitas pembelajaran serta tercapainya lulusan yang unggul di lingkungan Universitas Alma Ata maka perlu dibentuk kurikulum yang baik;
- b. Bahwa berdasarkan hasil review/monitoring dan evaluasi perlu adanya standarisasi penyusunan Kurikulum Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata;
- c. Bahwa agar kurikulum dapat disosialisasikan maka perlu adanya pengesahan Kurikulum 2020 Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata;
- d. Bahwa untuk penyusunan tersebut diperlukan adanya surat keputusan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
2. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 tahun 2013, tentang penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi
5. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
6. Surat Keputusan AIPGI No. 003/SK/AIPGI/V/2016 tentang Penetapan Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi;
7. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 277/E/O/2012 tanggal 24 Agustus 2012 tentang Izin Pembukaan Prodi Gizi Universitas Alma Ata;
8. Surat Keputusan Rektor Universitas Alma Ata No. 016/A/SK/UAA/II/2016 tentang Penyusunan dan Pengembangan Kurikulum.
- Memperhatikan : a. Statuta Universitas Alma Ata
- b. Visi Misi Tujuan dan Sasaran Prodi S1 Gizi 2035



MEMUTUSKAN

Menetapkan :

- Pertama : Mengesahkan Kurikulum 2020 Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata sebagai acuan dalam pelaksanaan pendidikan;
- Kedua : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan pada keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada Tanggal : 7 Desember 2020

Rektor Universitas Alma Ata,



Prof. Dr. H. Hamam Hadi, MS., Sc.D,Sp.GK

Tembusan:

1. Warek I
2. Warek II
3. Warek III
4. Direktur Akademik & Pembelajaran
5. Dekan FIKES

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Alhamdulillah, atas izin dan bimbingan Allah SWT, Buku Kurikulum Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata ini dapat tersusun dengan baik.

Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata didirikan berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, No. 277/E/O/2012 tanggal 24 Agustus 2012. Penyelenggaraan pendidikan gizi melalui Program S1 Gizi Universitas Alma Ata telah dilaksanakan sejak tahun akademik 2012/2013.

Kurikulum pertama Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata dikembangkan oleh Tim Pengembang Kurikulum Pendidikan S1 Gizi Universitas Alma Ata dengan mengacu kepada; Undang-undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, Peraturan Presiden No. 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), dan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 374 Tahun 2007 tentang Standar Profesi Gizi.

Kurikulum edisi pertama, dikembangkan dengan melibatkan semua *stakeholder* gizi, yaitu terdiri dari Bapak Prof. Dr. Hamam Hadi M.S., Sc.D., Sp. GK selaku Ketua AIPGI, Bapak Ir. Endrotomo selaku Pengembangan Kurikulum Pendidikan Kemenristekdikti, Program Studi Gizi & Kesehatan UGM, dan beberapa rumah sakit/instansi kesehatan. Selanjutnya, untuk memastikan bahwa kurikulum Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata telah sesuai dan memenuhi standar pendidikan *bachelor (undergraduate)* ilmu gizi tingkat internasional, maka kurikulum tersebut diriview dengan mendatangkan seorang Dosen Gizi yang bernama Catherine Tomaino M.P.H., RD dari The Johns Hopkins University, Maryland, USA. Hasil review tersebut tertuang di dalam suatu dokumen (buku kurikulum) yang tidak terpisahkan dari sejarah pengembangan kurikulum pendidikan S1 Gizi Universitas Alma Ata. Adapun kurikulum pertama Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata terdiri dari 36 blok/mata kuliah, dengan 152 sks (104 sks teori, 16 sks praktikum laboratorium, 32 sks praktikum lapangan) yang diselesaikan dalam 8 semester. Serta menggunakan kurikulum berbasis kompetensi dengan sistem pembelajaran menggunakan *Problem Based Learning (PBL)* yang merupakan program studi gizi pertama di Indonesia pada saat itu menggunakan PBL pada keseluruhan blok/matakuliah.

Selanjutnya pada tahun 2016 dilakukan evaluasi kurikulum Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata, ditujukan agar tetap dapat mengikuti perkembangan jaman, baik karena adanya perubahan kebijakan pemerintah terkait pendidikan tinggi maupun perubahan di era globalisasi yang menuntut adanya peningkatan kompetensi mahasiswa. Perubahan kebijakan terkait pendidikan tinggi tersebut yaitu, adanya Peraturan Pemerintah RI No. 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi, Peraturan Menristekdikti RI No. 44 Tahun 2015 tentang Standar

Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), dan Surat Keputusan AIPGI (Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia) No. 3 Tahun 2016 tentang Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi. Disamping itu, Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi Tahun 2012 telah berjalan 4 tahun dan telah menghasilkan lulusan, sehingga sesuai dengan ketentuan tentang evaluasi/peninjauan kurikulum bahwa setelah berjalan 4 tahun atau menghasilkan lulusan yang merupakan luaran dari kurikulum tersebut maka kurikulum perlu dievaluasi agar dapat mengikuti perkembangan jaman dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat/*stakeholder*. Kurikulum tahun 2016 terdiri dari 48 blok (termasuk 6 blok elektif) dan berjumlah 165 sks (110 sks teori, 20 sks praktikum laboratorium, 35 sks praktikum lapangan). Dengan jumlah 9 SKS wajib diambil mahasiswa dari 19 SKS blok elektif yang ditawarkan, maka pada saat lulus mahasiswa telah menempuh dan lulus dari sejumlah blok dengan total SKS minimal 155. Beberapa perubahan kurikulum antara lain; menghapus Blok Being Dietetic Student, penambahan jumlah sks (Blok Introduction to Food and Nutrition Science), pengurangan jumlah sks (Blok Introduction to Public Health Nutrition, Blok Adulthood Nutrition & NCDs, Nutrition Program Planning, dan Evidence Based Nutrition Evaluation), perubahan urutan penyampaian blok, dan adanya blok elektif.

Selanjutnya pada tahun 2020 dilakukan evaluasi kurikulum yang dikembangkan oleh Tim Pengembangan Kurikulum Pendidikan Gizi Universitas Alma Ata dengan mengacu kepada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Kurikulum Sarjana Gizi Tahun 2016 yang dikeluarkan oleh Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia (AIPGI). Pengembangan kurikulum dengan melibatkan Pengembangan Kurikulum Pendidikan Kemenristekdikti, mitra rumah sakit, instansi kesehatan, alumni, mahasiswa, organisasi profesi, dan jajaran pimpinan serta Dosen Gizi Universitas Alma Ata. Kurikulum 2020 terdiri dari 148 SKS (99 SKS Teori, 19 SKS Praktikum Lab, 30 Praktikum Lapangan), ada pengurangan jumlah 17 SKS dari kurikulum sebelumnya. Adapun perubahannya antara lain; menghilangkan Blok Community Exposure 1 dan 2 menjadi Community Exposure, menghilangkan Clinical Exposure (2 SKS PL) dengan menambahkan pada praktikum Clinical Nutrition and Dietetics 2 dan Food Service Management, menghilangkan SKS tutorial pada Blok Bioscience 1 dan 2, menghilangkan Blok Introduction to Public Health yang terbagi bahan kajiannya pada Blok Ilmu Kesehatan Masyarakat, Evidence Based Nutrition Evaluation.

Perubahan kurikulum salah satunya berdasarkan pengkajian tingkat kelulusan mahasiswa yang tepat waktu ditemukan kelemahan dimana kurikulum pendidikan S1 Gizi tahun 2016 yang telah disusun dirasa cukup sulit. Hal ini dikarenakan beban SKS yang banyak sehingga memperlama study, juga dibarengi dengan kegiatan pembelajaran lain yang cukup padat seperti perkuliahan, praktikum laboratorium, dan praktikum lapangan. Hal ini menjadi tantangan sekaligus kendala bagi mahasiswa dalam menyelesaikan penelitiannya untuk keperluan penyusunan skripsi.

Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi Universitas Alma Ata edisi keempat ini, tentunya masih belum sempurna, dan oleh karena itu masukan dan saran yang konstruktif sangat diharapkan untuk penyempurnaan. Atas nama pimpinan Universitas Alma Ata, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dan memberikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dan memberikan kontribusi baik langsung ataupun tidak langsung dalam pengembangan kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi Universitas Alma Ata. Mudah-mudahan kontribusi dari berbagai pihak khususnya tim pengembangan kurikulum Prodi S1 Gizi dapat menjadi amal jariyah yang diterima oleh Allah SWT dan bermanfaat bagi pengembangan pendidikan di Alma Ata pada khususnya dan bagi Indonesia pada umumnya. Amin.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta,

Ketua Prodi Gizi



Dr. Veriani Aprilia, M.Sc

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. PROFIL PROGRAM STUDI	2
BAB III. KURIKULUM	5
BAB IV. PENUTUP	104

BAB I. PENDAHULUAN

Sebuah kurikulum pendidikan tinggi, sebagaimana dijelaskan dalam Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi merupakan seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi pada jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program diploma, program sarjana, program magister, program doktor, program profesi, program spesialis yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi berdasarkan kebudayaan bangsa Indonesia. Sebuah kurikulum harus mampu mengantarkan peserta didik pada profil lulusan yang direncanakan. Profil lulusan yang dimaksud dapat berupa profil yang ditentukan oleh asosiasi profesi yang menaungi program studi tertentu maupun profil dari lulusan yang menjadi penciri sebuah lembaga pendidikan tinggi/universitas yang tercermin dalam visi dan misi organisasi.

Visi Universitas Alma Ata yaitu pada tahun 2040 menjadi universitas yang unggul, mandiri, berdaya saing global, berkontribusi terhadap pembangunan kesejahteraan bangsa dan peradaban dunia berlandaskan nilai-nilai keislaman dan kebangsaan Indonesia. Sedangkan **misi Universitas Alma Ata** adalah : 1) menyelenggarakan kegiatan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat (Tri Dharma Perguruan Tinggi) yang bermutu tinggi dan berdaya saing global, berlandaskan nilai-nilai keislaman dan kebangsaan Indonesia, serta berkontribusi terhadap pembangunan kesejahteraan bangsa dan peradaban dunia. 2) mengembangkan sistem dan atmosfer akademik yang kondusif bagi terwujudnya budaya mutu (*quality culture*) dalam menyelenggarakan Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui pengembangan tata kelola perguruan tinggi yang baik (*good university governance*) secara bertahap dan berkesinambungan.

Dalam upaya mewujudkan visi dan misi Universitas Alma Ata serta memenuhi kewajiban perguruan tinggi dalam menjamin terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang bermutu tinggi khususnya pada Program Studi Sarjana Gizi yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan dalam Standar Nasional Pendidikan Tinggi, maka disusunlah Buku Kurikulum Program Studi Sarjana Gizi Universitas Alma Ata. Buku ini selanjutnya akan menjadi acuan dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran di Program Studi S1 Gizi serta dalam kegiatan monitoring dan evaluasi kesesuaian proses dan hasil akhir untuk mencapai capaian pembelajaran.

BAB II. PROFIL PROGRAM STUDI S1 GIZI

1. Identitas Program Studi

Nama Perguruan Tinggi	Universitas Alma Ata
Fakultas	Ilmu-Ilmu Kesehatan Masyarakat
Prodi	Gizi
Akreditasi	A
Gelar Lulusan	S.Gz
SK Penyelenggaraan dari Mendikbud	277/E/O/2012 tanggal 24 Agustus 2012

2. Visi, Misi, Tujuan, Strategi dan University Values

a. Visi

Pada tahun 2035 menjadi program studi yang unggul di bidang gizi ibu dan anak serta gizi terkait penyakit tidak menular (*nutrition-related noncommunicable disease*) yang mandiri, berdaya saing global, dan berkontribusi terhadap pembangunan kesejahteraan bangsa dan peradaban dunia, berakhlak mulia dan berjiwa nasionalis.

b. Misi

- 1) Menyelenggarakan kegiatan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat (Tri Dharma Perguruan Tinggi) di bidang gizi ibu dan anak serta gizi terkait penyakit tidak menular (*nutrition-related noncommunicable disease*) yang bermutu tinggi dan berdaya saing global, berlandaskan nilai-nilai Keislaman dan Kebangsaan Indonesia, serta berkontribusi terhadap pembangunan kesejahteraan bangsa dan peradaban dunia.
- 2) Mengimplementasikan dan menyelaraskan sistem dan atmosfer akademik di lingkungan program studi yang kondusif bagi terwujudnya budaya mutu (*quality culture*) dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui pengembangan tata kelola perguruan tinggi yang baik (*good university governance*) secara bertahap dan berkelanjutan serta berkesinambungan.

c. Tujuan

- 1) Menghasilkan lulusan tenaga gizi yang kompeten, profesional, berdaya saing global, berakhlak mulia, serta menjunjung tinggi nilai-nilai Kebangsaan Indonesia.

- 2) Melaksanakan penelitian dan pengabdian masyarakat di bidang gizi yang secara langsung maupun tidak langsung dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia dan bermakna bagi pengembangan peradaban dunia.
- 3) Mengimplementasikan atmosfir akademik yang kondusif di lingkungan Program Studi S1 Gizi untuk terlaksananya kegiatan Tri Dharma perguruan tinggi yang bermutu.
- 4) Mengimplementasikan sistem tata kelola di lingkungan Program Studi S1 Gizi dengan berbasis prinsip *good university governance (GUG)*.

d. Strategi

- 1) Meningkatnya kuantitas dan kualitas mahasiswa;
- 2) Meningkatnya kuantitas dan kualitas Sumber Daya Pendidik dan Kependidikan;
- 3) Meningkatnya kualitas sistem pembelajaran;
- 4) Terintegrasinya nilai-nilai agama Islam rochmatan lil-alamien, kepemimpinan, kerjasama lintas profesi, dan nilai-nilai kebangsaan dalam kurikulum pendidikan yang terbaharukan;
- 5) Meningkatnya kuantitas dan kualitas program studi yang mandiri.
- 6) Meningkatnya lulusan yang lulus uji kompetensi nasional maupun internasional.
- 7) Meningkatnya daya serap lulusan oleh pasar kerja nasional maupun internasional.
- 8) Meningkatnya Mahasiswa dan lulusan yang berperilaku profesional, dan ber-akhlak mulia.
- 9) Meningkatkan kuantitas dan kualitas Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P2M).
- 10) Meningkatkan jumlah P2M yang dibiayai oleh pihak luar.
- 11) Meningkatkan kuantitas dan kualitas kerjasama P2M dengan institusi pemerintah atau swasta serta dunia industri.
- 12) Meningkatkan kuantitas dan kualitas publikasi ilmiah.
- 13) Meningkatkan kuantitas dan kualitas hak kekayaan intelektual.
- 14) Peningkatan kepuasan terhadap layanan akademik.
- 15) Meningkatnya atmosfir akademik di lingkungan Universitas Alma Ata.
- 16) Meningkatnya akreditasi program studi.
- 17) Meningkatnya pencapaian upaya penyediaan sarana-prasana akademik yang memadai.
- 18) Meningkatnya jumlah dana dan sumber dana untuk pengembangan kegiatan akademik, sarana prasarana, dan sumberdaya manusia.
- 19) Meningkatnya pencapaian tahapan untuk terwujudnya *good university governance* dalam sistem manajemen institusi Universitas Alma Ata.
- 20)

3. Landasan Perancangan dan Pengembangan Kurikulum

Sesuai dengan amanat Undang-undang dan peraturan pemerintah terkini, bahwa pengembangan kurikulum merupakan hak dan kewajiban masing-masing perguruan tinggi, yang berlandaskan UUD 1945, UU No. 12 Tahun 2012, dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

a. Landasan Filosofis

Secara filosofis, pedoman yang digunakan untuk pengembangan kurikulum Prodi S1 Gizi, mengikuti tahap perancangan, pelaksanaan, dan peningkatan kualitas pendidikan, yaitu bagaimana pengetahuan dikaji dan dipelajari agar mahasiswa memahami hakikat hidup dan memiliki kemampuan yang mampu meningkatkan kualitas hidupnya baik secara individu, maupun di masyarakat.

b. Landasan Sosiologis

Melandasi pengembangan kurikulum Prodi S1 Gizi, bahwa secara sosiologis pengembangan kurikulum sebagai perangkat Pendidikan yang terdiri dari tujuan, materi, kegiatan belajar dan lingkungan belajar yang positif bagi perolehan pengalaman pembelajar yang relevan dengan perkembangan personal dan sosial pembelajar. Kurikulum harus mampu mewariskan kebudayaan dari satu generasi ke generasi berikutnya di tengah terpaan pengaruh globalisasi yang terus mengikis eksistensi kebudayaan lokal. Oleh karena itu, pengembangan kurikulum Prodi Gizi, melibatkan berbagai proses, melalui pemahaman prakondisi global, nasional, dan melihat jauh peran yang akan didapatkan peserta didik untuk berkontribusi pada masyarakat.

c. Landasan Psikologis

Berpedoman pada aspek psikologis dalam pengembangan kurikulum Prodi S1 Gizi, maka diharapkan kurikulum ini mampu mendorong secara terus-menerus keingintahuan peserta didik dapat memotivasi belajar sepanjang hayat. Diharapkan kurikulum ini dapat memfasilitasi mahasiswa belajar sehingga mampu menyadari peran dan fungsinya dalam lingkungannya, kurikulum yang dapat menyebabkan mahasiswa berpikir kritis, dan berpikir tingkat dan melakukan penalaran tingkat tinggi (higher order thinking); kurikulum yang mampu mengoptimalkan pengembangan potensi mahasiswa menjadi manusia yang diinginkan; kurikulum yang mampu memfasilitasi mahasiswa belajar menjadi manusia yang paripurna, yakni manusia yang bebas, bertanggung jawab, percaya diri, bermoral atau berakhlak mulia, mampu berkolaborasi, toleran, dan menjadi manusia yang terdidik penuh determinasi.

d. Landasan Historis

Secara historis, kurikulum Prodi S1 Gizi, diharapkan menjadi kurikulum yang mampu memfasilitasi mahasiswa belajar sesuai dengan zamannya; kurikulum yang mampu mewariskan nilai budaya dan sejarah keemasan bangsa-bangsa masa lalu, dan mentransformasikan dalam era dimana dia sedang belajar; kurikulum yang mampu mempersiapkan mahasiswa agar dapat hidup lebih baik di abad 21, memiliki peran aktif di era industri 4.0, serta mampu membaca tanda-tanda perkembangannya.

e. Landasan Yuridis

Secara yuridis kurikulum Prodi S1 Gizi ini, berlandaskan hukum yang menjadi dasar atau rujukan pada tahapan perancangan, pengembangan, pelaksanaan, dan evaluasi, serta sistem penjaminan mutu perguruan tinggi yang akan menjamin pelaksanaan kurikulum dan tercapainya tujuan kurikulum.

Pengembangan Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi Tahun 2020 Universitas Alma Ata mengacu kepada;

- 1) Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
- 2) Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang KKNI (Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia).
- 3) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 tahun 2013, tentang penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi.
- 4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
- 5) Undang-undang Republik Indonesia No. 14 Tahun 2005 tentang guru dan dosen.
- 6) Permendikbud No. 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- 7) SK No. 003/SK/AIPGI/V/2016 tentang Penetapan Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi.
- 8) SK No. 002/SK/AIPGI/II/2020 tentang Penetapan Bahan Kajian Kurikulum Program Sarjana Gizi (Nutrisionis).
- 9) Prosedur Mutu No AA-PT-7.3.1 tentang Pengendalian Desain dan Pengembangan Kurikulum.

Pada kurikulum 2020 ini, capaian pembelajaran disusun berdasarkan ketentuan yang tercantum dalam SNPT 2020, yang terdiri dari komponen sikap, pengetahuan, keterampilan umum dan keterampilan khusus. Komponen Sikap dan Komponen Keterampilan Umum merupakan capaian pembelajaran yang bersifat umum untuk seluruh lulusan pendidikan tinggi di Indonesia, sedangkan komponen pengetahuan dan komponen keterampilan khusus serta tanggungjawab

dan kewenangan mengacu pada KKN level 6 bidang gizi yang telah disepakati oleh Dikti dan AIPGI.

4. Profil Sarana dan Prasarana Sumber Belajar

Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata mengimplementasikan bentuk pembelajaran blok dimana penekanan metode pembelajaran *Student Centred Learning* (SCL) dan *Problem Based Learning* (PBL) membutuhkan sarana pembelajaran yang sedikit berbeda dengan bentuk pembelajaran konvensional. Universitas Alma Ata berkomitmen memberikan pelayanan terbaik dalam menjamin kualitas pembelajaran dan pencapaian kompetensi mahasiswa. Oleh karena itu, seluruh sarana pembelajaran yang dibutuhkan telah difasilitasi oleh manajemen perguruan tinggi. Adapun sarana dan prasarana sumber belajar tersebut adalah:

a. Ruang kelas

Ruang kelas merupakan sarana utama dalam penyelenggaraan kegiatan perkuliahan. Ruang kelas di Universitas Alma Ata telah memberikan fasilitas yang memadai untuk terselenggaranya pembelajaran yang berkualitas seperti telah dilengkapinya ruang kelas dengan kursi dan meja perkuliahan, 1 unit computer, LCD, pengeras suara/microphone, AC, dan papan tulis.

b. Ruang diskusi kelompok kecil/tutorial

Kegiatan tutorial menjadi komponen penting yang menjadi penciri pembelajaran blok. Diskusi kelompok kecil sebagai pembelajaran mandiri dengan skenario kasus memerlukan ruangan yang memadai dan kondusif untuk proses pembelajaran. Ruang tutorial di Universitas Alma Ata tersedia sejumlah 9 ruang dengan kapasitas maksimal 13 orang. Fasilitas yang disediakan di setiap ruangan adalah kursi dan meja tulis, TV LCD, papan tulis, dan pendingin ruangan. Selain itu, apabila mahasiswa membutuhkan untuk mencari referensi dan membutuhkan jaringan internet, mahasiswa dapat memanfaatkan jaringan wifi yang disediakan.

c. Ruang laboratorium

Kegiatan pembelajaran praktikum laboratorium pada Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata telah terfasilitasi dengan tersedianya laboratorium yang memadai. Diantaranya adalah Laboratorium Antropometri, Laboratorium Biomedik, Laboratorium Analisis Zat Gizi, Laboratorium Dietetik dan Kuliner, Laboratorium Pengolahan Pangan, Laboratorium Pendidikan Gizi, Laboratorium Mikrobiologi Pangan, Laboratorium Komputer, Laboratorium Bahasa/Multimedia, Laboratorium Komputer dan CBT.

d. Lahan praktik

Proses pembelajaran praktikum lapangan menjadi salah satu metode pencapaian kompetensi mahasiswa terhadap praktik dan kasus di lapangan agar kelak menjadi tenaga gizi yang

professional dan berkompeten. Kebutuhan lahan praktik telah disediakan oleh Universitas Alma Ata melalui jalinan kerjasama (MoU) dengan berbagai pihak sesuai kebutuhan dari program studi. Lahan praktik yang digunakan oleh Program Studi S1 Gizi UAA meliputi Puskesmas, Rumah Sakit, Institusi penyelenggaraan makanan massal, seperti catering dan hotel, serta lembaga sosial seperti Panti Sosial Tresna Werdha.

e. Perpustakaan

Perpustakaan merupakan salah satu sarana pembelajaran penting bagi mahasiswa. Berbagai referensi dari dalam dan luar negeri dapat diakses mahasiswa seperti jurnal nasional dan internasional, buku ajar, serta hasil-hasil penelitian dari mahasiswa sebelumnya. Referensi ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa untuk memperluas wawasan dan pengetahuannya di luar daripada yang diberikan oleh dosen di dalam kelas.

f. Wifi di seluruh area kampus

Jaringan wifi memberikan kemudahan bagi mahasiswa untuk dapat mengakses berbagai sumber belajar dari berbagai penjuru dunia. Meskipun koleksi literatur/referensi yang dimiliki oleh perpustakaan Alma Ata telah sangat memadai, namun mahasiswa masih dapat terus mengembangkan pengetahuan dan akses informasinya di luar dari yang telah disediakan. Dalam proses pencarian literatur ini, mahasiswa telah dibekali secara memadai untuk mampu mencari dan menyeleksi, serta menggunakan referensi yang tepat dan dapat dipercaya.

g. *E-learning*

E-learning adalah salah satu sarana pembelajaran yang dapat melatih mahasiswa dalam penggunaan teknologi. Tidak dapat dipungkiri bahwa dengan semakin berkembangnya teknologi dan informasi mahasiswa sebagai calon tenaga kerja di masa depan harus menguasai teknologi yang digunakan saat ini. Pembelajaran dengan *E-learning* (<http://elearning.almaata.ac.id/>) memacu mahasiswa untuk aktif belajar dengan pembimbingan dosen di luar dari jam tatap muka di kelas.

5. Profil Layanan Kemahasiswaan

Layanan kemahasiswaan di Universitas Alma Ata terdiri dari bimbingan konseling, kegiatan ekstrakurikuler, pembinaan *softskill*, pengembangan *leadership*, beasiswa dan pelayanan kesehatan sebagaimana yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Bimbingan dan Konseling

Diantara bentuk pelayanan kepada mahasiswa adalah upaya membantu mahasiswa dalam menyelesaikan masalah baik akademik maupun non akademik serta memfasilitasi mahasiswa untuk mencapai tujuan pembelajaran yang dilakukan melalui bimbingan dan konseling.

A. Bimbingan Akademik

Berdasarkan **PM-AA-PT-7.5.1 tentang bimbingan akademik oleh Dosen Pembimbing Akademik (DPA)**, layanan bimbingan akademik bertujuan untuk membantu mahasiswa menyelesaikan pendidikannya sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

B. Konseling

Merujuk **PM-AA-PT-7.5.110 tentang penanganan mahasiswa bermasalah, kegiatan konseling** ditujukan untuk memberikan layanan konsultasi yang dilakukan oleh tim bimbingan konseling Universitas Alma Ata. Konseling diberikan untuk mahasiswa yang memiliki masalah akademik dan non akademik yang tidak dapat ditangani oleh DPA. Bentuk kegiatan yang dilakukan oleh bimbingan konseling (BK) adalah konseling dan arahan terkait jenis sanksi yang dijatuhkan sesuai jenis kesalahan atau pelanggaran yang dilakukan. Semua masalah mahasiswa dilakukan dokumentasi kemudian dilaporkan kepada ketua Prodi.

2. Minat dan Bakat (Ekstra Kurikuler)

Bentuk kegiatan yang dikembangkan untuk meningkatkan bakat dan minat mahasiswa tergabung dalam unit kegiatan mahasiswa sehingga dapat menyalurkan minat dan bakatnya.

Organisasi kemahasiswaan di lingkungan Universitas Alma Ata adalah wahana dan sarana pengembangan diri serta aspirasi mahasiswa Universitas Alma Ata kearah perluasan wawasan dan peningkatan kecendekiawanan serta integritas kepribadian. Organisasi Kemahasiswaan terdiri atas:

A. Badan Eksekutif Mahasiswa Universitas Alma Ata selanjutnya disingkat BEM.

BEM merupakan organisasi kemahasiswaan yang berada ditingkat Universitas Alma Ata yang menjadi wadah bagi mahasiswa untuk dapat mengembangkan diri dalam banyak aspek. Pada prinsipnya BEM dibentuk untuk:

- a) Menyalurkan minat, bakat, dan inisiatif mahasiswa dalam berbagai kegiatan.
- b) Menjadi jembatan aspirasi mahasiswa kepada Universitas Alma Ata.
- c) Wahana pengembangan keilmuan mahasiswa.
- d) Wahana penyaluran aspirasi dan pemersatu mahasiswa.

B. Himpunan Mahasiswa Gizi (HIMAGI)

Himagi merupakan wadah kegiatan mahasiswa Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata yang berada di bawah BEM. Pengurus organisasi dipilih dari dan oleh mahasiswa Prodi S1 Gizi untuk masa jabatan 1 (satu) tahun.

C. Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM)

1 . Unit Kegiatan Kesenian

a) Unit Paduan Suara Mahasiswa (PSM Alma Ata)

PSM Alma Ata merupakan unit kegiatan mahasiswa dalam bentuk minat dan bakat dibidang seni musik. PSM dibentuk dengan tujuan untuk menyalurkan bakat dan kreativitas paduan suara mahasiswa sehingga Alma Ata mempunyai unit paduan suara dengan ciri khas dan aktif di pentas lokal, regional ataupun nasional.

b) Unit Seni Hadrah dan Rebana

Unit seni hadrah dan rebana merupakan unit kegiatan mahasiswa dalam bentuk untuk menyalurkan bakat dan kreativitas seni hadrah dan rebana sebagai penciri khas Alma Ata.

c) Unit Tari dan Teater

Unit kegiatan ini merupakan kegiatan kemahasiswaan untuk mewadahi bakat dan minat mahasiswa dalam seni budaya tari dan teater.

2 . Unit Kegiatan Olah Raga

Penyaluran minat, bakat, dan pengembangan kesejahteraan mahasiswa diwadahi salah satunya dalam unit kegiatan olahraga. Unit kegiatan olahraga dalam kegiatan mahasiswa di Universitas Alma Ata adalah sebagai berikut:

a) Unit Olah Raga Futsal

Unit kegiatan ini merupakan kegiatan kemahasiswaan untuk mewedahi bakat dan minat mahasiswa dalam olah raga futsal. Unit ini diharapkan mampu menjadi tim yang baik di tingkat lokal, regional dan nasional.

b) Unit Pencak Silat

Unit kegiatan ini merupakan kegiatan kemahasiswaan untuk mewedahi bakat dan minat mahasiswa dalam olah raga beladiri pencak silat. Unit ini diharapkan mampu menjadi tim yang baik di tingkat lokal, regional dan nasional.

3. Unit Kerohanian

a) KIRA (Kajian Islam *Rahmatan Lil' alamin*)

Bentuk kegiatan KIRA diantaranya mengadakan kajian rutin setiap hari Jum'at dengan menghadirkan para Kiai dan Ulama di Sekitar DIY untuk menyampaikan pengertian dan pemahaman agama yang komprehensif kepada mahasiswa. Selain itu KIRA bekerjasama dengan BEM mengadakan pengajian-pengajian pada peringatan hari besar Islam dan kegiatan Program Khusus Ramadhan (PKR, dan lain-lain). Kiprah KIRA juga meluas sampai dengan penyelenggaraan siraman rohani bagi masyarakat korban letusan gunung Merapi di daerah Kuncen Seloboro Muntilan Sleman pada tanggal 17 November 2010.

4. Unit Kegiatan Khusus

a) PIK-M Sahabat Remaja

PIK-M Sahabat Remaja Alma Ata adalah pusat informasi dan konseling mahasiswa (PIK-M), yaitu kegiatan yang bertujuan memberikan konseling, informasi, pelatihan untuk pengembangan kemampuan mahasiswa dalam melakukan pelayanan konseling, pendampingan dan pemberian informasi mengenai kesehatan reproduksi kepada remaja di wilayah DIY.

b) *English Club*

Salah satu kegiatan ekstrakurikuler akademik yang dilakukan mahasiswa adalah mengikuti *English Club* yang dikelola bersama-sama oleh mahasiswa dan dosen. Kegiatan ini dilaksanakan 1 kali dalam seminggu pada sore hari.

3. **Pembinaan *Soft Skills***

Pembinaan *Soft Skill* mahasiswa dilakukan sejak dini, yaitu ketika mahasiswa dinyatakan diterima sebagai mahasiswa Universitas Alma Ata. Sebelum mengikuti kegiatan akademik, seluruh mahasiswa baru dibekali dengan pembinaan *Soft Skill* dalam rangka mengubah cara pandang dari status siswa SMU menjadi mahasiswa Perguruan Tinggi di dalam sebuah orientasi mahasiswa yang disebut "Pesona Rangkaian Masa *Ta'aruf*" mahasiswa Alma Ata atau disingkat menjadi PERMATA. Dalam proses pembelajaran untuk meningkatkan kerjasama dan pengembangan dalam metode pembelajaran dengan menggunakan *Student Centered Learning* (SCL) kegiatan berupa pembinaan *soft skill* bisa berbentuk tugas individu dan kelompok seperti cara penyampaian pendapat atau mengajukan pertanyaan saat kegiatan tutorial.

4. **Program Pengembangan *Leadership***

Bentuk kegiatan yang merupakan program pengembangan *leadership* adalah keterlibatan mahasiswa dalam organisasi kemahasiswaan yang dikembangkan sejak mahasiswa mengikuti kegiatan PERMATA. Pengembangan *leadership* dimasukkan ke dalam salah satu mata kuliah yaitu manajemen sumber daya Insani sebagai upaya membangun kepemimpinan yang kuat pada setiap mahasiswa. *Leadership* mahasiswa juga terintegrasi di dalam beberapa matakuliah melalui kegiatan diskusi. Bentuk kegiatan lain *leadership* yaitu kemampuan Latihan Dasar Kepemimpinan (LDK) yang diselenggarakan oleh organisasi kemahasiswaan yang ada di Universitas Alma Ata.

5. **Layanan Kesehatan**

Bentuk layanan yang terintegrasi sejak mahasiswa masuk menjadi mahasiswa di Universitas Alma Ata, yaitu mendapatkan jaminan kesehatan melalui *Alma Ata Medical Center* (AAMC). Fasilitas layanan kesehatan yang didapatkan mahasiswa berupa pemeriksaan kesehatan, pengobatan, konseling kesehatan, dan asuransi kecelakaan.

BAB III. KURIKULUM

1. Profil Lulusan

Lulusan Program Studi S1 Gizi Alma Ata diharapkan mampu melakukan tugas dan tanggung jawabnya baik di masyarakat atau di dunia kerja. Adapun profil dari lulusan Program Studi (Prodi) S1 Gizi Universitas Alma Ata digambarkan pada Tabel 2, sementara deskripsi dari setiap profil tersebut dijelaskan dalam Tabel 3

Tabel 2. Profil Lulusan Prodi Ilmu Gizi Alma Ata

No.	Profil Lulusan/ <i>Graduate Profile</i>	
1	<i>Nutrition Care Provider</i>	M U T A Q I N
2	<i>Leader and Manager</i>	
3	<i>Educator</i>	
4	<i>Researcher</i>	
5	<i>Entrepreneur</i>	

Tabel 3. Deskripsi Profil Lulusan Prodi Ilmu Gizi Alma Ata

No.	Graduate Profile	Deskripsi Profile
1	<i>Nutrition Care Provider</i>	Lulusan Prodi S1 Gizi Alma Ata mampu memberikan asuhan gizi baik di klinik maupun di masyarakat secara professional, dengan mengintegrasikan etika profesi gizi dan menginternalisasikan nilai-nilai ajaran agama Islam dalam praktek asuhan gizi serta menghargai perbedaan setiap individu.
2	<i>Leader and Manager</i>	Lulusan Prodi S1 Gizi Alma Ata mampu menjadi pemimpin dan bertanggungjawab atas hasil kerja mandiri maupun kelompok, mampu mengelola sumberdaya yang ada dan mampu mengambil keputusan yang tepat dalam mengatasi masalah gizi, dengan berlandaskan nilai-nilai ajaran Islam.

3	<i>Educator</i>	Lulusan Prodi S1 Gizi Alma Ata mampu memberikan pendidikan dan pelatihan gizi, terutama dalam rangka promosi kesehatan, baik pada tingkat individu, kelompok, maupun masyarakat luas, sesuai dengan permasalahan yang dihadapi.
4	<i>Researcher</i>	Lulusan Prodi S1 Gizi Alma Ata mampu merencanakan, melaksanakan dan memanfaatkan hasil penelitian di bidang gizi untuk pengembangan ilmu gizi ataupun perbaikan pelayanan gizi.
5	<i>Entrepreneur</i>	Lulusan Prodi S1 Gizi Alma Ata mampu menjadi wirausahawan atau pencipta lapangan kerja di bidang gizi.
6	<i>Muttaqin</i>	Lulusan Prodi S1 Gizi Alma Ata memiliki sikap bertaqwa kepada Allah Subhanahuwata'ala dengan indikator minimal adalah dapat membaca Al-Quran dan melaksanakan sholat dengan benar serta memiliki dan mengamalkan pengetahuan tentang aqidah, akhlaq dan syariah yang diperlukan untuk ibadah sehari-hari.

3. Capaian Pembelajaran Lulusan

Penyusunan capaian pembelajaran lulusan Prodi S1 Gizi Universitas Alma Ata melibatkan asosiasi dan *stakeholder* secara bersama-sama menganalisis perkembangan keilmuan, keahlian, kebutuhan pasar dan pemangku kepentingan. Selain itu, capaian pembelajaran disusun berdasarkan ketentuan yang tercantum dalam SNPT 2020, yang terdiri dari komponen sikap, pengetahuan, keterampilan umum dan keterampilan khusus. Komponen Sikap dan Komponen Keterampilan Umum merupakan capaian pembelajaran yang bersifat umum untuk seluruh lulusan pendidikan tinggi di Indonesia, sedangkan komponen pengetahuan dan komponen keterampilan khusus serta tanggungjawab dan kewenangan mengacu pada KKNI level 6 bidang gizi yang telah disepakati oleh Kemenristekdikti dan AIPGI.

Berikut ini capaian pembelajaran lulusan Prodi S1 Gizi Universitas :

A. Sikap

S1	<i>Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;</i>
S2	<i>Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;</i>
S3	<i>Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;</i>
S4	<i>Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;</i>
S5	<i>Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;</i>
S6	<i>Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;</i>
S7	<i>Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;</i>
S8	<i>Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;</i>
S9	<i>Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;</i>

S10	<i>Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;</i>
S11	<i>Menunjukkan perilaku kepemimpinan yang memadai dan relevan dengan bidang keahliannya;</i>
S12	<i>Menunjukkan perilaku interpersonal dan intrapersonal sesuai nilai-nilai ajaran Islam yang Rahmatan lil'alam (cinta sesama, toleran dan tidak radikal).</i>

B. Keterampilan Umum

KU1	<i>Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang gizi;</i>
KU2	<i>Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</i>
KU3	<i>Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;</i>
KU4	<i>Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;</i>
KU5	<i>Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;</i>

KU6	<i>Mampu memelihara dan mengembang-kan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;</i>
KU7	<i>Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;</i>
KU8	<i>Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;</i>
KU9	<i>Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.</i>
KU10	<i>Memiliki kemampuan bahasa asing khususnya bahasa Inggris dan IT yang memadai untuk mendukung belajar sepanjang hayat (lifelong learning)</i>
KU11	<i>Memiliki kemampuan Bahasa Inggris dengan skor AAEP (Alma Ata English Proficiency Test) minimal 450;</i>
KU12	<i>Memiliki kemampuan teknologi informasi sesuai perkembangan jaman untuk belajar sepanjang hayat;</i>
KU13	<i>Mampu bekerja sama lintas profesi dalam tim untuk mencapai hasil kerja yang lebih optimal.</i>

C. Keterampilan Khusus

KK1	<i>Mampu mengaplikasikan lptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi;</i>
KK2	<i>Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi dan dietetik, untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat, sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;</i>

KK3	<i>Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri;</i>
KK4	<i>Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait;</i>
KK5	<i>Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;</i>
KK6	<i>Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran.</i>
KK7	<i>Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen;</i>
KK8	<i>Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;</i>
KK9	<i>Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian;</i>
KK10	<i>Mampu bertanggungjawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi ;</i>
KK11	<i>Mampu mengintegrasikan nilai-nilai ajaran Islam dalam memberikan asuhan gizi kepada klien;</i>
KK12	<i>Mampu memberikan asuhan gizi tingkat lanjut pada masalah-masalah gizi ibu-anak, lansia (geriatric) dan non communicable disease.</i>

D. Pengetahuan

P1	<i>Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;</i>
P2	<i>Mampu menjelaskan teori dasar , iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;</i>
P3	<i>Menguasai teknik komunikasi intrapersonal dan interpersonal yang efektif;</i>
P4	<i>Menguasai konsep berpikir kritis dan ilmu metode penelitian agar dapat merancang dan melaksanakan penelitian yang berkualitas;</i>
P5	<i>Menguasai konsep asuhan gizi pada lansia serta patofisiologi dan ilmu dietetik pada penyakit tidak menular secara mendalam;</i>
P6	<i>Menguasai konsep dasar nilai-nilai ke-Islaman yang diperlukan dalam memberikan pelayanan/asuhan gizi kepada klien.</i>

Tabel 4. Profil Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan

Profil Lulusan	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)			
	Sikap	Keterampilan Umum	Keterampilan Khusus	Pengetahuan
Nutrition Care Provider	<p>S1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;</p> <p>S2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;</p> <p>S3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;</p>	<p>KU1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang gizi;</p> <p>KU2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</p> <p>KU3. Mampu mengkaji implikasi</p>	<p>KK1. Mampu mengaplikasikan lptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi;</p> <p>KK5. Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas;</p> <p>KK7. Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan</p>	<p>P1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;</p> <p>P2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;</p> <p>P3. Menguasai teknik komunikasi intrapersonal dan interpersonal yang efektif;</p> <p>P5. Menguasai konsep asuhan gizi pada lansia serta</p>

	<p>S4. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;</p> <p>S5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;</p> <p>S6. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;</p> <p>S7. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;</p> <p>S8. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;</p> <p>S9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;</p> <p>S10. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;</p> <p>S11. Menunjukkan perilaku kepemimpinan yang memadai dan relevan</p>	<p>pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;</p> <p>KU5. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;</p> <p>KU6. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;</p> <p>KU7. Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian</p>	<p>makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen;</p> <p>KK10. Mampu bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi;</p> <p>KK11. Mampu mengintegrasikan nilai-nilai ajaran Islam dalam memberikan asuhan gizi kepada klien</p> <p>KK12. Mampu memberikan asuhan gizi tingkat lanjut pada masalah-masalah gizi ibu-anak, lansia (geriatric) dan <i>non communicable disease</i> ;</p>	<p>patofisiologi dan ilmu dietetik pada penyakit tidak menular secara mendalam</p> <p>P6. Menguasai prinsip dasar nilai-nilai ke-Islaman yang diperlukan dalam memberikan pelayanan gizi kepada klien.</p>
--	--	---	---	--

	S12. dengan bidang keahliannya; Menunjukkan perilaku interpersonal dan intrapersonal sesuai nilai-nilai ajaran Islam yang Rahmatan lil'alamin(cinta sesama, toleran dan tidak radikal).	pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya; KU8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;		
Leader & Manager		KU8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; KU11. Memiliki kemampuan Bahasa Inggris dengan skor AAEP (Alma Ata English Proficiency Test) minimal 450;	KK3. Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri; KK4. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait;	P1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah; P2. Menguasai teknik komunikasi intrapersonal dan interpersonal yang efektif;
Educator		KU8. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; KU11. Memiliki kemampuan Bahasa Inggris dengan	KK2. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi dan dietetik, untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat, sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan	P1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah; P2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;

		<p>skor AAEP (Alma Ata English Proficiency Test) minimal 450;</p> <p>KU12. Memiliki kemampuan teknologi informasi sesuai perkembangan jaman untuk belajar sepanjang hayat;</p> <p>KU13. Mampu bekerja sama lintas profesi dalam tim untuk mencapai hasil kerja yang lebih optimal.</p>	<p>implikasinya;</p> <p>KK6. Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran.</p>	
Researcher		<p>KU1. Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;</p> <p>KU2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</p> <p>KU5. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;</p> <p>KU11. Memiliki kemampuan Bahasa Inggris dengan skor AAEP (Alma Ata English Proficiency Test)</p>	<p>KK9. Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian;</p>	<p>P1. Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;</p> <p>P2. Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur;</p> <p>P3. Menguasai teknik komunikasi intrapersonal dan interpersonal yang efektif;</p> <p>P4. Menguasai konsep berpikir kritis dan ilmu metode penelitian agar dapat merancang dan melaksanakan penelitian yang berkualitas.</p>

	<p>minimal 450;</p> <p>KU12. Memiliki kemampuan teknologi informasi sesuai perkembangan jaman untuk belajar sepanjang hayat;</p> <p>KU13. Mampu bekerja sama lintas profesi dalam tim untuk mencapai hasil kerja yang lebih optimal.</p>		
<p>Enterpreneur</p>	<p>KU6. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</p> <p>KU7. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;</p> <p>KU8. Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;</p> <p>KU11. Memiliki kemampuan</p>	<p>KK8. Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan;</p>	<p>P3. Menguasai teknik komunikasi intrapersonal dan interpersonal yang efektif.</p>

		<p>Bahasa Inggris dengan skor AAEP (Alma Ata English Proficiency Test) minimal 450;</p> <p>KU12. Memiliki kemampuan teknologi informasi sesuai perkembangan jaman untuk belajar sepanjang hayat;</p> <p>KU13. Mampu bekerja sama lintas profesi dalam tim untuk mencapai hasil kerja yang lebih optimal.</p>		
--	--	--	--	--

Jumlah Matakuliah/Blok	: 51
Total SKS	: 149 SKS
Blok Wajib	: 136 SKS
Blok Elektif	: 11 SKS
Wajib Universitas	: 12 SKS
Wajib Fakultas	: 4 SKS
Wajib Prodi	: 120 SKS

6. Strategi / Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran di Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata sebagian besar menggunakan *student center learning* dengan pendekatan *problem based learning* (PBL). Adapun teknik yang digunakan pada PBL menggunakan seven jump yang terdiri dari; 1) *clarify Unfamiliar Terms*, 2) *define the problems*, 3) *brainstorm possible hypothesis or explanation*, 4) *arrange explanations into tentative solutions*, 5) *defining learning objectives*, 6) *information gathering*, 7) *synthesize and test acquired informations (reporting phase)*.

7. Bobot SKS

Penentuan bobot SKS dilakukan setelah mengelompokkan bahan kajian menjadi sebuah mata kuliah. Bobot SKS ditentukan dengan mempertimbangkan banyaknya dan keluasan atau kedalaman bahan kajian serta metode pembelajaran yang dapat mengantarkan peserta didik pada capaian pembelajaran yang diharapkan. Bobot SKS terdiri dari bobot SKS total yang merupakan penjumlahan dari bobot SKS teori, praktikum laboratorium, dan praktikum lapangan.

8. Distribusi blok/mata kuliah

(jelaskan secara singkat jumlah mata kuliah wajib, pilihan dan MKWU)

Tabel 8. Matriks Organisasi Mata Kuliah Program Studi S1 Gizi

Sem	SKS	Jml Blok	Kelompok Blok/Matakuliah											
			Wajib						Pilihan				MKWU	
VIII	7	2	Final Project								Weight Management (Elektif)	Dietetic in Geriatric-NCDs (Elektif)		
VII	19	6	Kewirausahaan	Public Health Placement	Clinical Placement	Food Service Placement	Proposal				Nutrition & Tourism (elektif)	Halal Food (elektif)		
VI	20	6	Nutrition Program Planning	Evidence Based Nutrition Evaluation : Nutrition and Population Health	Clinical Nutrition and Dietetics 2	Applied Research Method in Nutrition 1	Applied Research Method in Nutrition 2	Kealimaan 3						Surveilen 2
V	21	7	Nutrient and Drug Interactions	Food Service Management	Clinical Nutrition and Dietetics 1	Critical Thinking in Nutrition 2					Epidemiology (elektif)	Nutraceutical (elektif)		Surveilen 1
IV	22	8	Maternal and Child Nutrition	Adulthood Nutrition	Geriatric Nutrition & NCD's	Bahasa Inggris 2	Community Exposure				Nutrition Product Development (Elektif)	Health and Nutrition Promotion (Elektif)	Kealimaan 2	Ilmu Kesehatan Masyarakat
III	20	6	Food Safety and Nutrition Security 1	Food Safety and Nutrition	Key Skill for Nutrition and Dietetics	Bahasa Inggris 1							Pendidikan Kewarganegaraan	Bahasa Indonesia

				Security 2									
II	18	6	Bioscience 2	Fundamental of Nutrition Practice	Nutrition Socio Behavior	Principle of Professional Ethics and Behavior	Food and Nutrition Science					Kealmaataan 1	
I	20	5	Bioscience 1	Critical Thinking in Nutrition 1	Principle of Nutrition	Introduction to Food and Nutrition Science						Pancasila	

BAB IV. PENUTUP

Buku Kurikulum Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata ini adalah sebuah pedoman atau rambu-rambu bagi semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan perkuliahan, khususnya bagi dosen dan mahasiswa. Selain memuat rumusan profil rumusan, dan capaian pembelajaran lulusan (CPL) hingga daftar dan distribusi mata kuliah, hal penting lain yang patut untuk diperhatikan adalah proses pembelajaran dan evaluasinya dalam upaya mencapai rumusan capaian pembelajaran yang diinginkan. Selanjutnya, setiap mata kuliah juga harus dilengkapi dengan RPS dan instrument penilaian yang berfungsi sebagai panduan teknis pelaksanaan dan memberikan rincian dan prosedur standar pelaksanaan kegiatan setiap perkuliahan.

Penyusunan Buku Kurikulum ini tentu masih jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu, kritik, saran dan kontribusi positif dari berbagai pihak sangatlah dibutuhkan sebagai bagian dari proses evaluasi dan perbaikan penyusunan buku Kurikulum ini di masa yang akan datang.

Akhirnya, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu tersusunnya buku kurikulum Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata ini. Besar harapan kami buku Kurikulum ini dapat menjadi acuan utama penyelenggaraan kegiatan perkuliahan dan pengajaran di Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata dalam rangka mendorong percepatan pencapaian visi-misi Program Studi S1 Gizi Universitas Alma Ata.

DAFTAR PUSTAKA

- Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
- Peraturan Presiden RI Nomor 8 Tahun 2012 tentang KKNI (Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia).
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 tahun 2013, tentang penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
- Undang-undang Republik Indonesia No. 14 Tahun 2005 tentang guru dan dosen.
- Permendikbud No. 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- SK No. 003/SK/AIPGI/V/2016 tentang Penetapan Kurikulum Pendidikan Sarjana Gizi.
- SK No. 002/SK/AIPGI/II/2020 tentang Penetapan Bahan Kajian Kurikulum Program Sarjana Gizi (Nutrisionis).
- Prosedur Mutu No AA-PT-7.3.1 tentang Pengendalian Desain dan Pengembangan Kurikulum.



Universitas
Alma Ata

The Globe Inspiring University