

**DOKUMEN KELENGKAPAN
MATA KULIAH**



**DASAR ILMU GIZI
(GZA2316)-Kuliah**

**PROGRAM STUDI SARJANA GIZI FAKULTAS
KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
2021**

A. PROFIL LULUSAN SARJANA

1. *Supervisor*: Mampu mengawasi dan mengendalikan proses penyelenggaraan pelayanan gizi di rumah sakit dan memantau serta memeriksa setiap tahap pengolahan pangan untuk menjaga mutu produk pada industri jasa makanan secara profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami.
2. Profesional : Beraqidah Islam dan memegang teguh prinsip tauhid, beribadah shahihah sesuai dengan paham agama dalam muhammadiyah, berperilaku profesional berakhlakul karimah, disiplin, sadar , taat hukum dan amanah, mampu mengembangkan pengetahuan, mempraktikkan belajar sepanjang hayat, mawas diri, serta berwawasan budaya.
3. *Problem Solver* : Mampu mengambil keputusan secara profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami dengan memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi melalui pendekatan prosedural.
4. Komunikator: Memiliki sikap profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami yang 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. Konselor :Memiliki sikap profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami dalam mengenali, mengatasi masalah gizi yang dihadapi dan mendorong klien untuk mencari dan memilih cara pemecahan masalah gizi secara efektif dan efisien, dengan menerapkan prinsip-prinsip gizi dalam merencanakan menu dan diet khusus sehingga membantu penyembuhan penyakit atau meningkatkan status gizi individu.
6. Manajer : Memiliki sikap profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami dalam mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan. Manajer juga berperan sebagai *care provider* layanan gizi yang mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif.
7. Edukator : Mampu mengelola pendidikan dan sebagai pendidik di bidang gizi yang profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami pada tingkat kelompok maupun masyarakat dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran.
8. *Researcher*: Mampu berfikir (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah, melakukan penelitian di bidang gizi secara profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami, serta mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian untuk dipublikasikan kedalam jurnal ilmiah
9. *Leader*: berperan sebagai *decision leader* dan *community leader*. Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggung jawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok, memiliki sikap profesional dan berlandaskan nilai-nilai islami, kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi.

B. LAPANGAN PEKERJAAN

1. PNS (RS, BPPOM, Bappenas, Basarnas, BNN, TNI, Polri)
2. Ahli Gizi RS
3. Tenaga Pelaksana Gizi di Puskesmas
4. Ahli gizi di Klinik Kesehatan, Kecantikan, dan Kebugaran

5. Peneliti Bidang Gizi dan Kesehatan
6. Konselor dan Penyuluh Gizi dan Kesehatan
7. Manajerial Penyelenggaraan Makanan
8. Nutrisionis dan Konsultan Gizi di Perusahaan Makanan dan Minuman (Corporate Nutritionist)
9. Nutripreneur : wirasahawan/wati di bidang makanan, layanan jasa dan lainnya di bidang gizi
10. Melanjutkan ke pendidikan profesi dietisien

C. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

Ranah	No	Kode	CPL
Sikap	1	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
	2	S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
	3	S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
	4	S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa
	5	S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
	6	S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
	7	S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
	8	S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
	9	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
	10	S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
Keterampilan Umum	1	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 keahliannya
	2	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
	3	KU3	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

Ranah	No	Kode	CPL	
	4	KU4	Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi	
	5	KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data	
	6	KU6	Mampu memelihara dan mengembang-kan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya	
	7	KU7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	
	8	KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri	
	9	KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi	
	Pengetahuan	1	P1	Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah
		2	P2	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu gizi institusi; ilmu gizi klinik; ilmu gizi masyarakat; biomedik; Al-Islam Kemuhammadiyah dan humaniora; ilmu sosial; ilmu manajemen; riset) secara terstruktur.
		3	P3	Mampu menjelaskan teori tentang gizi darurat dan gizi haji.
Keterampilan Khusus	1	KK1	Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi	
	2	KK2	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya	
	3	KK3	Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri	
	4	KK4	Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait	
	5	KK5	Mampu mengembangkan pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas	
	6	KK6	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	

Ranah	No	Kode	CPL
	7	KK7	Mampu mendisain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakteristik sasaran
	8	KK8	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi, bencana, dan haji dengan menerapkan konsep – konsep gizi dan manajemen
	9	KK9	Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan
	10	KK10	Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian.

D. CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL) MATA KULIAH

Ranah	Kode	Capaian Pembelajaran Lulusan
Sikap	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan secara mandiri
Pengetahuan	P2	Mampu menjelaskan teori dasar Ilmu gizi secara terstruktur
Keterampilan umum	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
Keterampilan Khusus	KK1	Mampu mengaplikasikan konsep dasar ilmu gizi untuk pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi, perhitungan kebutuhan energi dan zat gizi, perencanaan menu dan evaluasi konsumsi.

E. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)

CPMK1= Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai energi dan zat gizi makro melalui kinerja mandiri secara bertanggung jawab (CPL1, CPL 2, CPL 3)

CPMK 2= Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai zat gizi mikro, cairan dan elektrolit melalui kinerja mandiri secara bertanggung jawab (CPL1, CPL 2, CPL 3)

CPMK 3= Mengaplikasikan konsep dasar ilmu gizi dalam perencanaan menu, perhitungan, dan evaluasi konsumsi pangan melalui kinerja mandiri secara bertanggung jawab (CPL1, CPL 2, CPL 3, CPL4)

F. SUB-CPMK

1. Mampu menguraikan definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
2. Mampu menjabarkan konsep gizi seimbang (C2=menjabarkan, A1 = menerima) (CPMK2)

3. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
4. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
5. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai protein (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
6. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
7. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK2)
8. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK2)
9. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK2)
10. Mampu melakukan pengukuran dan penilaian konsumsi pangan secara manual dan komputer (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK1, CPMK 2, CPMK 3)
11. Mampu menerapkan konsep menu dan standar porsi pada perencanaan menu seimbang (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK1, CPMK 2, CPMK 3)

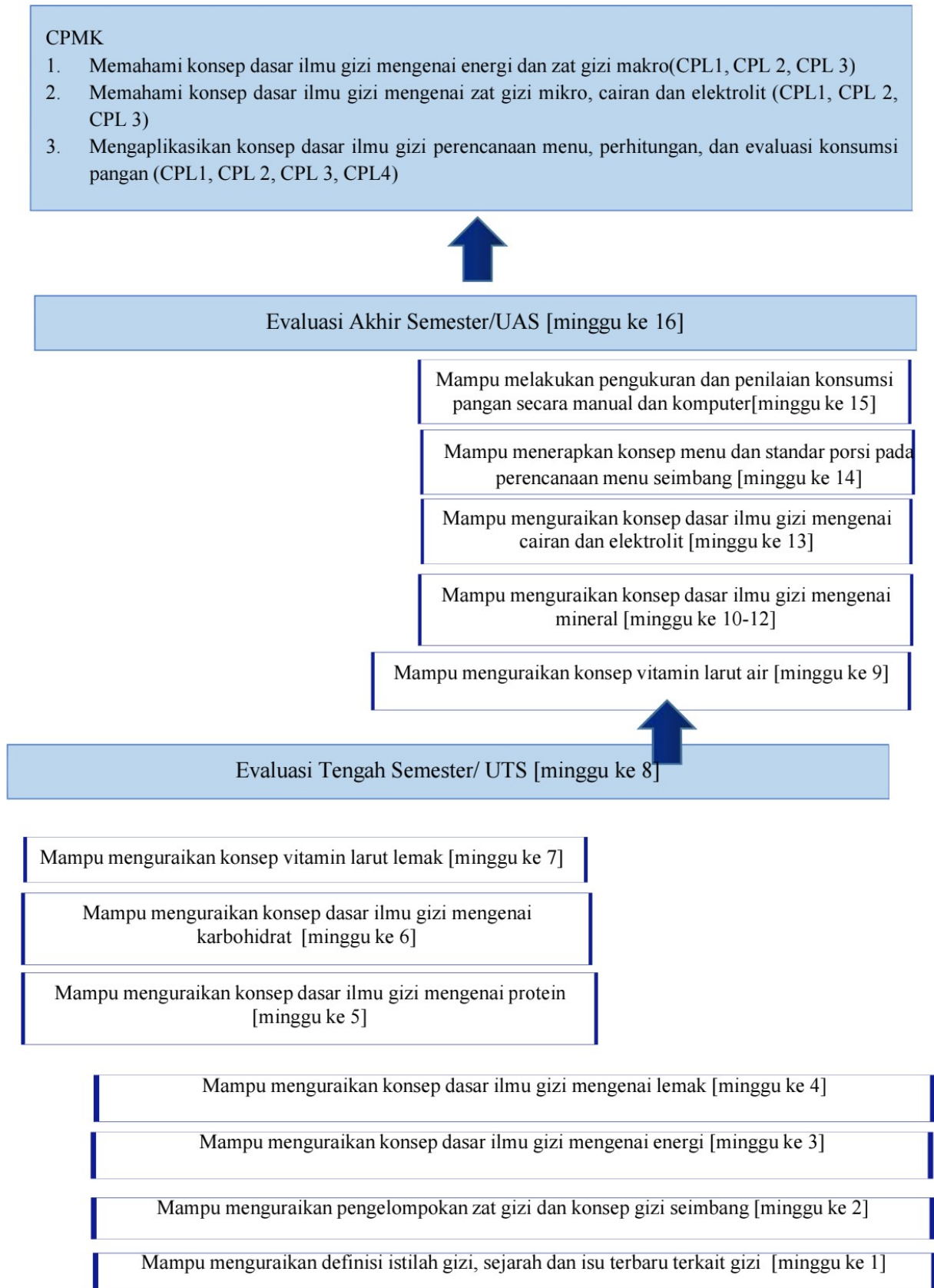
G. BAHAN KAJIAN (SUB SUB CPMK)

1. Definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi
2. Konsep gizi seimbang
3. Konsep dasar ilmu gizi mengenai energi
4. Konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak.
5. Konsep dasar ilmu gizi mengenai protein
6. Konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat.
7. Konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin
8. Konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral
9. Konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit
10. Pengukuran dan penilaian konsumsi pangan secara manual dan komputer
11. Konsep menu dan standar porsi

Deskripsi mata kuliah:

Mata kuliah ini membahas tentang pengetahuan dasar ilmu gizi mencakup sejarah, isu terkini, pedoman gizi seimbang, konsep dasar gizi makro (energi, karbohidrat, protein, lemak) maupun mikro (vitamin, mineral dan elektrolit), prinsip penyusunan menu seimbang serta analisis konsumsi pangan menggunakan instrumen gizi dan Angka Kecukupan Gizi (AKG).

DIAGRAM ANALISIS PEMBELAJARAN





**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
PROGRAM STUDI SARJANA GIZI**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)=3		SEMESTER	TANGGAL PENYUSUNAN
Dasar Ilmu Gizi	GZA2316	Gizi Manusia	T=2	P=1	2	
OTORISASI/PENGESAHAN	KOORDINATOR		KEPALA DIVISI		KA. PRODI	
	 Rosyanne Kushargina, S.Gz,M.Si				  Dr. Sugiatmi, SP, MKM	
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL-PRODI yang Dibebankan pada MK					
	CPL 1 (S9)	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan secara mandiri				
	CPL 2 (P2)	Mampu menjelaskan teori dasar Ilmu gizi secara terstruktur				
	CPL 3 (KU2)	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur				
	CPL 4 (KK1)	Mampu mengaplikasikan konsep dasar ilmu gizi untuk pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi, perhitungan kebutuhan energi dan zat gizi, perencanaan menu dan evaluasi konsumsi.				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	CPMK 1	CPMK1= Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai energi dan zat gizi makro(CPL1, CPL 2, CPL 3)				
	CPMK 2	CPMK 2= Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai zat gizi mikro, cairan dan elektrolit (CPL1, CPL 2, CPL 3)				
	CPMK 3	CPMK 3= Mengaplikasikan konsep dasar ilmu gizi perencanaan menu, perhitungan, dan evaluasi konsumsi pangan (CPL1, CPL 2, CPL 3, CPL4)				
	Kemampuan Akhir Tiap Tahapan Belajar (Sub-CPMK)					
Sub-CPMK 1	Mampu menjelaskan definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi (C2=memahami, A1 = menerima)					

		(CPMK2)										
	Sub-CPMK 2	Mampu memahami konsep gizi seimbang (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 3	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 4	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 5	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai protein (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 6	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 7	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 8	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 9	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)										
	Sub-CPMK 10	Mampu melakukan pengukuran dan penilaian konsumsi pangan secara manual dan komputer (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK 1,CPMK 3, CPMK 4)										
	Sub-CPMK 11	Mampu menerapkan konsep menu dan standar porsi pada perencanaan menu seimbang (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK 1,CPMK 3, CPMK 4)										
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK											
		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11
	CPMK 1	√	√	√	√	√	√					
	CPMK 2							√	√	√		
	CPMK 3										√	√
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang pengetahuan dasar ilmu gizi mencakup sejarah, isu terkini, pedoman gizi seimbang, konsep dasar gizi makro (energi, karbohidrat, protein, lemak) maupun mikro (vitamin, mineral dan elektrolit), prinsip penyusunan menu seimbang serta analisis konsumsi pangan menggunakan instrumen gizi dan Angka Kecukupan Gizi (AKG).											
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi 2. Konsep gizi seimbang 3. Konsep dasar ilmu gizi mengenai energi 4. Konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak. 5. Konsep dasar ilmu gizi mengenai protein 6. Konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat. 											

Minggu Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yg direncanakan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (5)	Daring (6)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menyimpulkan definisi gizi. 2. Ketepatan menguraikan definisi istilah-istilah di bidang gizi. 3. Ketepatan menjabarkan sejarah ilmu gizi 4. Ketepatan mengklasifikasikan masalah gizi 5. Ketepatan menelaah isu terbaru terkait gizi 	Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme) Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah	Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')] Tugas 1: membuat ringkasan tentang definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]	Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134 [PB: 1x(2x50'')]] Tugas 1: membuat ringkasan tentang definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi gizi. 2. Definisi istilah-istilah di bidang gizi. 3. Sejarah ilmu gizi 4. Masalah gizi 5. Isu terbaru terkait gizi Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1) Hal 3-12. Laporan Riset Dasar Kesehatan Nasional Tahun 2018 (9). Hal 481-580	10

Minggu Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yg direncanakan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (5)	Daring (6)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
2	Memahami pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang	<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan Mengkategorikan zat gizi menurut fungsinya. Ketepatan Mengkategorikan pengelompokan zat gizi menurut kebutuhan Ketepatan Menguraikan pedoman gizi seimbang Ketepatan menjelaskan AKG 	Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme) Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah	Kuliah: Diskusi, case method [PB: 1x(2x50'')] Tugas 2: membuat ringkasan tentang pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang dalam bentuk mind map [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]	Elearning= https://elearnin.g.umj.ac.id/course/view.php?id=7134 [PB: 1x(2x50'')] Tugas 2: membuat ringkasan tentang pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang dalam bentuk mind map [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]	<ol style="list-style-type: none"> Kategori zat gizi menurut fungsinya. Kategori pengelompokan zat gizi menurut kebutuhan Pedoman gizi seimbang AKG Pedoman Gizi Seimbang dalam Islam Pedoman Gizi Seimbang (10) PMK RI no 41/2014 (11) Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 157-171	10

Minggu Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yg direncanakan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (5)	Daring (6)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
3	Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi.	1. Ketepatan menyimpulkan definisi energi 2. Ketepatan mengidentifikasi pangan sumber energi 3. Ketepatan menguraikan akibat kekurangan dan kelebihan energi 4. Ketepatan Mengemukakan tentang kebutuhan energi	Kriteria: Rubrik penilaian poster Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah Teknik test: Membuat poster tentang akibat kelebihan dan kekurangan energi	Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')] Tugas 3: membaca referensi tentang kekurangan dan kelebihan energi dan membuat poster tentang marasmus, kwasiokor, marasmik-kwasiokor yang berisi: definisi, penyebab, ciri-ciri, upaya pengobatan dan terapi gizi [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]	Elearning= https://elearnin.g.umj.ac.id/course/view.php?id=7134 [PB: 1x(2x50'')] Tugas 3: membaca referensi tentang kekurangan dan kelebihan energi dan membuat poster tentang marasmus, kwasiokor, marasmik-kwasiokor yang berisi: definisi, penyebab, ciri-ciri, upaya pengobatan dan terapi gizi [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]	1. definisi energi 2. pangan sumber energi 3. akibat kekurangan dan kelebihan energi 4. kebutuhan energi 5. Konsep Energi dalam islam Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 132-150 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140	5

4	Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menyimpulkan definisi lemak dan asam lemak 2. Ketepatan menguraikan karakteristik lemak dan asam lemak 3. Ketepatan Mengklasifikasi lemak serta asam lemak 4. Ketepatan menyebutkan fungsi lemak 5. Ketepatan menjabarkan kecukupan lemak 6. Ketepatan mengidentifikasi pangan sumber lemak 7. Ketepatan Meguraikan akibat kekurangan dan kelebihan lemak 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, discovery learning [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 4: membuat ringkasan tentang lemak [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 4: membuat ringkasan tentang lemak [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi lemak dan asam lemak 2. karakteristik lemak dan asam lemak 3. klasifikasi lemak serta asam lemak 4. fungsi lemak 5. kecukupan lemak 6. pangan sumber lemak 7. akibat kekurangan dan kelebihan lemak 8. Konsep lemak dalam islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 50-74 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal</p>	10
---	--	--	---	--	--	--	----

5	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai protein	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan Menyimpulkan definisi protein 2. Ketepatan Menguraikan karakteristik protein 3. Ketepatan menyebutkan fungsi protein 4. Ketepatan menguraikan kecukupan protein 5. Ketepatan mengidentifikasi pangan sumber protein 6. Ketepatan Menguraikan akibat kekurangan dan kelebihan protein 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 5: membuat ringkasan tentang protein [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 5: membuat ringkasan tentang protein [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi protein 2. karakteristik protein 3. fungsi protein 4. kecukupan protein 5. pangan sumber protein 6. akibat kekurangan dan kelebihan protein 7. Konsep protein dalam islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 77-104 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>	5
---	---	--	---	---	--	--	---

6	Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menyimpulkan definisi KH 2. Ketepatan Menguraikan karakteristik KH 3. Ketepatan menyebutkan fungsi KH 4. Ketepatan Mengkategorikan jenis KH 5. Ketepatan menjabarkan kecukupan KH 6. Ketepatan mengidentifikasi pangan sumber kh 7. Ketepatan Menguraikan akibat kekurangan dan kelebihan KH 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian poster</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p> <p>Teknik test: Membuat poster klasifikasi karbohidrat</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 6: membuat ringkasan tentang karbohidrat, membaca bahan referensi, dan membuat poster klasifikasi karbohidrat dengan isi klasifikasi kh dan berbagai bahan sesuai klasifikasi [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 6: membuat ringkasan tentang karbohidrat, membaca bahan referensi, dan membuat poster klasifikasi karbohidrat dengan isi klasifikasi kh dan berbagai bahan sesuai klasifikasi [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi KH 2. karakteristik KH 3. fungsi KH 4. jenis KH 5. kecukupan KH 6. pangan sumber kh 7. akibat kekurangan dan kelebihan KH 8. Konsep KH dalam islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 28-47 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>	10
---	--	---	---	--	---	---	----

7	Menjelaskan konsep vitamin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan Mengemukakan fungsi vitamin larut air (B dan C) 2. Ketepatan Mengidentifikasi pangan sumber vitamin larut air (B dan C) 3. Ketepatan Menguraikan kecukupan vitamin larut air (B dan C) 4. Ketepatan Menguraikan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut air (B dan C) 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 7: membuat ringkasan tentang vitamin larut air [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 7: membuat ringkasan tentang vitamin larut air [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. fungsi vitamin larut air (B dan C) 2. pangan sumber vitamin larut air (B dan C) 3. kecukupan vitamin larut air (B dan C) 4. akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut air (B dan C) 5. Konsep vitamin larut air dalam Islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 185-</p>	5
---	----------------------------	---	---	---	--	---	---

8	Menjelaskan konsep vitamin (lanjutan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan mengemukakan fungsi vitamin larut lemak (ADEK) 2. Ketepatan Mengidentifikasi pangan sumber vitamin larut lemak ADEK) 3. Ketepatan Menguraikan kecukupan vitamin larut lemak (ADEK) 4. Ketepatan menguraikan akibat kekurangan dan kelebihan vitamin larut lemak (ADEK) 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 8: membuat ringkasan tentang vitamin larut lemak [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 8: membuat ringkasan tentang vitamin larut lemak [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. fungsi vitamin larut lemak (ADEK) 2. pangan sumber vitamin larut lemak (ADEK) 3. kecukupan vitamin larut lemak (ADEK) 4. akibat kekurangan dan kelebihan vitamin larut lemak (ADEK) 5. Konsep vitamin larut lemak dalam islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 151-180</p>	5
---	---------------------------------------	--	---	---	--	--	---

9-10	Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menyimpulkan tentang definisi mineral 2. Ketepatan Mengklasifikasikan jenis-jenis mineral 3. Ketepatan Mengemukakan fungsi mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 4. Ketepatan mengidentifikasi pangan sumber mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 5. Ketepatan Menguraikan kecukupan mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 6. Ketepatan Menguraikan akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p> <p>UAS</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB:2x(2x50'')]</p> <p>Tugas 9: membuat ringkasan tentang mineral makro [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB:2x(2x50'')]</p> <p>Tugas 9: membuat ringkasan tentang mineral makro [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi mineral 2. jenis-jenis mineral 3. fungsi mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 4. pangan sumber mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 5. kecukupan mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 6. akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 7. Konsep mineral makro dalam islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 220-279</p> <p>Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1</p> <p>Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal</p>	10
------	---	--	--	--	---	---	----

11	Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (lanjutan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengemukakan fungsi mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 2. mengidentifikasi pangan sumber mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 3. menguraikan kecukupan mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 4. Menguraikan akibat kelebihan dan kekurangan mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 5. Mengidentifikasi hubungan interaksi antara mineral dengan mineral, mineral dengan vitamin, dan mineral dengan zat lain 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 10: membuat ringkasan tentang mineral mikro dan interaksi mineral dengan mineral, mineral dengan vitamin, dan mineral dengan zat lain [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 10: membuat ringkasan tentang mineral mikro dan interaksi mineral dengan mineral, mineral dengan vitamin, dan mineral dengan zat lain [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. fungsi mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 2. pangan sumber mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 3. kecukupan mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 4. akibat kelebihan dan kekurangan mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 5. Konsep mineral mikro dalam islam <p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 220-279</p> <p>Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian</p>	5
----	--	--	---	--	---	---	---

12	Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyimpulkan pengertian cairan tubuh 2. menguraikan komposisi air dalam tubuh 3. menyebutkan fungsi air dalam tubuh 4. menguraikan kecukupan dan keseimbangan cairan tubuh 5. menguraikan akibat kekurangan dan kelebihan air 6. menjelaskan tentang elektrolit 7. menguraikan akibat kekurangan dan kelebihan elektrolit 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian poster</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p> <p>Teknik test: Membuat poster</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 11: membuat ringkasan dan membuat poster tentang, fungsi air bagi tubuh, akibat kekurangan dan kelebihan, fungsi elektroit, dan akibat kekurangan kelebihan elektrolit [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 11: membuat ringkasan dan membuat poster tentang, fungsi air bagi tubuh, akibat kekurangan dan kelebihan, fungsi elektroit, dan akibat kekurangan kelebihan elektrolit [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. pengertian cairan tubuh 2. komposisi air dalam tubuh 3. fungsi air dalam tubuh 4. kecukupan dan keseimbangan cairan tubuh 5. akibat kekurangan dan kelebihan air 6. tentang elektrolit 7. akibat kekurangan dan kelebihan elektrolit 8. Konsep air dalam islam <p>Air Bagi Kesehatan Edisi 2 (4) Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian</p>	5
----	---	--	---	---	--	--	---

13	memahami suvey konsumsi pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menelaah definisi survey penilaian konsumsi pangan 2. menguraikan tujuan suvey konsumsi pangan 3. Menguraikan metode penilaian konsumsi pangan 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 11: membuat ringkasan [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 11: membuat ringkasan [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi survey penilaian konsumsi pangan 2. Tujuan suvei konsumsi pangan 3. Metode penilaian konsumsi pangan <p>Penilaian Status Gizi ABCD(12) hal 95-125</p>	10
14	menjelaskan konsep menu dan standar porsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menguraikan pengertian menu 2. Menguraikan pengertian standar porsi 3. Menguraikan cara merencanakan menu 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (marking scheme)</p> <p>Teknik non-test: Membuat rangkuman materi kuliah</p>	<p>Kuliah: Diskusi, [PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 12: membuat ringkasan [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<p>Elearning= https://elearning.umj.ac.id/course/view.php?id=7134</p> <p>[PB: 1x(2x50'')]</p> <p>Tugas 12: membuat ringkasan [PT+KM:(1+1)x(2x60'')]</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. pengertian menu 2. pengertian standar porsi 3. Cara merencanakan menu dengan standar porsi <p>Pedoman Gizi Seimbang (10) PMK RI no 41/2014 (11)</p>	10

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	1
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
1	Definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi	<p>Sumber belajar:</p> <p>a) Materi kuliah dengan topik definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi (file.pdf)</p> <p>b) Data terupdate tentang kondisi kesehatan dan gizi di Indonesia.</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1) Hal 3-12. Laporan Riset Dasar Kesehatan Nasional Tahun 2018 (9). Hal 481-580

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	2
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu memahami konsep gizi seimbang (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
2	Pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	Pedoman Gizi Seimbang (10) PMK RI no 41/2014 (11) Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 157-171

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	3
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
3	konsep dasar ilmu gizi mengenai energi	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai energi (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p> <p>Tugas: Membuat poster tentang akibat kelebihan dan kekurangan energi dan diupload ke e-learning sesuai waktu yang ditentukan.</p>	<p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 132-150 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	4
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
4	konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak	<p>Sumber belajar:</p> <p>a) Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak (file.pdf)</p> <p>b) Vidio animasi perbedaan jenis kolesterol</p> <p>Aktivitas:</p> <p>a) Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p> <p>b) Menonton vidio bersama-sama</p>	<p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 50-74</p> <p>Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1</p> <p>Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p> <p>Vidio: https://www.youtube.com/watch?v=0U7YHRW5dyc</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	5
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai protein (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
5	konsep dasar ilmu gizi mengenai protein	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai protein (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	<p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 77-104 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	6
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
6	konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai KH (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p> <p>Tugas: membuat poster akibat kekurangan energi (marasmus, kwasiokor, marasmik-kwasiokor, KEK)</p>	<p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 28-47 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	7
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
7-8	konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	<p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 185-218 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	9-11
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
9-11	konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	<p>Prinsip Dasar Ilmu Gizi (1), hal 220-279 Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 133-140</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	12
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit (C2=memahami, A1 = menerima) (CPMK2)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
12	konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	Air Bagi Kesehatan Edisi 2 (4) Ilmu Gizi: teori dan aplikasi (3), bagian 1 Sehat Cara Quran dan hadist (7) hal 21-67

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	13
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu melakukan pengukuran dan penilaian konsumsi pangan secara manual dan komputer (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK 1,CPMK 3, CPMK 4)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
13	Survey konsumsi pangan	<p>Sumber belajar:</p> <p>a) Materi kuliah dengan topik konsep dasar ilmu gizi survey konsumsi pangan (file.pdf)</p> <p>b) Vidio pelaksanaan metode recall</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	<p>Penilaian Status Gizi ABCD(12) hal 95-125</p> <p>Vidio: https://www.youtube.com/watch?v=LxM-odjaWSE</p>

Rencana Kerja Kegiatan Pembelajaran Daring (RKPD)

PEMBELAJARAN DARING KE	14
MATA KULIAH	Dasar Ilmu Gizi
KODE MATA KULIAH / SKS	GZA2316 / 3 (2-1)
NAMA PENGEMBANG	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	Mampu menerapkan konsep menu dan standar porsi pada perencanaan menu seimbang (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK 1,CPMK 3, CPMK 4)

Bahan Pelajaran Daring Ke	Topik	Sumber Belajar dan Aktivitas	Referensi
14	Konsep Menu dan Standar Porsi	<p>Sumber belajar: Materi kuliah dengan topik konsep menu dan standar porsi (file.pdf)</p> <p>Aktivitas: Melakukan diskusi antara dosen dan mahasiswa secara daring /live meeting online</p>	Pedoman Gizi Seimbang (10) PMK RI no 41/2014 (11)

METODE/MODEL/BENTUK PEMBELAJARAN

Sub CPMK	Metode/Model Pembelajaran			
	Diskusi	Menonton Vidio	Case Method	Discovery learning
Memahami definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi	√			
Memahami pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang	√		√	
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi	√			
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak.	√	√		√
Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai protein	√			
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat.	√			
Menjelaskan konsep vitamin	√			
Menjelaskan konsep vitamin (lanjutan)	√			
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral	√			
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (lanjutan)	√			
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit	√			
memahami suvey konsumsi pangan	√	√		√
menjelaskan konsep menu dan standar porsi	√			

RANCANGAN TUGAS

CPMK	Tugas individu 15 %	Kuis 10%	UTS 30%	UAS 40%	Partisipasi Kelas 5 %
Memahami definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi	√		√	√	√
Memahami pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang	√		√	√	√
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi	√		√	√	√
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak.	√		√	√	√
Mampu menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai	√		√	√	√
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai	√		√	√	√
Menjelaskan konsep vitamin	√		√	√	√
Menjelaskan konsep vitamin (lanjutan)	√		√	√	√
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral	√		√	√	√
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (lanjutan)	√		√	√	√
Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit	√		√	√	√
memahami suvey konsumsi pangan	√		√	√	√
menjelaskan konsep menu dan standar porsi	√		√	√	√

PETUNJUK TUGAS

Mata kuliah	:	Dasar Ilmu Gizi
Semester	:	2
Sks	:	[PT+KM:(1+1)x(2x60'')]
Tugas pertemuan	:	1
Sub CPMK	:	Memahami definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi
Waktu Pelaksanaan tugas	:	Dikerjakan setiap selesai pertemuan kuliah dan dikumpulkan 1 hari setelah perkuliahan
Waktu penyerahan tugas	:	1 hari setelah perkuliahan
Uraian tugas	:	Setiap mahasiswa (individu) membuat membuat ringkasan tentang definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi
Kriteria penilaian	:	Non test

Mata kuliah	:	Dasar Ilmu Gizi
Semester	:	2
Sks	:	[PT+KM:(1+1)x(2x60'')]
Tugas pertemuan ke	:	2
Tujuan tugas	:	Memahami pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang
Waktu Pelaksanaan tugas	:	Dikumpulkan pada pertemuan 3
Waktu penyerahan tugas	:	1 minggu setelahnya dalam bentuk mind map di unggah ke e-learning
Uraian tugas	:	membuat ringkasan tentang pengelompokan zat gizi dan konsep gizi seimbang dalam bentuk mind map.
Kriteria penilaian	:	Dalam rubrik penilaian

RANCANGAN PENILAIAN

Kriteria Penilaian	Kisaran Nilai	Bobot Nilai (%)	Keterangan
Tugas	0-100	15%	Nilai individu
Kuis	0-100	10%	Nilai individu
UTS	0-100	30%	Nilai individu
UAS	0-100	40%	Nilai individu
Keaktifan	0-100	5%	Nilai individu

Penetapan angka akhir menjadi huruf mutu

Mahasiswa dinyatakan lulus dalam mata kuliah ini bila nilai akhir ≥ 65

Huruf mutu A jika $NA > 85$

Huruf mutu A- jika $80 \leq NA \leq 84,99$

Huruf mutu B+ jika $75 \leq NA \leq 79,99$

Huruf mutu B jika $70 \leq NA \leq 74,99$

Huruf mutu B- jika $65 \leq NA \leq 69,99$

Huruf mutu C+ jika $60 \leq NA \leq 64,99$

Huruf mutu C jika $55 \leq NA \leq 59,99$

Huruf mutu C- jika $50 \leq NA \leq 54,99$

Huruf mutu D jika $45 \leq NA \leq 49,99$

Huruf mutu E jika $0 \leq NA \leq 44,99$

RUBRIK PENILAIAN POSTER DAN MAIN MAP

No	Aspek yang dinilai	Kriteria	Skor
1	Sistematika Penyajian poster	Materi presentasi disajikan secara runtut dan sistematis	4
		Materi presentasi disajikan secara runtut tetapi kurang sistematis	3
		Materi presentasi disajikan secara kurang runtut dan tidak sistematis	2
		Materi presentasi disajikan secara tidak runtut dan tidak sistematis	1
2	Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan sangat mudah dipahami	4
		Bahasa yang digunakan cukup mudah dipahami	3
		Bahasa yang digunakan agak sulit dipahami	2
		Bahasa yang digunakan sangat sulit dipahami	1
3	Kerapihan	Tulisan rapi, mudah dibaca	4
		Dua dari kriteria kerapian yang baik dipenuhi, sementara salah satu kriteria tidak dipenuhi	3
		Hanya salah satu dari kriteria kerapian yang dipenuhi, sementara dua kriteria tidak terpenuhi	2
		Seluruh kriteria kerapian tidak terpenuhi	1
4	Desain	Menarik, gambar sesuai dengan isi, pesan yang disampaikan menjadi pusat perhatian	4
		Dua dari kriteria desain yang baik dipenuhi, sementara salah satu kriteria tidak dipenuhi	3
		Hanya salah satu dari kriteria desain yang dipenuhi, sementara dua kriteria tidak terpenuhi	2
		Seluruh kriteria desain tidak terpenuhi	1

Nilai = (Jumlah skor /16) x 100

FORMAT RESUME/RINGKASAN

1. Identitas penulis singkat (nama dan NIM dipojok kanan atas)
2. Judul resume
3. Bibliografi sumber-sumber yang dibaca/diacu ditulis dengan benar sesuai panduan vancouver
4. Diketik di kertas A4
5. Times new roman 12
6. Margin 4,3,3,3
7. Jumlah maksimal 10 halaman dengan 1 spasi
8. Resume ditulis sesuai EYD, kriteria penulisan ilmiah, pengetikan dan layout rapi
9. Berisi poin-poin informasi penting materi

RUBRIK PENILAIAN RESUME/RINGKASAN

No	Komponen Penilaian	Skor Maksimal	Penilaian Dosen
1	Identitas ditulis dengan lengkap/jelas	10	
2	Judul tepat	10	
3	Layout dan pengetikan sesuai dengan panduan		
4	Berisi cuplikan informasi penting dan ulasan materi (bukan hanya menulis sub judul/ sub-sub judul	20	
5	Isi resume menunjukkan/mencerminkan proses pembacaan yang cermat, teliti, dan mendalam terhadap sumber-sumber pustaka	20	
6	Bebas plagiasi dan unsur kecurangan lainnya	10	
	Jumlah Skor Maksimal	100	

RUBRIK KEAKTIFAN DI KELAS

NO.	Keaktifan yang diamati	Skor 1	Skor 2	Skor 3	Skor 4	Skor 5
1	Keaktifan dalam kemauan berdiskusi (Emosional Activities)	Acuh dan ego tinggi	Diam bersikap pasif	Melaksanakan tugas sesuai perintah saja	Siap membantu teman dan siap bertanya	mengkoordinir teman, atau siap melakukan keg dengan semangat
2	Aktif perhatian terhadap pendapat teman (Listening activities)	Acuh, menganggap teman selalu salah	Perhatian terhadap pendapat teman tapi kurang menanggapi	Perhatian terhadap teman sesekali menanggapi	Perhatian terhadap pendapat teman kadang berdebat	Perhatian terhadap teman mengarahkan dan menghargai pendapat teman
3	Keaktifan mengajukan pertanyaan/memberikan penjelasan ketika ditanya oleh dosen	Tidak pernah bertanya/menjawab	Ada keinginan bertanya/menjawab	Hanya satu kali bertanya/menjawab	Dua kali bertanya/menjawab	Lebih dari dua kali bertanya/menjawab
4	Perhatian pada saat penjelasan dosen	Acuh	Memperhatikan jika ditegur dosen	Sesekali memperhatikan tetapi tidak memberi respon	Memperhatikan dengan sikap santai	Memperhatikan dengan sikap serius

Nilai= Jumlah skor x 5

Satuan Acara Pembelajaran

Universitas/Institut	: Universitas Muhammadiyah Jakarta
Fakultas	: Kedokteran dan Kesehatan
Program Studi	: Gizi
Mata Kuliah	: Dasar Ilmu Gizi
Bobot/Sks	: 3 sks (2-1)
Kode Mata Kuliah	: GZA2316
Pertemuan ke	: 1
Semester	: Genap 2020-2021
Jumlah Pertemuan tatap muka kuliah	: 2 x 50 menit
Jadwal Kuliah	: Rabu (08.00-09.40)
Dosen Pengampu	: Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
CPMK	: Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai energi dan zat gizi makro(CPL1, CPL 2, CPL 3)
Sub-CPMK	: Mampu menguraikan definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
Indikator	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menyimpulkan definisi gizi. 2. Ketepatan menguraikan definisi istilah-istilah di bidang gizi. 3. Ketepatan menjabarkan sejarah ilmu gizi 4. Ketepatan mengklasifikasikan masalah gizi 5. Ketepatan menelaah isu terbaru terkait gizi

I. Materi Pembelajaran

POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH
Definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi	1. Definisi gizi.
	2. Definisi istilah-istilah di bidang gizi.
	3. Sejarah ilmu gizi
	4. Masalah gizi
	5. Isu terbaru terkait gizi

II. Metode Pembelajaran : Mata kuliah ini akan disampaikan dalam metode Diskusi dan berbagai model SCL antara lain: Menonton Vidio, Case Method, Discovery learning, dan praktikum dengan metode Simulasi, Project based learning, Self direct learning.

III. Langkah-langkah Pembelajaran :

Pertemuan Pertama,

A. Kegiatan Awal : Pembukaan kuliah dengan basmalah, dilanjutkan dengan tadarus surat di juz 30 sesuai ketentuan, menyapaikan CPMK mata kuliah untuk pertemuan tersebut.

- B. Kegiatan Inti : Dosen menyampaikan materi, diskusi, dan tanya jawab
 C. Kegiatan Akhir : Penutupan dengan surat al-asr, hamdalah, dan doa penutup majelis

IV. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

1. Almtsier S. (2015). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
2. Kemenkes.2019. Laporan Riset Dasar Kesehatan Nasional Tahun 2018. Jakarta: Kemenkes R1.

V. Penilaian :

Penilaian tugas membuat ringkasan tentang definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi dan penilaian keaktifan di kelas

RUBRIK PENILAIAN RESUME/RINGKASAN

No	Komponen Penilaian	Skor Maksimal	Penilaian Dosen
1	Identitas ditulis dengan lengkap/jelas	10	
2	Judul tepat	10	
3	Layout dan pengetikan sesuai dengan panduan		
4	Berisi cuplikan informasi penting dan ulasan materi (bukan hanya menulis sub judul/ sub-sub judul	20	
5	Isi resume menunjukkan/mencerminkan proses pembacaan yang cermat, teliti, dan mendalam terhadap sumber-sumber pustaka	20	
6	Bebas plagiasi dan unsur kecurangan lainnya	10	
	Jumlah Skor Maksimal	100	

RUBRIK KEAKTIFAN DI KELAS

NO.	Keaktifan yang diamati	Skor 1	Skor 2	Skor 3	Skor 4	Skor 5
1	Keaktifan dalam kemauan berdiskusi (Emosional Activities)	Acuh dan ego tinggi	Diam bersikap pasif	Melaksanakan tugas sesuai perintah saja	Siap membantu teman dan siap bertanya	mengkoordinir teman, atau siap melakukan keg dengan semangat
2	Aktif perhatian terhadap pendapat teman (Listening activities)	Acuh, menganggap teman selalu salah	Perhatian terhadap pendapat teman tapi kurang menanggapi	Perhatian terhadap teman sesekali menanggapi	Perhatian terhadap pendapat teman kadang berdebat	Perhatian terhadap teman mengarahkan dan menghargai pendapat teman
3	Keaktifan mengajukan pertanyaan/memberikan penjelasan ketika ditanya oleh dosen	Tidak pernah bertanya/menjawab	Ada keinginan bertanya/menjawab	Hanya satu kali bertanya/menjawab	Dua kali bertanya/menjawab	Lebih dari dua kali bertanya/menjawab
4	Perhatian pada saat penjelasan dosen	Acuh	Memperhatikan jika ditegur dosen	Sesekali memperhatikan tetapi tidak memberi respon	Memperhatikan dengan sikap santai	Memperhatikan dengan sikap serius

Nilai= Jumlah skor x 5

KONTRAK PERKULIAHAN

Universitas/Institut	:	Universitas Muhammadiyah Jakarta
Fakultas	:	Kedokteran dan Kesehatan
Program Studi	:	Gizi
Mata Kuliah	:	Dasar Ilmu Gizi
Bobot/Sks	:	3 sks (2-1)
Kode Mata Kuliah	:	GZA2316
Sifat	:	(1)Teori (2)seminar (3)praktikum
Pra-Syarat (jika ada)	:	-
Semester	:	Genap 2020-2021
Jumlah Pertemuan tatap muka kuliah	:	16 x 100
Jumlah pertemuan tatap muka praktikum	:	15 x 170
Jadwal Kuliah	:	Rabu (08.00-09.40)
Jadwal praktikum	:	Kamis (13.00-16.00)
Dosen Pengampu	:	Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si

1. DESKRIPSI

Mata kuliah ini membahas tentang pengetahuan dasar ilmu gizi mencakup sejarah, isu terkini, pedoman gizi seimbang, konsep dasar gizi makro (energi, karbohidrat, protein, lemak) maupun mikro (vitamin, mineral dan elektrolit), prinsip penyusunan menu seimbang serta analisis konsumsi pangan menggunakan instrumen gizi dan Angka Kecukupan Gizi (AKG).

2. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)

CPMK1= Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai energi dan zat gizi makro(CPL1, CPL 2, CPL 3)

CPMK 2= Memahami konsep dasar ilmu gizi mengenai zat gizi mikro, cairan dan elektrolit (CPL1, CPL 2, CPL 3)

CPMK 3= Mengaplikasikan konsep dasar ilmu gizi perencanaan menu, perhitungan, dan evaluasi konsumsi pangan (CPL1, CPL 2, CPL 3, CPL4)

3. SUB-CPMK

1. Mampu menguraikan definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
2. Mampu menjabarkan konsep gizi seimbang (C2=menjabarkan, A1 = menerima) (CPMK2)
3. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai energi (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)

4. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
5. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai protein (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
6. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK1)
7. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK2)
8. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai mineral (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK2)
9. Mampu menguraikan konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit (C2=menguraikan, A1 = menerima) (CPMK2)
10. Mampu melakukan pengukuran dan penilaian konsumsi pangan secara manual dan komputer (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK1, CPMK 2, CPMK 3)
11. Mampu menerapkan konsep menu dan standar porsi pada perencanaan menu seimbang (C1=Mengingat, A1=menerima, P2=melakukan) (CPMK1, CPMK 2, CPMK 3)

4. MATERI KULIAH

Pertemuan ke-	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH
1	Definisi istilah gizi, sejarah dan isu terbaru terkait gizi	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi istilah gizi 2. sejarah dan isu terbaru terkait gizi
2	Konsep gizi seimbang	<ol style="list-style-type: none"> 1. pengelompokkan zat gizi 2. konsep gizi seimbang dan AKG 3. konsep gizi seimbang dalam islam
3	Konsep dasar ilmu gizi mengenai energi	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi energi 2. pangan sumber energi 3. akibat kekurangan dan kelebihan energi 4. konsep energi dalam islam
4	Konsep dasar ilmu gizi mengenai lemak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. definisi lemak dan asam lemak 2. karakteristik lemak dan asam lemak 3. Klasifikasi lemak serta asam lemak 4. fungsi lemak 5. kecukupan lemak 6. pangan sumber lemak 7. akibat kekurangan dan kelebihan lemak

Pertemuan ke-	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH
		8. konsep Lemak dalam islam
5	Konsep dasar ilmu gizi mengenai protein	1. definisi protein
		2. karakteristik protein
		3. fungsi protein
		4. kecukupan protein
		5. pangan sumber protein
		6. akibat kekurangan dan kelebihan protein
		7. konsep Protein dalam islam
6	Konsep dasar ilmu gizi mengenai karbohidrat.	1. definisi KH
		2. karakteristik KH
		3. fungsi KH
		4. jenis KH
		5. kecukupan KH
		6. pangan sumber kh
		7. akibat kekurangan dan kelebihan KH
		8. konsep KH dalam islam
7	Konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin larut air	1. definisi vitamin
		2. jenis-jenis vitamin
		3. fungsi utama vitamin secara umum
		4. fungsi vitamin larut air (B dan C)
		5. pangan sumber vitamin larut air (B dan C)
		6. kecukupan vitamin larut air (B dan C)
		7. akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut air (B dan C)
8	UTS	
9	Konsep dasar ilmu gizi mengenai vitamin larut air	1. fungsi vitamin larut lemak (adek)
		2. pangan sumber vitamin larut lemak (adek)
		3. kecukupan vitamin larut lemak (adek)
		4. akibat kekurangan dan kelebihan vitamin larut lemak (adek)
		5. konsep vitamin dalam islam
10-12	Konsep mineral makro dan Konsep mineral mikro	1. fungsi mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl)
		2. pangan sumber mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl)
		3. kecukupan mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl)

Pertemuan ke-	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH
		4. akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro (Ca, Ph, S, Mg, Na, K, Cl) 5. konsep mineral makro dalam islam 1. fungsi mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 2. pangan sumber mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 3. kecukupan mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 4. akibat kelebihan dan kekurangan mineral mikro (Fe, Zn, I, Se, Mn, Fr, Cu, Cr, Mo) 5. konsep mineral mikro dalam islam
13	Konsep dasar ilmu gizi mengenai cairan dan elektrolit	1. pengertian cairan tubuh 2. komposisi air dalam tubuh 3. fungsi air dalam tubuh 4. kecukupan dan keseimbangan cairan tubuh 5. akibat kekurangan dan kelebihan air 6. elektrolit 7. akibat kekurangan dan kelebihan elektrolit 8. Menguraikan konsep Air dalam islam
14	memahami pengukuran dan penilaian konsumsi pangan secara manual dan komputer	1. definisi penilaian konsumsi pangan 2. metode penilaian konsumsi pangan 3. tujuan konsumsi dalam prespektif islam
15	Konsep menu dan standar porsi	1. pengertian menu 2. pengertian standar porsi 3. konsep menu bergizi seimbang dalam islam
16	UAS	

5 KEGIATAN PEMBELAJARAN (METODE)

Mata kuliah ini akan disampaikan dalam metode Diskusi dan berbagai model SCL antara lain: Menonton Vidio, Case Method, Discovery learning.

6.PENILAIAN

Kriteria Penilaian	Kisaran Nilai	Bobot Nilai (%)
Kuliah (50%)		
Tugas	0-100	15%
Kuis	0-100	10%
UTS	0-100	30%
UAS	0-100	40%
Keaktifan	0-100	5%
Praktikum (50%)		
Tugas	0-100	25%
Presentasi	0-100	10%
Laporan praktikum	0-100	10%
Keaktifan	0-100	5%
Ujian praktikum	0-100	50%

Mahasiswa dinyatakan lulus dalam mata kuliah ini bila nilai akhir ≥ 65

Huruf mutu A jika $NA > 85$

Huruf mutu A- jika $80 \leq NA \leq 84,99$

Huruf mutu B+ jika $75 \leq NA \leq 79,99$

Huruf mutu B jika $70 \leq NA \leq 74,99$

Huruf mutu B- jika $65 \leq NA \leq 69,99$

Huruf mutu C+ jika $60 \leq NA \leq 64,99$

Huruf mutu C jika $55 \leq NA \leq 59,99$

Huruf mutu C- jika $50 \leq NA \leq 54,99$

Huruf mutu D jika $45 \leq NA \leq 49,99$

Huruf mutu E jika $0 \leq NA \leq 44,99$

7.PERATURAN (TATA TERTIB)

Kuliah

1. Hadir dalam perkuliahan tatap muka minimal 70% dari jumlah pertemuan ideal (lihat aturan akademik universitas).
2. Setiap mahasiswa harus aktif dan partisipatif dalam perkuliahan.
3. Hadir di kelas tepat waktu sesuai dengan waktu yang ditetapkan/disepakati.
4. Toleransi keterlambatan adalah 10 menit. Jika melewati batas waktu toleransi maka mahasiswa yang bersangkutan tidak diperbolehkan mengikuti perkuliahan pada hari tersebut.
5. Ada pemberitahuan jika tidak hadir dalam perkuliahan tatap muka.
6. Selama perkuliahan berlangsung, Handphone dalam posisi *off* atau *silent*.
7. Meminta izin (dengan cara mengangkat tangan) jika ingin berbicara, bertanya, menjawab, meninggalkan kelas atau keperluan lain.
8. Saling menghargai dan tidak membuat kegaduhan/gangguan/ kerusakan dalam kelas.

9. Tidak boleh ada plagiat dan bentuk-bentuk pelanggaran norma lainnya.

Praktikum

1. Wajib hadir saat kegiatan praktikum
2. Menggunakan jas cook lengkap dengan apron dan topi; celana hitam bahan (bukan jeans) selama praktikum di laboratorium.
3. Menggunakan kaus kaki putih polos dan sepatu tertutup berwarna hitam (tidak tinggi dan tidak licin)
4. Masing masing membawa pisau, sendok & garpu makan, dua buah serbet, cempal, dan kantong dari kertas untuk tempat sampah.
5. Membawa alat tulis yang dibutuhkan
6. Toleransi keterlambatan adalah 10 menit. Jika melewati batas waktu toleransi maka mahasiswa yang bersangkutan tidak diperbolehkan mengikuti praktikum pada hari tersebut.
7. Selama praktikum berlangsung, Handphone dalam posisi *off atau silent*.
8. Saling menghargai dan tidak membuat kegaduhan/gangguan/ kerusakan dalam kelas.
9. Tidak boleh ada plagiat dan bentuk-bentuk pelanggaran norma lainnya.

1. Lain-lain

Apabila ada hal-hal yang diluar kesepakatan ini untuk perlu disepakati, dapat dibicarakan secara teknis pada saat setiap acara perkuliahan. Apabila ada perubahan isi kontrak perkuliahan, akan ada pemberitahuan terlebih dahulu. Kontrak perkuliahan ini dapat dilaksanakan, mulai dari disampaikan kesepakatan ini.

Pihak 1
Dosen Pengampu



Rosyanne Kushargina, S.Gz, M.Si
NIDN: 0309098801

Pihak 2
Perwakilan Mahasiswa



Khori Seftivani
NIM: 20200710700028

Mengertahui,
Ketua Program Studi Sarjana Gizi



Dr. Sugiatni, SP, MKM
NIDN: 0320076708