



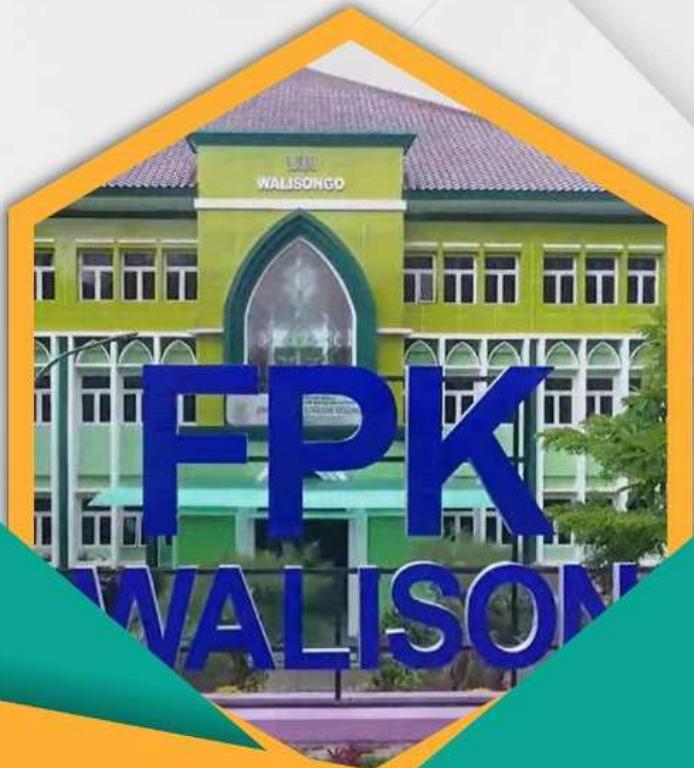
KURIKULUM

OUTCOME-BASED EDUCATION

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS PSIKOLOGI DAN KESEHATAN
UIN WALISONGO SEMARANG

2024





UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG

KEPUTUSAN REKTOR UIN WALISONGO SEMARANG

Nomor 468 Tahun 2024

TENTANG

KURIKULUM UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG TAHUN 2024

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA REKTOR UIN WALISONGO SEMARANG

- Menimbang : 1. bahwa sebagai pelaksanaan ketentuan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi dan pemenuhan kompetensi lulusan mahasiswa sesuai dengan visi dan misi Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang perlu menetapkan Kurikulum Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang Tahun 2024;
2. bahwa untuk kelancaran tugas dan tertib administrasi pelaksanaan Kurikulum Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang Tahun 2024 perlu segera diterbitkan Keputusan Rektor tentang Kurikulum dimaksud;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional; (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301);
2. UU No 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39);
3. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
4. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009 tentang Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5007);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2010 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah nomor 17 tahun 2010, tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 23, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5105);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 13 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 45, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5670);
9. Peraturan Presiden Nomor 130 Tahun 2014 tentang Alih Status Institut Agama Islam Negeri Walisongo Semarang menjadi Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 269);
10. Peraturan Menteri Agama Nomor 54 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1317) sebagaimana diubah dengan Peraturan Menteri Agama Nomor 8 Tahun 2022 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Agama Nomor 54 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 409);

11. Peraturan Menteri Agama Nomor 57 Tahun 2015 tentang Statuta Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang (Berita Negara Tahun 2015 Nomor 1352);
12. Peraturan Menteri Agama Nomor 42 tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama (Berita Negara Republik Indonesia tahun 2016 Nomor 1495);
13. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 59 Tahun 2018 tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, Sertifikat Profesi, Gelar dan Tata Cara Penulisan Gelar di Perguruan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 1763);
14. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 47);
15. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 5 Tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 49);
16. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 6 Tahun 2020 tentang Penerimaan Mahasiswa Baru Program Sarjana pada Perguruan Tinggi Negeri;
17. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2020 tentang Pendirian, Perubahan, Pembubaran Perguruan Tinggi Negeri, dan Pendirian, Perubahan, Pencabutan Izin Perguruan Tinggi Swasta (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 52);
18. Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 638)
19. Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Islam Nomor 102 tahun 2019 tentang Standar Keagamaan Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam;

Memperhatikan : Berita Acara Rapat Senat Akademik UIN Walisongo Semarang tanggal 9 Agustus 2024 tentang Kurikulum UIN Walisongo Semarang Tahun 2024.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG TENTANG KURIKULUM UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG TAHUN 2024.
- KESATU : Kurikulum Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang Tahun 2024 sebagaimana tercantum dalam lampiran keputusan ini merupakan bagian tidak terpisahkan.
- KEDUA : Keputusan ini berlaku mulai mahasiswa angkatan 2024/2025, dengan ketentuan apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini akan ditinjau dan dibetulkan kembali sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Semarang
Pada tanggal : 9 Agustus 2024

Rektor,



Tembusan disampaikan kepada Yth. :

1. Direktur Jendral Pendidikan Islam, Kementerian Agama di Jakarta;
2. Direktur Pendidikan Tinggi Islam, Kementerian Agama di Jakarta;
3. Dekan Fakultas di Lingkungan UIN Walisongo Semarang;
4. Direktur Pascasarjana UIN Walisongo Semarang;
5. Ketua Lembaga dan Kepala UPT di lingkungan UIN Walisongo Semarang.

TIM PENYUSUN

Tim Penyusun Kurikulum Program Studi S1 Gizi UIN Walisongo adalah sebagai berikut:

- Pengarah : Prof. Dr. Baidi Bukhori, M.Si.
- Penanggung jawab : Nadiatus Salama, Ph. D.
- Ketua : Angga Hardiansyah, S. Gz., M. Si.
- Sekretaris : Farohatus Sholihah, S.KM., M.Gizi
- Anggota :
1. Dwi Hartanti, S. Gz., M. Gizi.
2. Dr. Dina Sugiyanti, M. Si.
3. Fitria Susilowati, M.Sc.
4. Dr. Widiastuti, M.Ag.
5. Nur Hayati, M.Si.
6. Farohatus Sholihah, S.KM., M.Gizi
7. Pradipta Kurniasanti, S.KM., M.Gizi
8. Zana Fitriana Octavia S.Gz., M.Gizi
9. Puji Lestari, S.K.M., M.P.H.
10. Wenny Dwi Kurniati, S.T.P., M.Si.
11. Dr. Darmuin, M. Ag.
12. Prof. Dr. Ikhrom, M. Ag.
13. Fatimatuz Zahro, M. Pd.
14. Rizki Oktaviani, M. Pd.
15. Dr. Moh Arifin, M. Hum.
16. Fatimah Azzahra M, M. Pd.
17. Zulfa Fahmy, M. Pd

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya. IAIN Walisongo Semarang telah mengalami transformasi menjadi UIN Walisongo Semarang pada akhir tahun 2014. Penyesuaian dan pengembangan terus dilakukan seiring perubahan tersebut untuk menjamin mutu pelayanan kepada masyarakat. Salah satu langkah yang ditempuh untuk tujuan tersebut adalah penyempurnaan kurikulum sesuai dengan kebijakan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yang berdasarkan Permendikbud No. 049 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT). Tujuan penyesuaian kurikulum tersebut supaya produk akademik UIN Walisongo memiliki kualitas yang memadai dan daya saing dalam dunia kerja. Visi baru UIN Walisongo yang mengusung paradigma kesatuan ilmu pengetahuan (*unity of science*) juga harus dapat diimplementasikan ke dalam bidang akademik, salah satunya melalui pengembangan kurikulum sesuai visi.

Kurikulum S1 Gizi pada bulan Juli 2016 telah ditetapkan oleh Prodi S.1 Gizi dan Fakultas Psikologi dan Kesehatan untuk dilakukan penyempurnaan dalam pemaketan atau penyebaran mata kuliah tiap semesternya untuk optimalisasi kompetensi mahasiswa S.1 Gizi UIN Walisongo (calon lulusan). Penyempurnaan kurikulum S1 Gizi tahun 2016 juga mengacu pada kurikulum dan kompetensi yang diharapkan oleh AIPGI untuk memperoleh calon lulusan yang memiliki kompetensi berstandar nasional dan kompetensi S1 Gizi, yang memiliki kekhasan dalam hal pangan halal. Pengembangan selanjutnya dilakukan pada tahun 2020 berpedoman pada Permendikbud No.3 Tahun 2020 tentang Pelaksanaan Kurikulum Merdeka dan green kampus yang diusung Universitas.

Pengembangan selanjutnya dilakukan pada tahun 2024 dengan berpedoman pada kurikulum pendidikan berbasis luaran atau *Outcome Based Education* (OBE). Kegiatan Workshop Kurikulum OBE pada tanggal 31 Mei-2 Juni di Yogyakarta, serta Workshop Pengembangan Kurikulum Prodi S1 Gizi berbasis OBE pada tanggal 6 dan 19 Juni di UIN Walisongo merupakan langkah awal untuk selanjutnya dilakukan pengembangan kurikulum S1 Gizi yang ada di UIN Walisongo dengan mengedepankan program pendidikan dan pengajaran yang berorientasi pada luaran yang dibutuhkan. Kedepannya, kurikulum ini diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman untuk pengelolaan akademik Program Studi S1 Gizi UIN Walisongo Semarang.

Semarang, Agustus 2024
Tim Penyusun

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Dekan

Angga Hardiansyah, S. Gz., M. Si

Prof. Dr. Baidi Bukhori, M. Ag.

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
TIM PENYUSUN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
I. Identitas Program Studi	1
II. Evaluasi Kurikulum dan Tracer Study	2
1. Evaluasi Kurikulum.....	2
2. <i>Tracer Study</i>	2
III. Landasan Perancangan dan Pengembangan Kurikulum.....	4
IV. Rumusan Visi, Misi, Tujuan, Strategi, dan <i>University Value</i>	6
1. Visi, Misi, dan Tujuan UIN Walisongo	6
2. Visi, Misi, dan Tujuan Fakultas Psikologi dan Kesehatan.....	7
3. Visi Keilmuan Program Studi Gizi	8
V. Profil Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan	10
1. Profil Lulusan.....	10
2. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	10
3. Pemetaan CPL Prodi terhadap Profil Lulusan.....	14
VI. Penetapan Bahan Kajian	15
1. Body of Knowledge (BK)	15
2. Deskripsi Bahan Kajian.....	15
3. Pemetaan Bahan Kajian terhadap Mata Kuliah	32
VII. Pembentukan Mata Kuliah (MK) dan Penentuan Bobot SKS.....	42
1. Penentuan CPL terhadap MK.....	42
2. Struktur Mata Kuliah dan Bobot SKSnya	45
VIII. Matriks dan Peta Kurikulum.....	48
IX. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)	49
X. Asesmen Pembelajaran	50
XI. Manajemen dan Mekanisme Pelaksanaan Kurikulum.....	59
1. Standar Mutu Implementasi Kurikulum.....	59
2. Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Kurikulum.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	63

I. IDENTITAS PROGRAM STUDI

- Nama Perguruan Tinggi : UIN Walisongo Semarang
 - Fakultas : Psikologi dan Kesehatan
 - Prodi : S1 Gizi
 - Akreditasi : Baik sekali
 - Jenjang Pendidikan : S1
 - Gelar Lulusan : Sarjana Gizi (S.Gz)
- Visi Keilmuan dan Tujuan:

a. Visi Keilmuan

"Menjadi Program Studi Gizi yang Unggul dalam Pengembangan Keilmuan terkait Pencegahan dan Penanganan Masalah Gizi dengan Pendekatan Kesatuan Ilmu Pengetahuan dan Prinsip Pangan Halal"

b. Tujuan Program Studi

- 1) Menghasilkan ahli gizi (nutrisionis) yang berwawasan kesatuan ilmu pengetahuan (*Unity of Sciences*) dan memahami prinsip pangan halal dalam tatalaksana masalah gizi
- 2) Menghasilkan auditor, penyelia, dan dan pendamping proses produk halal
- 3) Menghasilkan wirausahawan bidang gizi yang berwawasan kesatuan ilmu pengetahuan dan prinsip pangan halal
- 4) Menghasilkan peneliti di bidang pangan, gizi, dan kesehatan dengan wawasan kesatuan ilmu pengetahuan dan prinsip pangan halal.

II. EVALUASI KURIKULUM DAN *TRACER STUDY*

1. Evaluasi Kurikulum

Evaluasi kurikulum dilaksanakan 1 tahun sekali dengan melibatkan stake holder, pengguna lulusan, alumni, dan organisasi profesi (AIPGI dan PERSAGI). Evaluasi terkait dengan profil lulusan dan kebutuhan luaran yang diinginkan oleh pengguna lulusan tersebut diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pengembangan dan penyesuaian kurikulum selanjutnya. Rincian hasil evaluasi kurikulum adalah sebagai berikut :

- a) Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) dapat diintegrasikan dengan Praktek Kerja Gizi Masyarakat (PKG)
- b) Kemampuan *entrepreneur* perlu didukung dalam Mata Kuliah (MK)
- c) MK Produk Halal diganti menjadi Pangan Halal 1
- d) MK Kekhasan Program Studi (prodi) harus ditambah dan diperkuat, sehingga muncul MK baru yaitu Pangan Halal 2 dengan 3 SKS yang akan didukung dengan praktik di dalam mata kuliah.
- e) Pengenalan dasar produk halal diubah menjadi pangan halal
- f) Laboratorium harus ditunjang dengan uji yang bisa mendeteksi kehalalan
- g) Sistem Jaminan Halal masuk wajib dan bisa dikembangkan
- h) *Nutrition Care Procces* dijadikan MK wajib
- i) Praktik lapangan tambahan boleh ditambahkan untuk menambah ketrampilan mahasiswa sehingga ke depan untuk KKL akan ditambah kegiatan magang sehingga porsinya bisa 3 sks

2. Tracer study

Tracer study dilaksanakan setiap 1 tahun sekali dengan hasil tracer tahun 2023 pada 44 lulusan (responden) sebagai berikut :

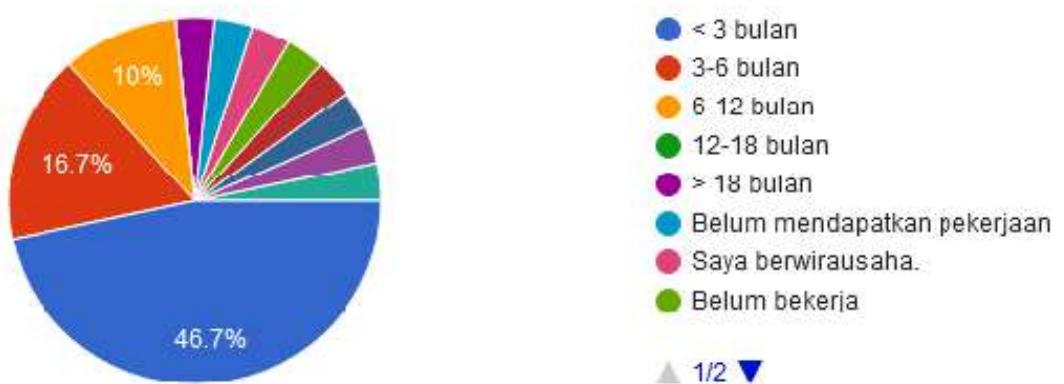
- Kegiatan alumni saat ini

Kegiatan	Frekuensi	Persentase
Bekerja	39	90%
Melanjutkan Study S2	4	9%
Mendaftar Program Profesi	0	0%
Lain-lain	1	1%
TOTAL	44	100%

- Hal yang dilakukan setelah lulus



- Lama mendapatkan pekerjaan/berwirausaha setelah lulus



▲ 1/2 ▼

- Profesi saat ini

Profesi	Frekuensi	Percentase
Ahli Gizi	15	34%
Auditor Halal	9	20%
Penyelia Halal	6	13,6%
Staff Non Gizi	5	11,3%
Enumerator bidang kesehatan	4	9%
Wirausaha	3	6,8%
Freelancer	1	2,2%
Lain-lain	1	2,2%
TOTAL	44	100%

III. Landasan Perancangan dan Pengembangan Kurikulum

1) Landasan Filosofis :

Berdasarkan pada Permendikbud Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi pada Standar Proses Pembelajaran, khususnya pada pasal 15 s/d 18, digunakan sebagai landasan utama penyusunan Kurikulum Outcome Based Education (OBE) Program Studi Gizi. Penyusunan kurikulum program studi gizi berbasis luaran (OBE) ini berfokus pada pencapaian hasil belajar yang spesifik dan terukur, serta relevansi kurikulum dengan kebutuhan pasar dan masyarakat. Aspek utama dari landasan filosofis yang dapat dipertimbangkan dalam penyusunan kurikulum meliputi pencapaian hasil belajar, relevansi dengan kebutuhan pasar, pendekatan berbasis masalah dan pengalaman, keterlibatan stakeholder dan fleksibilitasnya. Kurikulum dikembangkan berbasis pada mahasiswa sebagai subjek dan pelaksanaan serta evaluasi kurikulum berlandaskan interaksi antara subjek, objek dan pengelola. Dalam perumusannya berpedoman secara filosofis pada semua tahapan meliputi perancangan, pelaksanaan, dan peningkatan kualitas Pendidikan di Prodi Gizi UIN Walisongo.

2) Landasan Sosiologis :

Landasan sosiologis penyusunan kurikulum OBE untuk program studi gizi adalah pendekatan yang mempertimbangkan konteks sosial, budaya, dan kebutuhan masyarakat dalam merancang dan mengembangkan kurikulum pendidikan. Kurikulum disusun berlandaskan aspek budaya, cara berpikir, cita-cita dan kebiasaan hidup masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan harkat dan martabat serta kualitas manusia di bidang gizi, pangan dan kesehatan. Kurikulum yang dikembangkan disusun relevan dengan konteks sosial budaya dimana pendidikan dilakukan. Kebiasaan dan kebutuhan masyarakat sebagai user dan pasar kerja juga menjadi umpan balik positif dan digunakan sebagai pijakan dalam penyusunan kurikulum OBE. Perubahan social yang terjadi pada lapisan masyarakat juga menjadi alasan utama mengapa model pembelajaran yang diterapkan harus berinovasi dan beradaptasi sehingga hasil yang diinginkan relevan dan fleksibel untuk diaplikasikan.

3) Landasan Historis :

Untuk dapat menjawab tuntutan zaman terkait dengan ilmu gizi dan Kesehatan, kurikulum prodi gizi disusun berdasarkan teori di bidang gizi dan Kesehatan yang telah ada

sehingga mampu melakukan pengembangan ke arah yang lebih baik dan *up to date*. Kurikulum S1 Gizi telah ditetapkan oleh Prodi S.1 Gizi dan Fakultas Psikologi dan Kesehatan untuk dilakukan penyempurnaan dalam pemaketan atau penyebaran mata kuliah tiap semesternya untuk optimalisasi kompetensi mahasiswa S.1 Gizi UIN Walisongo (calon lulusan). Penyempurnaan kurikulum S1 Gizi dilakukan tahun 2016 juga mengacu pada kurikulum dan kompetensi yang diharapkan oleh AIPGI untuk memperoleh calon lulusan yang memiliki kompetensi berstandar nasional dan komptensi S1 Gizi, yang memiliki kekhasan dalam hal pangan halal. Pengembangan selanjutnya dilakukan pada tahun 2020 berpedoman pada Permendikbud No.3 Tahun 2020 tentang Pelaksanaan Kurikulum Merdeka dan green kampus yang diusung Universitas. Pengembangan selanjutnya dilakukan pada tahun 2024 dengan berpedoman pada kurikulum pendidikan berbasis luaran atau *Outcome Based Education* (OBE). Kegiatan Workshop Kurikulum OBE pada tanggal 31 Mei-2 Juni di Yogyakarta, serta Workshop Pengembangan Kurikulum Prodi S1 Gizi berbasis OBE pada tanggal 6 dan 19 Juni di UIN Walisongo merupakan langkah awal untuk selanjutnya dilakukan pengembangan kurikulum S1 Gizi yang ada di UIN Walisongo dengan mengedepankan program pendidikan dan pengajaran yang berorientasi pada luaran yang dibutuhkan.

4) Landasan Yuridis Pengembangan Kurikulum adalah:

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. Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 48 Tahun 2008 tentang Pendanaan Pendidikan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 91, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4864);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009 tentang Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5007);

5. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
6. Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara, sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 13 Tahun 2014 tentang Perubahan Kelima atas Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara;
7. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir.
8. Peraturan Presiden Nomor 14 Tahun 2014 tentang Perubahan Kelima atas Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara;
9. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia;
10. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 84/P Tahun 2009 mengenai Pembentukan Kabinet Indonesia Bersatu II sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Keputusan Presiden Nomor 41/P Tahun 2014.
11. Permendikbud No.3 Tahun 2020 tentang Pelaksanaan Kurikulum Merdeka 2020.
12. Buku Panduan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka, Dirjen Dikti, Kemendikbud, April 2020.
13. Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran Semester Gasal 2020/2021 di PT, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kemdikbud RI, 22 Juni 2020.

IV. Rumusan Visi, Misi, Tujuan, Strategi, dan *University Value*.

1. Visi, Misi, dan Tujuan Universitas Islam Negeri Walisongo

a. Visi

Universitas Islam Riset Terdepan Berbasis pada Kesatuan Ilmu Pengetahuan untuk Kemanusiaan dan Peradaban Pada Tahun 2038.

b. Misi

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran IPTEKS berbasis kesatuan ilmu pengetahuan untuk menghasilkan lulusan profesional dan berakhlak Al-karimah;
- 2) Meningkatkan kualitas penelitian untuk kepentingan Islam, ilmu dan masyarakat;
- 3) Menyelenggarakan pengabdian yang bermanfaat untuk pengembangan masyarakat;
- 4) Menggali, mengembangkan, dan menerapkan nilai-nilai kearifan lokal;
- 5) Mengembangkan kerjasama dengan berbagai lembaga dalam skala regional, nasional, dan internasional;
- 6) Mewujudkan tata pengelolaan kelembagaan profesional berstandar internasional.

c. Tujuan

- 1) Melahirkan lulusan yang memiliki kapasitas akademik, profesional dan berakhlakul karimah yang mampu menerapkan dan mengembangkan kesatuan ilmu pengetahuan;
- 2) Menghasilkan karya penelitian yang bermanfaat untuk kepentingan Islam, ilmu dan masyarakat.
- 3) Menghasilkan karya pengabdian yang bermanfaat untuk pengembangan masyarakat.
- 4) Mewujudkan internalisasi nilai-nilai kearifan lokal dalam Tridharma perguruan tinggi.
- 5) Memperoleh hasil yang positif dan produktif dari kerjasama dengan berbagai lembaga dalam skala regional, nasional dan internasional.
- 6) Lahirnya tata kelola perguruan tinggi yang profesional berstandar internasional.

d) University Value

- 1) Humanisasi ilmu-ilmu keislaman
- 2) Spiritualisasi ilmu-ilmu modern
- 3) Revitalisasi *local wisdom*

2. Visi, Misi, dan Tujuan Fakultas Psikologi dan Kesehatan

a. Visi

Visi Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo adalah: Fakultas yang Unggul dalam Riset Psikologi dan Kesehatan Berbasis Kesatuan Ilmu Pengetahuan untuk Kemanusiaan dan Peradaban Tingkat Asia Tahun 2038

b. Misi

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran bidang psikologi dan kesehatan berbasis kesatuan ilmu pengetahuan untuk menghasilkan lulusan yang profesional dan ber akhlak al-karimah;
- 2) Meningkatkan kualitas penelitian dalam bidang psikologi dan kesehatan untuk kepentingan Islam, ilmu, dan masyarakat;
- 3) Menyelenggarakan pengabdian di bidang psikologi dan kesehatan yang bermanfaat untuk pengembangan masyarakat;
- 4) Menggali, mengembangkan, dan menerapkan nilai-nilai keislaman dan kearifan lokal dalam bidang psikologi dan kesehatan;
- 5) Mengembangkan kerjasama bidang psikologi dan kesehatan dengan berbagai lembaga dalam skala regional, nasional, dan internasional;
- 6) Mewujudkan tata kelola kelembagaan Fakultas Psikologi dan Kesehatan yang profesional dan berstandar internasional.

c. Tujuan

- 1) Lahirnya lulusan yang memiliki kapasitas akademik, profesional, dan berakhlak al-karimah yang mampu menerapkan dan mengembangkan kesatuan ilmu pengetahuan;
- 2) Dihasilkannya karya penelitian dalam bidang psikologi dan kesehatan yang bermanfaat untuk kepentingan Islam, ilmu, dan masyarakat;
- 3) Dihasilkannya karya pengabdian dalam bidang psikologi dan kesehatan yang bermanfaat untuk pengembangan masyarakat;

- 4) Terwujudnya internalisasi nilai-nilai keislaman dan kearifan lokal dalam bidang psikologi dan kesehatan;
- 5) Diperolehnya hasil yang positif dan produktif dari kerjasama bidang psikologi dan kesehatan dengan berbagai lembaga dalam skala regional, nasional, dan internasional;
- 6) Terwujudnya tata kelola kelembagaan Fakultas Psikologi dan Kesehatan yang profesional berstandar internasional.

3. Visi Keilmuan Program Studi Gizi

a. Visi Keilmuan

" Menjadi Program Studi Gizi yang Unggul dalam Pengembangan Keilmuan terkait Pencegahan dan Penanganan Masalah Gizi dengan Pendekatan Kesatuan Ilmu Pengetahuan dan Prinsip Pangan Halal"

b. Tujuan Program Studi

- 1) Menghasilkan ahli gizi (nutrisionis) yang berwawasan kesatuan ilmu pengetahuan (*Unity of Sciences*) dan memahami prinsip pangan halal dalam tatalaksana masalah gizi
- 2) Menghasilkan auditor, penyelia, dan dan pendamping proses produk halal
- 3) Menghasilkan wirausahawan bidang gizi yang berwawasan kesatuan ilmu pengetahuan dan prinsip pangan halal
- 4) Menghasilkan peneliti di bidang pangan, gizi, dan kesehatan dengan wawasan kesatuan ilmu pengetahuan dan prinsip pangan halal.

V. PROFIL LULUSAN DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

1. Profil Lulusan

Kurikulum Program Studi Gizi S.1 Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo berfokus pada pencapaian pembelajaran dimana pendidikan tidak hanya berpusat pada materi yang harus diselesaikan, tetapi juga juga *outcome* sesuai KKNI Level 6, SNPT, AIPGI, Kurikulum *Outcome Based Education* (OBE), dan keunggulan penciri program studi yang ahli dalam bidang gizi berwawasan pangan halal. Dengan demikian, Lulusan Program Studi Gizi S.1 Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo, mempunyai kewenangan untuk menjadi:

Tabel 1 Profil Lulusan (PL) Sarjana Gizi

No	Kode PL	Profil Lulusan	Deskripsi PL
1	PL01	Manajer dan <i>care provider</i> pelayanan gizi	Lulusan yang memiliki kompetensi dalam pengelolaan instansi yang menyediakan layanan gizi dan melakukan asuhan gizi kepada individu maupun populasi dengan berlandaskan pada konsep kesatuan ilmu pengetahuan dan prinsip pangan halal
2	PL02	Supervisor program gizi	Lulusan yang memiliki kompetensi dalam merencanakan, mengembangkan, melaksanakan, memonitor, dan mengevaluasi program gizi yang efektif dan efisien untuk memenuhi kebutuhan gizi individu dan populasi
3	PL03	Auditor internal pangan halal	Lulusan yang memiliki kompetensi sebagai Penjamin Proses Produk Halal yang mampu menjadi auditor internal, penyelia, atau pendamping produk pangan halal yang kompeten dan berintegritas
4	PL04	Peneliti bidang gizi	Lulusan yang memiliki kompetensi untuk melakukan penelitian gizi dengan menggunakan metode ilmiah yang relevan dan mampu menerapkan hasil penelitian dalam praktik gizi
5	PL05	<i>Entrepreneur</i> bidang gizi	Lulusan yang memiliki kompetensi sebagai <i>entrepreneur</i> yang mampu memanfaatkan perkembangan ilmu dan teknologi untuk mengembangkan usaha dan berinovasi di bidang gizi

2. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN DIKTI) tahun 2014 menetapkan bahwa setiap program studi wajib dilengkapi dengan target capaian pembelajaran sebagai bentuk akuntabilitas penyelenggaraan program terhadap para pemangku kepentingan. Untuk keperluan tersebut, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi *c.q.* Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan, berdasarkan amanah Peraturan Menteri Pendidikan Nomor 73 tahun 2013 menerbitkan Panduan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) program studi di perguruan tinggi.

CPL lulusan program studi selain merupakan rumusan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai dan harus dimiliki oleh semua lulusannya, juga merupakan pernyataan mutu lulusan. Setiap program studi berkewajiban untuk memiliki rumusan CPL yang dapat dipertanggungjawabkan baik isi, kelengkapan, deskripsi sesuai dengan ketentuan dalam SN DIKTI, serta kesetaraan level kualifikasinya dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Perumusan CPL merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pengembangan kurikulum program studi karena merupakan rumusan tujuan pendidikan dan pernyataan mutu lulusan.

SN DIKTI mengatur tentang Standar Kompetensi Lulusan (SKL) merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan ketrampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran. Dalam SKL dinyatakan bahwa CPL lulusan wajib mengacu kepada Deskripsi CPL KKNI dan memiliki kesetaraan dengan jenjang kualifikasi pada KKNI. Di dalam KKNI, CPL didefinisikan sebagai kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi dan akumulasi pengalaman kerja. CPL merupakan penera (alat ukur) dari apa yang diperoleh seseorang dalam menyelesaikan proses belajar baik terstruktur maupun tidak. Rumusan CPL disusun dalam 4 unsur yaitu sikap dan tata nilai, kemampuan kerja, penguasaan pengetahuan, dan wewenang dan tanggung jawab.

- 1. Sikap dan tata nilai:** merupakan perilaku dan tata nilai yang merupakan karakter atau jati diri bangsa dan negara Indonesia. Sikap dan tata nilai ini terinternalisasi selama proses belajar, baik terstruktur maupun tidak.
- 2. Kemampuan kerja:** merupakan wujud akhir dari transformasi potensi yang ada dalam setiap individu pembelajar menjadi kompetensi atau kemampuan yang aplikatif dan bermanfaat.

3. Penguasaan pengetahuan: merupakan informasi yang telah diproses dan diorganisasikan untuk memperoleh pemahaman, pengetahuan, dan pengalaman yang terakumulasi untuk memiliki suatu kemampuan.

4. Wewenang dan tanggung Jawab: merupakan konsekuensi seorang pembelajar yang telah memiliki kemampuan dan pengetahuan pendukungnya untuk berperan dalam masyarakat secara benar dan beretika.

Tabel 2 Rumusan CPL SNDIKTI

Kode	CPL SNDIKTI	Deskripsi
SIKAP		
CPL01	CPL-S01	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.
CPL02	CPL-S02	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.
CPL03	CPL-S03	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila.
CPL04	CPL-S04	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada bangsa dan negara.
CPL05	CPL-S05	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
CPL06	CPL-S06	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
CPL07	CPL-S07	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
CPL08	CPL-S08	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
CPL09	CPL-S09	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
CPL10	CPL-S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
PENGETAHUAN		
CPL11	CPL-P01	Menguasai konsep dasar teori psikologi untuk menggambarkan dan menganalisa berbagai gejala psikologi pada individu, kelompok, organisasi dan komunitas

CPL12	CPL-P02	Memahami dan menerapkan metode penelitian dasar psikologi, termasuk rancangan penelitian, analisis data dan interpretasinya
CPL13	CPL-P03	Memahami konsep dasar asesmen psikologis dalam menganalisis gejala psikologi pada individu, kelompok, organisasi dan masyarakat
CPL14	CPL-P04	Memahami konsep intervensi non-klinis berdasarkan prinsip-prinsip perubahan tingkah laku pada individu, kelompok, organisasi dan masyarakat
CPL15	CPL-P05	Menguasai prinsip-prinsip literasi data dan komunitas
KETERAMPILAN UMUM		
CPL16	CPL-KU01	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam kontek pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.
CPL17	CPL-KU02	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur
CPL18	CPL-KU03	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan 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
CPL19	CPL-KU04	Mampu menyusun deskripsi saintifik, hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
CPL20	CPL-KU05	Mampu mengambil keputusan secara tepat, dalam konteks penjelasan masalah di bidang keahliannya berdasarkan hasil analisis informasi dan data.
CPL21	CPL-KU06	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega dan sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
CPL22	CPL-KU07	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok melakukan supervisi, dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.

CPL23	CPL-KU08	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggungjawabnya dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.
CPL24	CPL-KU09	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamanahkan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan mencegah plagiasi.

Berdasarkan pendekatan kurikulum OBE, Perumusan CPL tidak dijabarkan secara rinci antara CPL Pengetahuan, Sikap, dan Keterampilan, tetapi terintegrasi ke dalam CPL program studi. Dengan demikian, CPL Sarjana (S1) Gizi UIN Walisongo Semarang terdiri dari:

Tabel 3 Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Prodi Gizi

No	Kode CPL	Capaian Pembelajaran Lulusan
1	CPL01	Mampu mengkaji konsep teoritis dan menampilkan perilaku akhlak mulia dalam bidang pengetahuan ilmu gizi dan inovasi produk pangan dengan pendekatan <i>unity of sciences</i> (kesatuan ilmu pengetahuan)
2	CPL02	Mampu membuat keputusan dalam proses asuhan gizi (<i>nutritional care process</i>) dan merujuk pasien ke <i>registered dietitian</i> (RD) atau profesional lainnya secara mandiri dan bertanggung jawab
3	CPL03	Mampu mengembangkan sistem manajemen penyelengaraan makanan dalam pelayanan gizi secara mandiri dan bertanggung jawab
4	CPL04	Mampu merancang, melaksanakan, memonitor dan mengevaluasi program gizi masyarakat berdasarkan pengkajian data melalui kerjasama lintas sektoral
5	CPL05	Mampu melakukan pengkajian dan analisis data berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah serta menyusun deskripsi ilmiah hasil kajian dalam bentuk karya tulis ilmiah secara mandiri dan bertanggungjawab dengan memperhatikan kesahihan dan pencegahan plagiasi.

6	CPL06	Mampu mengembangkan konsep dan inovasi untuk menemukan peluang wirausaha di bidang gizi yang dapat dibertanggungjawabkan secara etika profesi.
7	CPL07	Mampu melakukan audit internal penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan mengevaluasi tindak lanjut hasil audit internal sesuai standart kompetensi auditor halal (persiapan, prapemeriksaan, pemeriksaan, dan pelaporan)

Tabel 4 Pemetaan CPL SNDIKTI-CPL Prodi

Kode	CPL SN DIKTI	Deskripsi	CPL Prodi						
			CPL01	CPL02	CPL03	CPL04	CPL05	CPL06	CPL07
SIKAP									
CPL01	CPL- S01	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.	√				√		√
CPL02	CPL- S02	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.	√					√	√
CPL03	CPL- S03	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila.	√			√			
CPL04	CPL- S04	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada bangsa dan negara.	√			√			

CPL05	CPL-S05	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	√			√			
CPL06	CPL-S06	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan	√			√			
CPL07	CPL-S07	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara	√			√	√	√	√
CPL08	CPL-S08	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik	√			√	√	√	√
CPL09	CPL-S09	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri	√	√	√		√	√	
CPL10	CPL-S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan	√					√	
PENGETAHUAN									
CPL11	CPL-P01	Menguasai konsep dasar ilmu gizi, ilmu pangan, dan kesehatan sebagai dasar identifikasi masalah gizi	√	√	√	√			√
CPL12	CPL-P02	Memahami teori pendidikan, manajemen program, konseling, analisis data dan interpretasinya	√	√	√	√	√		

CPL13	CPL-P03	Memahami konsep dasar asesmen gizi dalam menganalisis masalah gizi dan menentukan intervensi gizi pada individu, kelompok, dan masyarakat		√	√	√			
CPL14	CPL-P04	Memahami prinsip analisis resiko dan peluang dalam merencanakan usaha di bidang gizi, pangan, dan kesehatan			√		√	√	
CPL15	CPL-P05	Memahami dasar-dasar metode ilmiah dan integritas akademik dalam penelitian dan karya ilmiah.				√		√	
CPL 16	CPL-P06	Memahami konsep dasar pangan halal dan sistem jaminan produk halal, proses audit, monitoring, dan evaluasi pangan halal			√			√	
KETERAMPILAN UMUM									
CPL17	CPL-KU01	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam kontek pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.	√	√	√	√	√	√	√

CPL18	CPL-KU02	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur		√	√		√		√
CPL19	CPL-KU03	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan 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	√	√	√	√	√		
CPL20	CPL-KU04	Mampu menyusun deskripsi saintifik, hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi					√		
CPL21	CPL-KU05	Mampu mengambil keputusan secara tepat, dalam konteks penjelasan masalah di bidang keahliannya berdasarkan hasil analisis informasi dan data.		√	√	√			
CPL22	CPL-KU06	Mampu memelihara dan mengembangkan			√	√		√	

		jaringan kerja dengan pembimbing, kolega dan sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.							
CPL23	CPL-KU07	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok melakukan supervisi. dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.		√	√	√		√	
CPL24	CPL-KU08	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggungjawabnya dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.		√	√	√			
CPL25	CPL-KU09	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamanahkan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan mencegah plagiasi.					√		

3. Pemetaan CPL Prodi terhadap Profil Lulusan

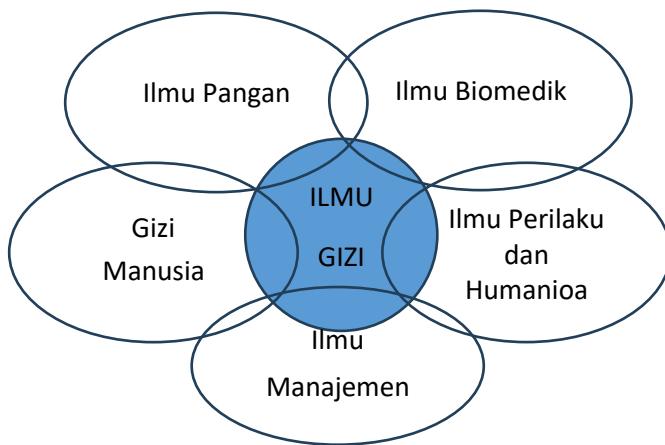
Capaian Pembelajaran Prodi disusun dengan mengacu kepada profil lulusan yang diinginkan. Berikut merupakan pemetaan CPL prodi terhadap profil lulusan.

Tabel 5 Pemetaan CPL Prodi terhadap PL

No.	Profil Lulusan	Capaian Pembelajaran Lulusan						
		CPL01	CPL02	CPL03	CPL04	CPL05	CPL06	CPL07
1.	Manajer dan <i>care provider</i> pelayanan gizi	√	√					
2.	Supervisor program gizi	√		√	√			
3.	Auditor internal pangan halal	√						√
4.	Peneliti bidang gizi	√				√		
5.	<i>Enterpreneur</i> bidang gizi	√	√	√			√	

VI. PENETAPAN BAHAN KAJIAN

1. *Body of Knowledge (BK)*



Gambar di atas menunjukkan bahwa ilmu gizi merefleksikan perpaduan dari berbagai disiplin ilmu yang saling terintegrasi. Untuk menunjang profil lulusan sarjana gizi yang baik, pemahaman terkait berbagai disiplin ilmu harus diperoleh dengan baik. Disiplin ilmu tersebut, yang menunjang profil lulusan sarjana gizi secara garis besar dipetakan menjadi rumpun ilmu pangan, ilmu biomedik, ilmu perilaku dan humaniora, ilmu manajemen, dan gizi manusia. Berdasarkan gambar tersebut, kemudian diturunkan menjadi bahan kajian mata kuliah, sebagai berikut:

2. Deskripsi Bahan Kajian

Tabel 6 Deskripsi Bahan Kajian

Rumpun Ilmu	Bahan Kajian	Pokok Bahasan	Kode
Ilmu Biomedik	Teori, prinsip, dan aplikasi biokimia gizi sesuai dengan aspek dinamik metabolisme energi, zat gizi dan materi genetik dalam proses kerja dan regulasi tubuh serta proses metabolisme seluler sampai kerjasama sistem tubuh secara kompleks termasuk aspek molekuler	Teori dan Prinsip metabolisme mikro	BK01
		Teori dan Prinsip metabolisme makro	
		Teori dan Prinsip biologi sel	
		Teori dan Prinsip biologi dasar	
		Teori dan Prinsip kimia dasar	
		Teori dan Prinsip biomolekuler gizi	
	Teori dan prinsip sistem, fungsi dan proses tubuh manusia untuk menjaga	Teori dan Prinsip anatomi dan fisiologi pada manusia	BK02
		Teori dan Prinsip imunologi	
		Teori dan Prinsip histologi	

	homeostatis tubuh manusia	Teori dan Prinsip patofisiologi dan pathogenesis pada penyakit degenerative, infeksi, dan defisiensi	
	Teori dan prinsip mikrobiologi dalam aspek klasifikasi dan karakteristik mikroba dalam bahan pangan, teknik sterilisasi dan pengawetan bahan makanan serta identifikasi mikroba dalam bahan pangan	Teori dan Prinsip mikrobiologi pangan Teori dan Prinsip imunologi	BK03
Rumpun Ilmu Manejemen	Konsep dan aplikasi metode penyusunan karya tulis ilmiah	Konsep dasar penyusunan dan publikasi karya ilmiah. Konsep dasar uji hipotesis dan statistik Penggunaan software analisis statistic	BK04
	Konsep dan manajemen program gizi	Konsep dasar organisasi dan manajemen Konsep dasar ilmu Kesehatan masyarakat	BK05
	Teori sistem penyelenggaraan dan pengembangan makanan	Sistem penyelenggaraan makanan institusi (input, proses, dan output) Sistem Ketahanan Pangan pada Kondisi Darurat Sistem penyelenggaraan makanan haji dan umroh	BK06
	Konsep manajemen dan pengembangan kewirausahaan gizi	Konsep manajemen kewirausahaan gizi Pengembangan dan pemasaran produk dan jasa komersil bidang gizi	BK07
Gizi Manusia	Wawasan kesatuan ilmu pengetahuan (<i>unity of Sciences</i>)	Wawasan Al-Qur'an dan Hadits Wawasan keislaman Wawasan kesatuan ilmu pengetahuan (<i>unity of Sciences</i>) Wawasan etika profesi	BK08
	Teori, prinsip dan aplikasi ilmu gizi pada individu dan komunitas	Teori dan prinsip Dasar Ilmu Gizi Wawasan teori dan prinsip gizi pada ibu hamil, ibu menyusui, bayi, balita, anak, remaja, dewasa, dan lansia. Teori dan prinsip ilmu kesehatan masyarakat	BK09
	Teori, prinsip dan aplikasi pemecahan masalah gizi individu dan komunitas dengan penilaian status gizi	Teori dan prinsip-prinsip pemecahan masalah gizi individu dengan penilaian status gizi Teori dan prinsip-prinsip pemecahan masalah gizi komunitas dengan penilaian status gizi	BK10

		Teori dan prinsip Penilaian Konsumsi Makanan Individu dan Komunitas	
		Wawasan dan teori tentang epidemiologi	
		Teori dan prinsip-prinsip pemecahan masalah gizi individu dengan penilaian status gizi	
	Teori, prinsip dan aplikasi asuhan gizi penyakit infeksi, defisiensi dan degeneratif	Prinsip nutrition care process (NCP) pada tahap asesmen, diagnosa, intervensi, monitoring dan evaluasi Prinsip <i>enteral</i> dan <i>parenteral nutrition</i> Teori dan prinsip dietetika pada penyakit infeksi, defisiensi dan penyakit degeneratif	BK11
	Teori dan prinsip pengaturan asupan gizi pada atlet olahraga	Teori dan prinsip pengaturan asupan gizi pada atlet olahraga	BK12
Rumpun Ilmu Pangan	Teori dan prinsip tentang bahan pangan (sifat fisiko-kimia, reaksi kimia, peran/fungsi komponen kimia dalam bahan dan produk pangan), pangan fungsional, dan metode analisisnya bahan dan produk pangan.	<ul style="list-style-type: none"> Teori dan prinsip Ilmu Bahan Makanan Teori dan prinsip Analisis Zat Gizi Teori dan prinsip Kimia Pangan Teori dan prinsip Kimia Gizi Teori dan prinsip Pangan Fungsional Aplikasi teori dan prinsip Kimia Pangan Aplikasi teori dan prinsip Analisis Zat Gizi 	BK13
	Prinsip, rekayasa proses, dan aplikasi teknologi pangan serta kontribusinya dalam penyediaan pangan yang aman, halal, sehat, dan bermutu.	<ul style="list-style-type: none"> Teori dan prinsip Teknologi Pangan Aplikasi teori dan prinsip Teknologi Pangan 	BK14
	Aplikasi dan pengembangan produk pangan halal, sistem sertifikasi dan audit pangan/ produk halal secara nasional maupun internasional beserta jaminan mutu pangan/ produknya.	<ol style="list-style-type: none"> Teori dan prinsip Pangan Halal Sistem sertifikasi dan audit halal produk pangan Metode analisis produk pangan halal 	BK15
	Teori dan prinsip dalam Keamanan Pangan untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan gizi, HACCP dan	<ol style="list-style-type: none"> Teori dan prinsip Keamanan Pangan 	BK16

	penyimpanan dan pengelolaan limbah sisa industri makanan serta aplikasinya		
	Prinsip dan teori mikrobiologi pangan, perkembangan bioteknologi dalam bidang pangan dan pengelolaan produksi pangan yang ramah lingkungan serta aplikasinya.	1. Teori dan prinsip Mikrobiologi Pangan	BK17
	Prinsip, tugas pranata laboratorium gizi dan aplikasi dalam praktikum dan pengelolaan laboratorium gizi	1. Aplikasi dalam praktikum Kimia Pangan 2. Aplikasi dalam praktikum Analisis Zat Gizi Aplikasi dalam praktikum Teknologi Pangan	BK18
Rumpun Ilmu Perilaku dan Humaniora	Teori Kesatuan Ilmu Pengetahuan (<i>Unity of Sciences</i>)	• Teori kesatuan ilmu pengetahuan umum lainnya dan ilmu keagamaan, khususnya antara keagamaan dan keislaman	BK19
	Teori dan Praktik Enterpreneur Gizi	• Teori dan praktik Enterpreneur Gizi	BK20
	Teori dan Praktik Kebahasaan Serta Penulisan Karya Tulis Ilmiah	• Wawasan dan Teori Kebahasaan kedudukan Bahasa Indonesia sebagai Bahasa nasional dan Bahasa negara	BK21
	Teori unsur, media, strategi, dan prinsip kesantunan komunikasi verbal/nonverbal	• Teori kebahasaan • Praktik keterampilan reseptif dan produktif berbahasa • Praktik keterampilan menulis karya ilmiah.	BK22
	Teori dan praktik manajemen dan komunikasi interpersonal	• Teori unsur komunikasi • Teori media komunikasi • Teori strategi komunikasi • Teori prinsip kesantunan berkomunikasi verbal/nonverbal • Praktik komunikasi interpersonal • Praktik manajemen komunikasi.	BK23

2. Pemetaan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) terhadap Bahan Kajian (BK)

Berdasarkan CPL yang telah ditetapkan dan bahan kajian yang telah dirumuskan, kemudian dilakukan pemetaan CPL terhadap BK. Pemetaan ini diperlukan untuk memastikan bahwa bahan kajian yang digunakan singkron terhadap CPL yang telah ditetapkan dan dapat terdeteksi bahwa di masing-masing CPL ditunjang oleh bahan kajian yang berbeda.

Tabel 7 Pemetaan CPL terhadap BK

	BK 01	BK 02	BK 03	BK 04	BK 05	BK 06	BK 07	BK 08	BK 09	BK 10	BK 11	BK 12	BK 13	BK 14	BK 15	BK 16	BK 17	BK 18	BK 19	BK 20	BK 21	BK 22	BK 23	
CPL 01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
CPL 02	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓									✓		✓	✓	✓
CPL 03					✓	✓	✓							✓	✓					✓	✓		✓	✓
CPL 04	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓								✓		✓	✓	✓
CPL 05				✓				✓											✓	✓	✓	✓	✓	✓
CPL 06					✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	
CPL 07			✓		✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	

3. Pemetaan Bahan Kajian terhadap Mata Kuliah (MK)

Perumusan mata kuliah di prodi gizi menyesuaikan dengan bahan kajian yang dibutuhkan serta capaian pembelajaran yang diharapkan. Oleh karena itu, pemetaan bahan kajian terhadap mata kuliah diperlukan.

Tabel 8 Pemetaan Bahan Kajian terhadap Mata Kuliah (MK)

NO MK	MATA KULIAH	BK 01	BK 02	BK 03	BK 04	BK 05	BK 06	BK 07	BK 08	BK 09	BK 10	BK 11	BK 12	BK 13	BK 14	BK 15	BK 16	BK 17	BK 18	BK 19	BK 20	BK 21	BK 22	BK 23		
1	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan				✓	✓			✓											✓		✓	✓	✓		
2	Bahasa Indonesia Karya Tulis Ilmiah				✓	✓		✓	✓												✓	✓	✓	✓	✓	
3	Islam dan Moderasi Beragama					✓			✓												✓		✓	✓	✓	
4	Falsafah Kesatuan Ilmu						✓		✓										✓				✓	✓	✓	
5	Ilmu Fiqih						✓		✓										✓			✓		✓		
6	Tauhid dan Akhlak Tasawuf							✓	✓									✓			✓		✓	✓	✓	
7	Bahasa Inggris					✓		✓	✓				✓								✓	✓	✓	✓	✓	
8	Bahasa Arab						✓		✓	✓								✓			✓	✓	✓	✓	✓	
9	Dasar Ilmu Gizi	✓	✓		✓					✓				✓								✓	✓	✓	✓	
10	Biologi Gizi	✓	✓	✓											✓				✓							
11	Kimia Gizi	✓													✓	✓		✓	✓							
12	Ilmu Bahan Makanan									✓				✓	✓	✓	✓	✓					✓			
13	Pengantar Psikologi					✓			✓				✓									✓		✓	✓	
14	Metabolisme Gizi Makro	✓	✓	✓						✓		✓	✓	✓							✓					
15	Anatomi Fisiologi		✓	✓						✓	✓	✓	✓	✓												
16	Gizi Kuliner									✓				✓												
17	Praktikum Gizi Kuliner									✓				✓										✓	✓	
18	Mikrobiologi Pangan	✓	✓	✓						✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
19	Biokimia dan Molekuler Gizi	✓	✓	✓											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
20	Praktikum Biokimia dan Molekuler Gizi	✓	✓	✓	✓										✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	
21	Penilaian Status Gizi		✓								✓	✓	✓	✓	✓											
22	Praktikum Penilaian Status Gizi		✓								✓	✓	✓	✓	✓									✓	✓	
23	Alquran Tematik Gizi						✓		✓	✓								✓			✓			✓		
24	Penilaian Konsumsi Pangan										✓	✓	✓	✓	✓									✓	✓	
25	Ilmu Kesehatan Masyarakat						✓	✓		✓	✓				✓											
26	Kimia Pangan	✓				✓				✓					✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓			✓	
27	Praktikum Kimia Pangan	✓									✓				✓	✓		✓	✓	✓	✓				✓	
28	Gizi dalam Daur Kehidupan			✓			✓	✓		✓	✓			✓	✓		✓									

NO MK	MATA KULIAH	BK 01	BK 02	BK 03	BK 04	BK 05	BK 06	BK 07	BK 08	BK 09	BK 10	BK 11	BK 12	BK 13	BK 14	BK 15	BK 16	BK 17	BK 18	BK 19	BK 20	BK 21	BK 22	BK 23	
29	Praktikum Gizi dalam Daur Kehidupan		✓			✓	✓			✓	✓			✓										✓	✓
30	Metabolisme Gizi Mikro	✓	✓	✓						✓		✓		✓										✓	
31	Keamanan Pangan	✓	✓	✓					✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
32	Patofisiologi Penyakit Degeneratif	✓	✓	✓						✓		✓	✓												
33	Sosioantropologi Gizi					✓	✓	✓	✓	✓				✓									✓		
34	<i>Nutrition Care Process (NCP)</i>	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓		✓										✓	✓
35	Teknologi Pangan						✓							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
36	Praktikum Teknologi Pangan						✓							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	
37	Dasar-Dasar Komunikasi					✓	✓	✓	✓	✓												✓	✓	✓	✓
38	Analisa Gizi	✓								✓				✓	✓		✓	✓	✓						
39	Praktikum Analisa Gizi	✓								✓				✓	✓		✓	✓	✓					✓	✓
40	Patofisiologi Penyakit Infeksi dan Defisiensi	✓	✓	✓						✓		✓	✓												
41	Hadist Tematik Gizi						✓			✓	✓							✓			✓		✓		✓
42	Epidemiologi				✓	✓	✓			✓	✓			✓											
43	Etika Profesi dan Hukum Kesehatan					✓			✓													✓		✓	✓
44	Dietetika Penyakit Degeneratif	✓	✓	✓		✓				✓		✓	✓	✓		✓									
45	Praktikum Dietetika Penyakit Degeneratif	✓	✓	✓		✓				✓	✓	✓	✓		✓									✓	✓
46	Manajemen Data				✓	✓								✓									✓		✓
47	Konseling Gizi	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓		✓									✓	✓
48	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	✓	✓	✓		✓				✓		✓	✓	✓		✓									
49	Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	✓	✓	✓		✓				✓		✓	✓	✓		✓								✓	✓
50	Pendidikan Gizi									✓	✓	✓	✓		✓									✓	✓
51	Statistika Gizi				✓	✓			✓														✓	✓	
52	Manajemen Industri Makanan					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓				
53	Metodologi Penelitian					✓	✓			✓														✓	✓
54	Perencanaan Program Gizi					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓									✓	✓
55	Pangan Halal 1						✓		✓	✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
56	Gizi Olahraga	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓								
57	Entrepreneurship Gizi						✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
58	Pangan Halal 2							✓		✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
59	Kepaniteraan Umum Gizi	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
60	Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Gizi	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

NO MK	MATA KULIAH	BK 01	BK 02	BK 03	BK 04	BK 05	BK 06	BK 07	BK 08	BK 09	BK 10	BK 11	BK 12	BK 13	BK 14	BK 15	BK 16	BK 17	BK 18	BK 19	BK 20	BK 21	BK 22	BK 23	
61	Praktik Kerja Gizi Klinik	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓			✓							✓	✓
62	Praktik Kerja Gizi Institusi				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
63	Praktik Kerja Gizi Masyarakat		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓
64	Kuliah Kerja Nyata (KKN)				✓			✓														✓		✓	✓
65	Tugas Akhir	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
66	Gizi Ibu dan Anak		✓			✓	✓		✓	✓	✓			✓										✓	✓
67	Interaksi Obat dan Makanan	✓	✓	✓						✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						
68	Bioteknologi Pangan	✓	✓	✓			✓		✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
69	Pelayanan Gizi Haji dan Umroh				✓	✓			✓					✓	✓						✓			✓	✓
70	Gizi Bencana					✓	✓		✓	✓	✓			✓				✓						✓	✓
71	Jaminan Mutu Pangan						✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
72	Pangan Fungsional				✓		✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
73	IPTEK Bidang Gizi					✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓							✓		
74	Perkembangan Gizi Terkini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
75	Nutrigenomik	✓	✓	✓					✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				

VII. Pembentukan Mata Kuliah (MK) dan Penentuan Bobot sks

1. Pemetaan CPL terhadap MK

Pembentukan mata kuliah berdasarkan CPL (beserta turunannya di level MK) dan bahan kajian. Setelah dibentuk mata kuliah, kemudian dilakukan pembobotan sks sesuai dengan penekanannya di dalam CPL dan juga sesuai dengan level taksonomi.

Tabel 9 Pemetaan CPL terhadap MK

NO	MATA KULIAH	CPL01	CPL02	CPL03	CPL04	CPL05	CPL06	CPL07
1	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	√				√	√	
2	Bahasa Indonesia Karya Tulis Ilmiah	√	√	√	√	√	√	√
3	Islam dan Moderasi Beragama	√		√	√		√	√
4	Falsafah Kesatuan Ilmu	√		√	√		√	√
5	Ilmu Fiqih	√		√	√		√	√
6	Tauhid dan Akhlak Tasawuf	√		√	√		√	√
7	Bahasa Inggris	√	√	√	√	√	√	√
8	Bahasa Arab	√						√
9	Dasar Ilmu Gizi	√	√	√	√	√	√	√
10	Biologi Gizi	√	√	√				√
11	Kimia Gizi	√	√	√				√
12	Ilmu Bahan Makanan	√	√	√	√	√	√	√
13	Pengantar Psikologi	√	√		√			
14	Metabolisme Gizi Makro	√	√					√
15	Anatom Fisiologi	√	√					
16	Gizi Kuliner	√		√			√	√
17	Praktikum Gizi Kuliner	√		√			√	√
18	Mikrobiologi Pangan	√	√	√			√	√
19	Biokimia dan Molekuler Gizi	√	√					√
20	Praktikum Biokimia dan Molekuler Gizi	√	√					√
21	Penilaian Status Gizi	√	√		√	√		
22	Praktikum Penilaian Status Gizi	√	√		√	√		
23	Alquran Tematik Gizi	√		√	√		√	√
24	Penilaian Konsumsi Pangan	√	√	√	√	√		
25	Ilmu Kesehatan Masyarakat	√		√	√	√		
26	Kimia Pangan	√	√	√				√
27	Praktikum Kimia Pangan	√	√	√				√
28	Gizi dalam Daur Kehidupan	√	√		√		√	
29	Praktikum Gizi dalam Daur Kehidupan	√	√		√		√	
30	Metabolisme Gizi Mikro	√	√					√
31	Keamanan Pangan	√		√			√	√
32	Patofisiologi Penyakit Degeneratif	√	√					
33	Sosioantropologi Gizi	√		√	√			
34	<i>Nutrition Care Process (NCP)</i>	√	√		√	√		
35	Teknologi Pangan	√		√			√	√
36	Praktikum Teknologi Pangan	√		√			√	√

NO	MATA KULIAH	CPL01	CPL02	CPL03	CPL04	CPL05	CPL06	CPL07
37	Dasar-Dasar Komunikasi	√	√	√	√	√	√	√
38	Analisa Gizi	√		√			√	√
39	Praktikum Analisa Gizi	√		√			√	√
40	Patofisiologi Penyakit Infeksi dan Defisiensi	√	√					
41	Hadist Tematik Gizi	√		√	√		√	√
42	Epidemiologi	√			√	√		
43	Etika Profesi dan Hukum Kesehatan	√	√	√	√	√	√	√
44	Dietetika Penyakit Degeneratif	√	√					
45	Praktikum Dietetika Penyakit Degeneratif	√	√					
46	Manajemen Data	√	√	√	√	√	√	√
47	Konseling Gizi	√	√		√			√
48	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	√	√					
49	Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	√	√					
50	Pendidikan Gizi	√			√		√	√
51	Statistika Gizi	√		√	√	√	√	√
52	Manajemen Industri Makanan	√		√				√
53	Metodologi Penelitian	√	√	√	√	√		√
54	Perencanaan Program Gizi	√			√			
55	Pangan Halal 1	√					√	√
56	Gizi Olahraga	√	√				√	
57	Entrepreneurship Gizi	√		√			√	√
58	Pangan Halal 2	√					√	√
59	Kepaniteraan Umum Gizi	√	√	√	√	√	√	√
60	Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Gizi	√	√	√	√	√	√	√
61	Praktik Kerja Gizi Klinik	√	√		√			
62	Praktik Kerja Gizi Institusi	√		√		√	√	√
63	Praktik Kerja Gizi Masyarakat	√			√	√	√	
64	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	√			√		√	
65	Tugas Akhir	√	√	√	√	√	√	√
66	Gizi Ibu dan Anak	√	√		√			
67	Interaksi Obat dan Makanan	√	√				√	
68	Bioteknologi Pangan	√		√			√	√
69	Pelayanan Gizi Haji dan Umroh	√		√			√	√
70	Gizi Bencana	√		√	√		√	
71	Jaminan Mutu Pangan	√		√			√	√
72	Pangan Fungsional	√	√	√			√	√
73	IPTEK Bidang Gizi	√				√		
74	Perkembangan Gizi Terkini	√	√	√	√	√	√	√
75	Nutrigenomik	√	√					

Tabel 10. Pemetaan CPL-BK-MK

CPL	BK01	BK02	BK03	BK04	BK05	BK06	BK07	BK08	BK09	BK10	BK11	BK12	BK13	BK14	BK15	BK16	BK17	BK18	BK19	BK20	BK21	BK22	BK23					
CPL01				MK01	MK01			MK01										MK01		MK01	MK01	MK01	MK01					
				MK02	MK02		MK02	MK02										MK02	MK02	MK02	MK02	MK02	MK02					
				MK03				MK03										MK03		MK03	MK03	MK03	MK03					
						MK04		MK04							MK04			MK04		MK04	MK04	MK04	MK04					
						MK05		MK05						MK05			MK05		MK05	MK05	MK05	MK05	MK05	MK05				
						MK06		MK06						MK06			MK06		MK06	MK06	MK06	MK06	MK06	MK06				
				MK07		MK07	MK07			MK07								MK07	MK07	MK07	MK07	MK07	MK07					
				MK08		MK08		MK08						MK08			MK08		MK08	MK08	MK08	MK08	MK08	MK08				
	MK09	MK09		MK09				MK09				MK09								MK09	MK09	MK09	MK09	MK09	MK09			
	MK10	MK10	MK10									MK10					MK10											
	MK11											MK11	MK11		MK11		MK11		MK11									
								MK12					MK12	MK12	MK12	MK12				MK12								
				MK13			MK13			MK13								MK13			MK13	MK13	MK13	MK13	MK13	MK13		
	MK14	MK14	MK14					MK14		MK14		MK14							MK14									
		MK15	MK15						MK15	MK15	MK15	MK15																
									MK16				MK16															
									MK17				MK17											MK17	MK17	MK17	MK17	
	MK18	MK18	MK18					MK18				MK18																
	MK19	MK19	MK19									MK19	MK19	MK19	MK19				MK19	MK19								
	MK20	MK20	MK20									MK20	MK20	MK20			MK20	MK20					MK20	MK20				
		MK21							MK21	MK21	MK21	MK21																
		MK22							MK22	MK22	MK22	MK22													MK22	MK22	MK22	
						MK23		MK23	MK23								MK23			MK23			MK23		MK23	MK23	MK23	MK23
								MK24		MK24	MK24	MK24			MK24										MK24	MK24	MK24	MK24
									MK25		MK25	MK25			MK25			MK25										

	MK26				MK26				MK26				MK26	MK26		MK26	MK26				MK26
	MK27							MK27				MK27	MK27		MK27	MK27				MK27	MK27
	MK28			MK28	MK28			MK28	MK28			MK28									
	MK29			MK29	MK29			MK29	MK29			MK29								MK29	MK29
MK30	MK30	MK30						MK30		MK30		MK30					MK30				
MK31	MK31	MK31					MK31	MK31			MK31										
MK32	MK32	MK32						MK32		MK32	MK32										
			MK33	MK33	MK33	MK33	MK33				MK33										
MK34	MK34	MK34					MK34	MK34	MK34	MK34										MK34	MK34
					MK35						MK35										
					MK36						MK36			MK36	MK36						
			MK37	MK37	MK37	MK37	MK37											MK37	MK37	MK37	MK37
MK38							MK38			MK38	MK38		MK38	MK38							
MK39							MK39			MK39	MK39		MK39	MK39						MK39	MK39
MK40	MK40	MK40					MK40		MK40	MK40											
					MK41		MK41	MK41					MK41				MK41			MK41	
			MK42	MK42	MK42	MK42		MK42	MK42		MK42										
			MK43			MK43											MK43			MK43	MK43
MK44	MK44	MK44		MK44				MK44	MK44	MK44		MK44									
MK45	MK45	MK45		MK45				MK45	MK45	MK45		MK45								MK45	MK45
			MK46	MK46					MK46										MK46		MK46
MK47	MK47	MK47					MK47	MK47	MK47	MK47		MK47								MK47	MK47
MK48	MK48	MK48		MK48				MK48	MK48	MK48		MK48									
MK49	MK49	MK49		MK49				MK49	MK49	MK49		MK49								MK49	MK49

			MK72		MK72	MK72	MK72	MK72					MK72											
			MK73																					
MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	MK74	
MK75	MK75	MK75				MK75	MK75			MK75	MK75	MK75		MK75	MK75	MK75	MK75	MK75	MK75					
CPL02			MK02	MK02		MK02	MK02												MK02	MK02	MK02	MK02	MK02	
			MK08		MK08	MK08	MK08			MK08									MK08	MK08	MK08	MK08	MK08	
	MK09		MK09					MK09			MK09									MK09	MK09	MK09	MK09	MK09
	MK10	MK10									MK10					MK10								
												MK11	MK11		MK11		MK11							
						MK12					MK12	MK12	MK12	MK12					MK12					
				MK13			MK13		MK13									MK13			MK13	MK13		
	MK14	MK14	MK14					MK14		MK14	MK14							MK14						
	MK18	MK18	MK18				MK18				MK18													
	MK19	MK19	MK19								MK19	MK19	MK19		MK19	MK19								
	MK20	MK20	MK20								MK20	MK20	MK20		MK20	MK20						MK20	MK20	
		MK21						MK21	MK21	MK21	MK21													
		MK22						MK22	MK22	MK22	MK22											MK22	MK22	
								MK24	MK24	MK24		MK24										MK24	MK24	
	MK26			MK26			MK26			MK26	MK26		MK26	MK26		MK26	MK26						MK26	
	MK27						MK27			MK27	MK27		MK27	MK27		MK27	MK27						MK27	MK27
	MK28			MK28	MK28		MK28	MK28		MK28		MK28												
	MK29			MK29	MK29		MK29	MK29		MK29		MK29										MK29	MK29	
	MK30	MK30	MK30				MK30		MK30		MK30							MK30						
	MK34	MK34	MK34				MK34	MK34	MK34	MK34												MK34	MK34	
			MK37	MK37	MK37	MK37	MK37	MK37										MK37	MK37	MK37	MK37	MK37		
	MK40	MK40	MK40				MK40		MK40	MK40														
			MK43			MK43												MK43			MK43	MK43		
	MK44	MK44	MK44		MK44			MK44	MK44	MK44	MK44		MK44											

	MK45	MK45	MK45		MK45			MK45	MK45	MK45		MK45									MK45	MK45	
			MK46	MK46					MK46											MK46	MK46		
	MK47	MK47	MK47				MK47	MK47	MK47	MK47		MK47									MK47	MK47	
	MK48	MK48	MK48		MK48			MK48	MK48	MK48		MK48											
	MK49	MK49	MK49		MK49			MK49	MK49	MK49		MK49									MK49	MK49	
			MK53	MK53		MK53														MK53	MK53	MK53	
	MK56	MK56	MK56				MK56	MK56	MK56		MK56	MK56											
	MK59																						
	MK60																						
	MK61	MK61	MK61	MK61	MK61		MK61	MK61	MK61	MK61		MK61		MK61							MK61	MK61	
	MK65																						
		MK66		MK66	MK66		MK66	MK66	MK66		MK66		MK66								MK66	MK66	
	MK67	MK67	MK67				MK67		MK67														
	MK74																						
	MK75	MK75	MK75				MK75	MK75		MK75	MK75	MK75		MK75	MK75	MK75	MK75	MK75					
CPL03			MK02	MK02		MK02	MK02												MK02	MK02	MK02	MK02	
				MK03			MK03												MK03	MK03	MK03	MK03	
					MK04		MK04						MK04						MK04	MK04	MK04	MK04	
					MK05		MK05						MK05						MK05	MK05	MK05	MK05	
					MK06		MK06						MK06						MK06	MK06	MK06	MK06	
			MK07		MK07	MK07			MK07										MK07	MK07	MK07	MK07	
		MK09		MK09				MK09			MK09									MK09	MK09	MK09	MK09
	MK10	MK10								MK10						MK10							
											MK11	MK11		MK11			MK11						
							MK12			MK12	MK12	MK12	MK12					MK12					
								MK16				MK16											
	MK18	MK18	MK18				MK18				MK18												
						MK23		MK23	MK23					MK23				MK23			MK23		
							MK24		MK24		MK24									MK24	MK24		

CPL04			MK02	MK02		MK02	MK02		MK24								MK02	MK02	MK02	MK02	MK02	
				MK03			MK03		MK25								MK03		MK03	MK03	MK03	
					MK04		MK04										MK04		MK04	MK04	MK04	
					MK05		MK05										MK05		MK05	MK05	MK05	
					MK06		MK06										MK06		MK06	MK06	MK06	
			MK07		MK07	MK07			MK07									MK07	MK07	MK07	MK07	
		MK09		MK09				MK09			MK09								MK09	MK09	MK09	MK09
					MK12					MK12	MK12	MK12	MK12					MK12				
				MK13			MK13		MK13									MK13		MK13	MK13	
		MK21					MK21		MK21	MK21												
		MK22					MK22		MK22	MK22									MK22	MK22		
				MK23		MK23	MK23						MK23			MK23			MK23			
						MK24		MK24		MK24									MK24	MK24		
				MK25	MK25		MK25		MK25													
		MK28			MK28	MK28		MK28		MK28												
		MK29			MK29	MK29		MK29		MK29										MK29	MK29	
	MK32	MK32	MK32				MK32		MK32	MK32												
				MK33	MK33	MK33	MK33		MK33	MK21			MK33									
	MK34	MK34	MK34				MK34	MK34	MK34	MK34										MK34	MK34	
				MK37	MK37	MK37	MK37	MK37									MK37	MK37	MK37	MK37	MK37	
						MK41		MK41	MK41						MK41			MK41			MK41	
				MK42	MK42	MK42			MK42	MK42			MK42									
						MK43			MK43								MK43			MK43	MK43	
				MK46	MK46					MK46									MK46		MK46	
	MK47	MK47	MK47					MK47	MK47	MK47	MK47		MK47								MK47	MK47
								MK50	MK50	MK50	MK50		MK50								MK50	MK50
				MK51	MK51		MK51											MK51	MK51			
					MK53	MK53		MK53											MK53	MK53	MK53	
				MK54	MK54	MK54		MK54	MK54	MK54			MK54							MK54	MK54	

				MK73				MK73														
	MK74																					
CPL06				MK01	MK01			MK01										MK01		MK01	MK01	
				MK02	MK02		MK02	MK02										MK02	MK02	MK02	MK02	
				MK03			MK03											MK03		MK03	MK03	
					MK04		MK04								MK04			MK04		MK04	MK04	
					MK05		MK05		MK21					MK05				MK05		MK05	MK05	
					MK06		MK06		MK24				MK06				MK06			MK06	MK06	
					MK07		MK07		MK25				MK07				MK07			MK07		
			MK07		MK07	MK07		MK34	MK07									MK07	MK07	MK07	MK07	
	MK09		MK09				MK09			MK09									MK09	MK09	MK09	MK09
							MK12				MK12	MK12	MK12	MK12					MK12			
								MK16			MK16											
								MK17			MK17									MK17	MK17	
	MK18	MK18	MK18				MK18				MK18											
		MK22					MK22		MK22	MK22										MK22	MK22	
					MK23		MK23	MK23					MK23				MK23			MK23		
	MK28			MK28	MK28		MK28			MK28												
	MK29			MK29	MK29		MK29			MK29										MK29	MK29	
	MK31	MK31	MK31				MK31	MK31			MK31											
					MK35						MK35											
					MK36						MK36			MK36	MK36							
				MK37	MK37	MK37	MK37	MK37										MK37	MK37	MK37	MK37	
	MK38						MK38			MK38	MK38		MK38	MK38								
	MK39						MK39			MK39	MK39		MK39	MK39							MK39	MK39
					MK41		MK41	MK41						MK41				MK41			MK41	
					MK43		MK43											MK43			MK43	
				MK46	MK46				MK46										MK46		MK46	
			MK51	MK51		MK51												MK51	MK51			

	MK19	MK19	MK19										MK19	MK19	MK19		MK19	MK19					
MK20	MK20	MK20											MK20	MK20	MK20		MK20	MK20				MK20	MK20
					MK23		MK23	MK23						MK23				MK23			MK23		
MK26				MK26				MK26					MK26	MK26		MK26	MK26	MK26				MK26	
MK27								MK27	MK14				MK27	MK27		MK27	MK27	MK27				MK27	MK27
MK30	MK30	MK30						MK30		MK30			MK30				MK30						
MK31	MK31	MK31						MK31	MK31				MK31										
					MK35								MK35										
					MK36								MK36			MK36	MK36						
			MK37	MK37	MK37	MK37	MK37	MK37										MK37	MK37	MK37	MK37	MK37	
MK38								MK38					MK38	MK38		MK38	MK38	MK38					
MK39								MK39					MK39	MK39		MK39	MK39	MK39				MK39	MK39
					MK41		MK41	MK41						MK41				MK41			MK41		
					MK43			MK43										MK43			MK43	MK43	
			MK46	MK46						MK46											MK46		MK46
MK47	MK47	MK47						MK47	MK47	MK47	MK47		MK47									MK47	MK47
								MK50	MK50	MK50	MK50		MK50									MK50	MK50
			MK51	MK51		MK51													MK51	MK51			
				MK52	MK52	MK52	MK52	MK52					MK52		MK52	MK52	MK52	MK52	MK52				
				MK53	MK53			MK53													MK53	MK53	MK53
					MK55		MK55	MK55					MK55										
				MK57	MK57	MK57	MK57	MK57					MK57	MK57	MK57	MK57	MK57	MK57			MK57	MK57	MK57
					MK58		MK58	MK58					MK58										
MK59		MK59																					
MK60		MK60																					
				MK62		MK62		MK62		MK62													
					MK64			MK64											MK64			MK64	MK64
MK65		MK65																					
MK67	MK67	MK67						MK67		MK67	MK67		MK67										

	MK68	MK68	MK68			MK68		MK68				MK68	MK68	MK68	MK68	MK68	MK68							
					MK69	MK69		MK69	MK69	MK69		MK69			MK69								MK69	MK69
					MK71	MK71	MK71	MK71					MK71											
	MK74		MK74																					

2. Struktur Mata Kuliah dan Bobot SKSnya

Sebaran mata kuliah berpedoman sesuai KKNI Level 6, SNPT, AIPGI, , Kurikulum OBE dirangkum dalam 146 SKS mata kuliah.

Tabel 11 Struktur Mata Kuliah dan Bobot SKSnya

NO	KODE MK	MATAKULIAH	SKS	Semester
Mata Kuliah Wajib Muatan Universitas (Penciri Nasional dan Lokal)				
1	UIN 6001	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2	1
2	UIN 6002	Bahasa IndonesiaKarya Tulis Ilmiah	2	1
3	UIN 6003	Islam dan Moderasi Beragama	2	1
4	UIN 6004	Falsafah Kesatuan Ilmu	2	1
5	UIN 6005	Ilmu Fiqih	2	3
6	UIN 6006	Tauhid dan Akhlak Tasawuf	2	2
7	UIN 6007	Bahasa Inggris	2	2
8	UIN 6008	Bahasa Arab	2	1
		Jumlah	16	
Mata Kuliah Wajib Muatan Program Studi				
9	GZK 6001	Dasar Ilmu Gizi	2	1
10	GZK 6002	Biologi Gizi	2	1
11	GZK 6003	Kimia Gizi	2	1
12	GZK 6004	Ilmu Bahan Makanan	2	1
13	GZK 6005	Pengantar Psikologi	2	1
14	GZK 6006	Metabolisme Gizi Makro	2	2
15	GZK 6007	Anatomii Fisiologi	3	2
16	GZK 6008	Gizi Kuliner	2	2
17	GZK 6009	Praktikum Gizi Kuliner	1	2
18	GZK 6010	Mikrobiologi Pangan	2	2
19	GZK 6011	Biokimia dan Molekuler Gizi	2	2
20	GZK 6012	Praktikum Biokimia dan Molekuler Gizi	1	2
21	GZK 6013	Penilaian Status Gizi	2	2
22	GZK 6014	Praktikum Penilaian Status Gizi	1	2
23	GZK 6015	Alquran Tematik Gizi	2	3
24	GZK 6016	Penilaian Konsumsi Pangan	2	3
25	GZK 6017	Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	3
26	GZK 6018	Kimia Pangan	2	3
27	GZK 6019	Praktikum Kimia Pangan	1	3
28	GZK 6020	Gizi dalam Daur Kehidupan	2	3
29	GZK 6021	Praktikum Gizi dalam Daur Kehidupan	1	3
30	GZK 6022	Metabolisme Gizi Mikro	2	3
31	GZK 6023	Keamanan Pangan	2	3
32	GZK 6024	Patofisiologi Penyakit Degeneratif	2	3
33	GZK 6025	Sosioantropologi Gizi	2	3
34	GZK 6026	<i>Nutrition Care Process (NCP)</i>	3	4
35	GZK 6027	Teknologi Pangan	2	4
36	GZK 6028	Praktikum Teknologi Pangan	1	4
37	GZK 6029	Dasar-Dasar Komunikasi	2	4
38	GZK 6030	Analisis Zat Gizi	2	4
39	GZK 6031	Praktikum Analisis Zat Gizi	1	4
40	GZK 6032	Patofisiologi Penyakit Infeksi dan Defisiensi	2	4
41	GZK 6033	Hadist Tematik Gizi	2	4
42	GZK 6034	Epidemiologi	2	4
43	GZK 6035	Etika Profesi dan Hukum Kesehatan	2	4
44	GZK 6036	Dietetika Penyakit Degeneratif	2	4
45	GZK 6037	Praktikum Dietetika Penyakit Degeneratif	1	4
46	GZK 6038	Manajemen Data	2	5
47	GZK 6039	Konseling Gizi	2	5

NO	KODE MK	MATAKULIAH	SKS	Semester
48	GZK 6040	Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	2	5
49	GZK 6041	Praktikum Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi	1	5
50	GZK 6042	Pendidikan Gizi	2	5
51	GZK 6043	Statistika Gizi	2	5
52	GZK 6044	Manajemen Industri Makanan	3	5
53	GZK 6045	Metodologi Penelitian	3	5
54	GZK 6046	Perencanaan Program Gizi	3	5
55	GZK 6047	Pangan Halal 1	2	5
56	GZK 6048	Gizi Olahraga	2	6
57	GZK 6049	Entrepreneurship Gizi	2	6
58	GZK 6050	Pangan Halal 2	3	6
59	GZK 6051	Kepaniteraan Umum Gizi	3	6
60	GZK 6052	Kuliah Kerja Lapangan (KKL) Gizi	3	6
61	GZK 6053	Praktik Kerja Gizi Klinik	3	7
62	GZK 6054	Praktik Kerja Gizi Institusi	2	7
63	GZK 6055	Praktik Kerja Gizi Masyarakat	3	7
64	GZK 6056	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	4	8
65	GZK 6057	Tugas Akhir	6	8
		Jumlah	121	
	Mata Kuliah Pilihan (Merdeka Kampus)			
	Ket: Mahasiswa Wajib Mengambil Minimal 3 Mata kuliah Pilihan			
66	GZK 6058	Gizi Ibu dan Anak	3	6
67	GZK 6059	Interaksi Obat dan Makanan	3	6
68	GZK 6060	Bioteknologi Pangan	3	6
69	GZK 6061	Pelayanan Gizi Haji dan Umroh	3	6
70	GZK 6062	Gizi Bencana	3	6
71	GZK 6063	Jaminan Mutu Pangan	3	6
72	GZK 6064	Pangan Fungsional	3	6
73	GZK 6065	IPTEK Bidang Gizi	3	6
74	GZK 6066	Perkembangan Gizi Terkini	3	6
75	GZK 6067	Nutrigenomik	3	6

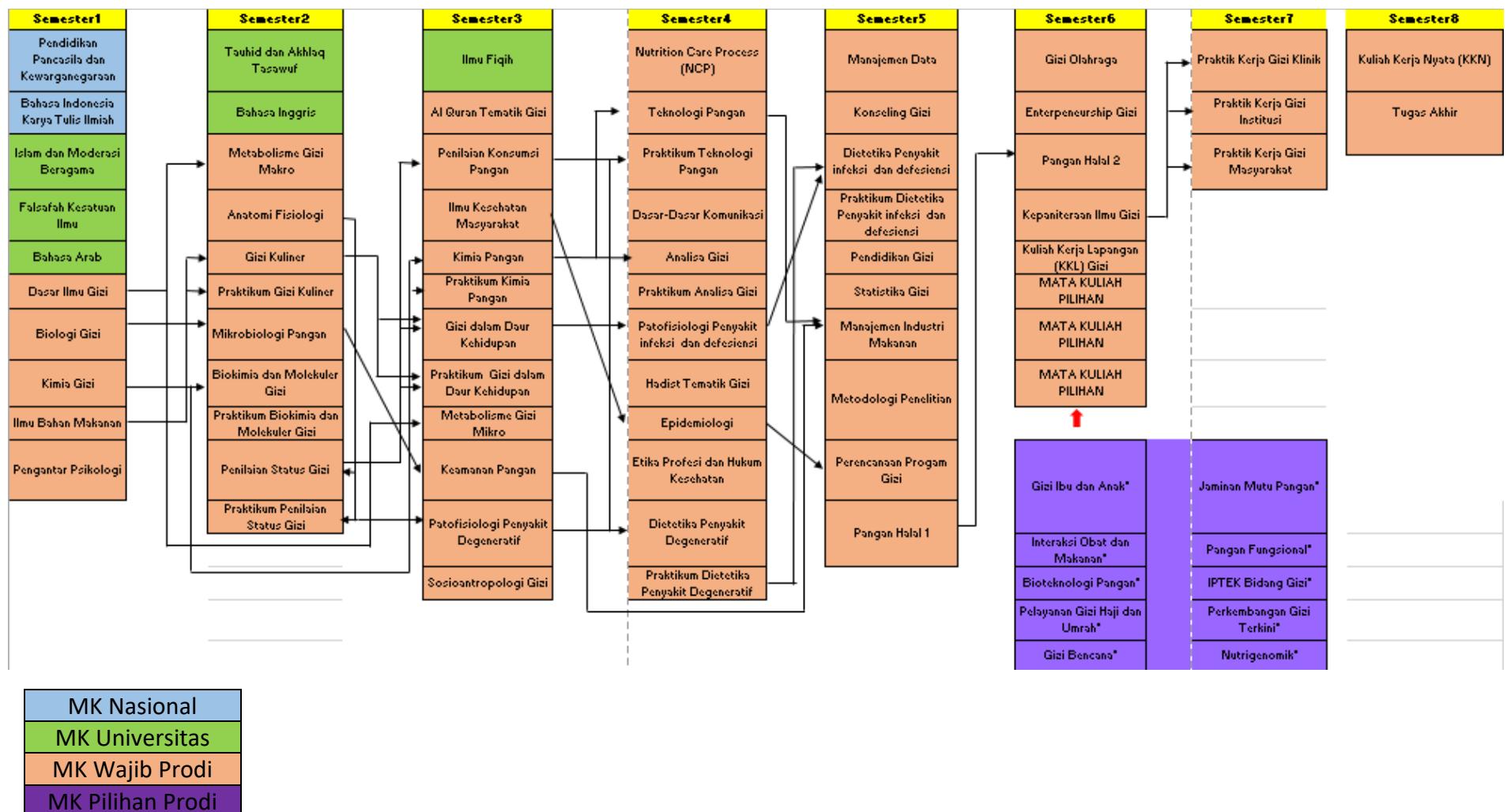
VIII. Matriks dan Peta Kurikulum

Matriks dan Peta Kurikulum ini menggambarkan organisasi mata kuliah atau peta kurikulum dalam struktur yang logis dan sistematis sesuai dengan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Gizi. Distribusi mata kuliah disusun dalam rangkaian semester selama masa studi lulusan Program Studi.

Tabel 12. Organisasi Mata Kuliah Program Studi Gizi

NO	KELOMPOK MATA KULIAH	JUMLAH SKS
1	Mata Kuliah Wajib Muatan Universitas (Penciri Nasional dan Lokal)	16
2	Mata Kuliah Wajib Muatan Program Studi - Diambil di prodi - Merdeka Kampus	121 100 21
3	Mata Kuliah Pilihan Wajib Diambil - Merdeka kampus	9
	Jumlah	146

Tabel 12.a. Struktur Mata Kuliah dan Peta Kurikulum Program Studi Gizi



IX. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

RPS Program Studi Gizi disusun dari hasil rancangan pembelajaran dan dituliskan lengkap untuk semua mata kuliah pada Program Studi Gizi. RPS disertai dengan perangkat pembelajaran lainnya di antaranya rencana tugas, instrumen penilaian dalam bentuk rubrik dan/atau portofolio, bahan ajar, dan lain-lain. Sebelum RPS Program Studi Gizi disusun, terlebih dahulu dilakukan pemetaan antara Capain Pembelajaran Lulusan, Capaian Pembelajaran Mata Kuliah, dan Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah.

1. Rumusan CPMK berdasarkan CPL dan MK

Tabel 13. Pemetaan CPL-CPMK-MK

Kode CPL	Deskripsi CPL	CPMK	Deskripsi CPMK	MK
CPL01	Mengkaji konsep teoritis dan menampilkan perilaku akhlak mulia dalam bidang pengetahuan ilmu gizi dan inovasi produk pangan dengan pendekatan <i>unity of sciences</i> (kesatuan ilmu pengetahuan)	CPMK0101	Mampu mengkaji, menganalisis, memecahkan, masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.	UIN 6001
		CPMK0102	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	UIN 6002
		CPMK0103	Menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertengangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.	UIN 6003
		CPMK0104	Mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berasaskan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW	UIN 6004
		CPMK0105	Memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.	UIN 6005
		CPMK0106	Memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,	UIN 6006
		CPMK0107	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris	UIN 6007
		CPMK0108	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Arab	UIN 6008

CPMK0109	Memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien dan prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia	GZK 6001
CPMK01010	Memiliki wawasan dasar prasyarat ilmu biomedik, meliputi membran sel, organel& transport lintas membran, metabolisme, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, genetika molekuler, dan bioteknologi	GZK 6002
CPMK01011	Memiliki wawasan dasar ilmu kimia, kaitannya dengan ilmu gizi dan pangan	GZK 6003
CPMK01012	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimiawi, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoleptik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6004
CPMK01013	Mata kuliah ini membahas mengenai sejarah, aliran dan <i>grand theory</i> psikologi.	GZK 6005
CPMK01014	Mampu mengkaji aspek dinamik metabolisme energi dan zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat).	GZK 6006
CPMK01015	Memahami anatomi dan fisiologi struktur tubuh manusia.	GZK 6007
CPMK01016	Memiliki wawasan dasar penyelenggaraan gizi kuliner, perhitungan kandungan gizi per porsi sajian, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6008
CPMK01017	Memiliki keterampilan, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6009
CPMK01018	Memahami peran mikroba dalam bahan pangan beserta faktor yang mempengaruhinya, peran mikroba patogen dalam timbulnya penyakit (<i>foodborn disease</i>) beserta pengendaliannya	GZK 6010
CPMK01019	Memahami struktur senyawa biomolekul, proses biokimiawi, metabolisme, dan sistem informasibiologis.	GZK 6011
CPMK01020	Memiliki keterampilan terkait teori struktur senyawa biomolekul, proses	GZK 6012

		biokimiawi, metabolisme, dan sistem informasibiologis.	
	CPMK01021	Memahami tentang senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya.	GZK 6017
	CPMK01022	Mempraktikkan tentang analisis senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya .	GZK 6014
	CPMK01023	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.	GZK 6015
	CPMK01024	Memahami dan menerapkan beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif.	GZK 6016
	CPMK01025	Mampu mengkaji konsep dan indikator kesehatan, pendidikan kesehatan masyarakat dan sistem kesehatan nasional.	GZK 6017
	CPMK01026	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6018
	CPMK01027	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6019
	CPMK01028	Mampu mengkaji konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6020
	CPMK01029	Memiliki keterampilan terkait teori konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6021
	CPMK01030	Mampu mengkaji metabolisme zat gizi mikro (vitamin dan mineral).	GZK 6022
	CPMK01031	Memahami persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi.	GZK 6023
	CPMK01032	Mampu mengkaji berbagai proses yang mendasari berbagai penyakit degeneratif manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.	GZK 6024
	CPMK01033	Memahami sejarah manusia dalam mendapatkan makanan, dengan status sosial, budaya dengan makanan	GZK 6025
	CPMK01034	Memahami dan menerapkan sistem asuhan gizi yang terpadu dan	GZK 6026

		berkesinambungan sebagai bagian dari pelayanan kesehatan.	
	CPMK01035	Memahami konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6027
	CPMK01036	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6028
	CPMK01037	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.	GZK 6029
	CPMK01038	Mampu mengkaji konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6030
	CPMK01039	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6031
	CPMK01040	Mampu mengkaji berbagai proses yang mendasari berbagai penyakit infeksi manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.	GZK 6032
	CPMK01041	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.	GZK 6033
	CPMK01042	Memahami konsep dasar epidemiologi.	GZK 6034
	CPMK01043	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat	GZK 6035
	CPMK01044	Mampu mengkaji penyakit degeneratif, dalam kaitannya dengan gizi.	GZK 6036
	CPMK01045	Memiliki keterampilan penyusunan dan penyajian berbagai terapi gizi untuk mengatasi penyakit-penyakit degeneratif.	GZK 6037
	CPMK01046	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	GZK 6038
	CPMK01047	Memahami komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konsultasi gizi.	GZK 6039
	CPMK01048	Mampu menentukan dan menerapkan terapi diet pasien, asesmen gizi pasien berdasar <i>antropometri, biochemical</i>	GZK 6040

			<i>assessment, clinical assessment, dietary history, medical history, and social data (A-B-C-D-M-S).</i>	
	CPMK01049		Memiliki keterampilan dalam penyusunan makanan rumah sakit dan penyajian berbagai terapi gizi untuk mengatasi penyakit defisiensi gizi dan infeksi.	GZK 6041
	CPMK01050		Memahami konsep pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan.	GZK 6042
	CPMK01051		Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.	GZK 6043
	CPMK01052		Memahami sistem, komponen-komponen, serta pengembangan penyelenggaraan makanan	GZK 6044
	CPMK01053		Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian	GZK 6045
	CPMK01054		Memahami perencanaan program gizi, proses perencanaan perbaikan gizi masyarakat berdasarkan permasalahan gizi yang diperoleh dari hasil pengambilan data dasar.	GZK 6046
	CPMK01055		Memahami tentang aspek halal dan toyib dalam produk pangan.	GZK 6047
	CPMK01056		Memahami konsep dan transfer energi, kebugaran jasmani dan pengukurannya, strategi gizi untuk performan olahraga optimum; serta gizi untuk olahraga spesifik	GZK 6048
	CPMK01057		Memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak.	GZK 6049
	CPMK01058		Memahami 11 kriteria jaminan halal, termasuk kebijakan halal, manajemen halal, kemampuan telusur, penanganan produk dan internal audit.	GZK 6050
	CPMK01059		Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	GZK 6051
	CPMK01060		Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6052

CPMK01061	Memiliki ketrampilan dalam menerapkan prosedur PGRS secara langsung dan profesional serta berinteraksi dengan tenaga medis lainnya	GZK 6053
CPMK01062	Memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit	GZK 6054
CPMK01063	Memiliki ketarampilan dalam menerapkan program-program pelayanan gizi masyarakat	GZK 6055
CPMK01064	Mampu mengimplementasikan keilmuan di bidang gizi dan mengabdi kepada masyarakat	GZK 6056
CPMK01065	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6057
CPMK01066	Mampu mengkaji aspek gizi pada ibu hamil dan menyusui.	GZK 6058
CPMK01067	Mengetahui dan mengkaji interaksi bahan makanan terhadap peningkatan/penurunan efektivitas obat sampai efek samping yang ditimbulkan	GZK 6059
CPMK01068	Mengetahui dan mengkaji suatu proses / teknologi dengan bantuan jasad hidup yang diterapkan dan perubahan yang terjadi pada bahan makanan dan pengolahannya	GZK 6060
CPMK01069	Mengetahui dan memberikan gizi yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh.	GZK 6061
CPMK01070	Mengetahui dan mengkaji konsep potensi kejadian bencana, konsep <i>emergency and disaster medicine, disaster pre-hospital and hospital</i> serta organisasi & SDM dalam melakukan penanggulangan bencana.	GZK 6062
CPMK01071	Mengetahui konsep, sejarah, perkembangan, dan ruang lingkup mutu pangan.	GZK 6063
CPMK01072	Mengetahui zat-zat tertentu yang ada dalam bahan makanan yang dapat meningkatkan kerja fungsi tubuh dan membantu mencegah dan mengobati penyakit kronik	GZK 6064
CPMK01073	Mengetahui perkembangan ilmu gizi berbasis teknologi, perkembangan teknologi informasi dan telekomunikasi (TIK) bidang gizi kesehatan	GZK 6065

		CPMK01074	Mengetahui masalah dan perkembangan terkini dalam bidang gizi dan pangan	GZK 6066
		CPMK01075	Mengetahui hubungan antara genetik dengan zat gizi yang memiliki komposisi spesifik dan mampu menginduksi ekspresi gen dalam tubuh, serta keterkaitannya terhadap kesehatan dan penyakit	GZK 6067
CPL02	Membuat keputusan dalam proses asuhan gizi (<i>nutritional care process</i>) dan merujuk pasien ke <i>registered dietitian</i> (RD) atau profesional lainnya secara mandiri dan bertanggung jawab	CPMK0201	Memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien dan prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia	GZK 6001
		CPMK0202	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	UIN 6002
		CPMK0203	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris	UIN 6007
		CPMK0204	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Arab	UIN 6008
		CPMK0205	Memiliki wawasan dasar prasyarat ilmu biomedik, meliputi membran sel, organel& transport lintas membran, metabolisme, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, genetika molekuler, dan bioteknologi	GZK 6002
		CPMK0206	Memiliki wawasan dasar ilmu kimia, kaitannya dengan ilmu gizi dan pangan	GZK 6003
		CPMK0207	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimiawi, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoleptik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6004
		CPMK0208	Mata kuliah ini membahas mengenai sejarah, aliran dan <i>grand theory</i> psikologi.	GZK 6005
		CPMK0209	Mampu mengkaji aspek dinamik metabolisme energi dan zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat).	GZK 6006
		CPMK02010	Memahami anatomi dan fisiologi struktur tubuh manusia.	GZK 6007
		CPMK02011	Memahami struktur senyawa biomolekul, proses biokimiawi, metabolisme, dan sistem informasibiologis.	GZK 6011

CPMK02012	Memiliki keterampilan terkait teori struktur senyawa biomolekul, proses biokimiawi, metabolisme, dan sistem informasibiologis.	GZK 6012
CPMK02013	Memahami tentang senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya.	GZK 6017
CPMK02014	Mempraktikkan tentang analisis senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya .	GZK 6014
CPMK02015	Memahami dan menerapkan beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif.	GZK 6016
CPMK02016	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6018
CPMK02017	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6019
CPMK02018	Mampu mengkaji konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6020
CPMK02019	Memiliki keterampilan terkait teori konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6021
CPMK02020	Mampu mengkaji metabolisme zat gizi mikro (vitamin dan mineral).	GZK 6022
CPMK02021	Mampu mengkaji berbagai proses yang mendasari berbagai penyakit degeneratif manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.	GZK 6024
CPMK02022		GZK 6026
CPMK02023	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.	GZK 6029
CPMK02024	Mampu mengkaji berbagai proses yang mendasari berbagai penyakit infeksi manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.	GZK 6032
CPMK02025	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat	GZK 6035

CPMK02026	Mampu mengkaji penyakit degeneratif, dalam kaitannya dengan gizi.	GZK 6036
CPMK02027	Memiliki keterampilan penyusunan dan penyajian berbagai terapi gizi untuk mengatasi penyakit-penyakit degeneratif.	GZK 6037
CPMK02028	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	GZK 6038
CPMK02029	Memahami komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konsultasi gizi.	GZK 6039
CPMK02030	Mampu menentukan dan menerapkan terapi diet pasien, asesmen gizi pasien berdasar <i>antropometri, biochemical assessment, clinical assessment, dietary history, medical history, and social data</i> (A-B-C-D-M-S).	GZK 6040
CPMK02031	Memiliki keterampilan dalam penyusunan makanan rumah sakit dan penyajian berbagai terapi gizi untuk mengatasi penyakit defisiensi gizi dan infeksi.	GZK 6041
CPMK02032	Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian	GZK 6045
CPMK02033	Memahami konsep dan transfer energi, kebugaran jasmani dan pengukurannya, strategi gizi untuk performan olahraga optimum; serta gizi untuk olahraga spesifik	GZK 6048
CPMK02034	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus yang bertujuan untuk memberikan gambaran dan orientasi terhadap kasus yang akan dihadapi saat di lapangan, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	GZK 6051
CPMK02035	Mata kuliah yang memberi pengalaman spesifik di dunia nyata dalam bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mencetak calon ahli gizi dengan ketrampilan yang unggul di bidangnya melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6052

		CPMK02036	Memiliki wawasan dasar prasyarat ilmu biomedik, meliputi membran sel, organel & transport lintas membran, metabolisme, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, genetika molekuler, dan bioteknologi	GZK 6053
		CPMK02037	Mengetahui hubungan antara genetik dengan zat gizi yang memiliki komposisi spesifik dan mampu menginduksi ekspresi gen dalam tubuh, serta keterkaitannya terhadap kesehatan dan penyakit	GZK 6067
		CPMK02038	Mengetahui zat-zat tertentu yang ada dalam bahan makanan yang dapat meningkatkan kerja fungsi tubuh dan membantu mencegah dan mengobati penyakit kronik	GZK 6064
		CPMK02039	Mengetahui dan mengkaji suatu proses / teknologi dengan bantuan jasad hidup yang diterapkan dan perubahan yang terjadi pada bahan makanan dan pengolahannya	GZK 6060
		CPMK02040	Mampu mengkaji aspek gizi pada ibu hamil dan menyusui.	GZK 6058
		CPMK02041	Mengetahui dan mengkaji interaksi bahan makanan terhadap peningkatan/penurunan efektivitas obat sampai efek samping yang ditimbulkan	GZK 6059
		CPMK02042	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6057
CPL03	Mengembangkan sistem manajemen penyelengaraan makanan dalam pelayanan gizi secara mandiri dan bertanggung jawab	CPMK0301	Mampu mengkaji, menganalisis, memecahkan, masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.	GZK 6001
		CPMK0302	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	UIN 6002
		CPMK0303	Menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.	UIN 6003
		CPMK0304	Mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berasaskan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW	UIN 6004

CPMK0305	Memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.	UIN 6005
CPMK0306	Memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,	UIN 6006
CPMK0307	Memiliki wawasan dasar prasyarat ilmu biomedik, meliputi membran sel, organel& transport lintas membran, metabolisme, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, genetika molekuler, dan bioteknologi	GZK 6002
CPMK0308	Memiliki wawasan dasar ilmu kimia, kaitannya dengan ilmu gizi dan pangan	GZK 6003
CPMK0309	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimiawi, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoletik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6004
CPMK03010	Memiliki wawasan dasar penyelenggaraan gizi kuliner, perhitungan kandungan gizi per porsi sajian, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6008
CPMK03011	Memiliki keterampilan, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6009
CPMK03012	Memahami peran mikroba dalam bahan pangan beserta faktor yang mempengaruhinya, peran mikroba patogen dalam timbulnya penyakit (<i>foodborn disease</i>) beserta pengendaliannya	GZK 6010
CPMK03013	Memahami tentang senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya.	GZK 6017
CPMK03014	Mempraktikkan tentang analisis senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya .	GZK 6014

CPMK03015	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.	GZK 6015
CPMK03016	Memahami dan menerapkan beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif.	GZK 6016
CPMK03017	Mampu mengkaji konsep dan indikator kesehatan, pendidikan kesehatan masyarakat dan sistem kesehatan nasional.	GZK 6017
CPMK03018	Memahami persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi.	GZK 6023
CPMK03019	Memahami sejarah manusia dalam mendapatkan makanan, dengan status sosial, budaya dengan makanan	GZK 6025
CPMK03020	Memahami konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6027
CPMK03021	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6028
CPMK03022	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.	GZK 6029
CPMK03023	Mampu mengkaji konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6030
CPMK03024	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6031
CPMK03025	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.	GZK 6033
CPMK03026	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat	GZK 6035
CPMK03027	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian	GZK 6038

		validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	
	CPMK03028	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.	GZK 6043
	CPMK03029	Memahami sistem, komponen-komponen, serta pengembangan penyelenggaraan makanan	GZK 6044
	CPMK03030	Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian	GZK 6045
	CPMK03031	Memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak.	GZK 6049
	CPMK03032	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan Masyarakat	GZK 6051
	CPMK03033	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6052
	CPMK03034	Memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit	GZK 6054
	CPMK03035	Mengetahui dan memberikan gizi yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh.	GZK 6061
	CPMK03036	Mengetahui dan mengkaji konsep potensi kejadian bencana, konsep <i>emergency and disaster medicine, disaster pre-hospital and hospital</i> serta organisasi & SDM dalam melakukan penanggulangan bencana.	GZK 6062
	CPMK03037	Mengetahui konsep, sejarah, perkembangan, dan ruang lingkup mutu pangan.	GZK 6063
	CPMK03038	Mengetahui zat-zat tertentu yang ada dalam bahan makanan yang dapat meningkatkan kerja fungsi tubuh dan membantu mencegah dan mengobati penyakit kronik	GZK 6064

		CPMK03039	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6066
		CPMK03040	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6057
CPL04	Merancang, melaksanakan, memonitor dan mengevaluasi program gizi masyarakat berdasarkan pengkajian data melalui kerjasama lintas sektoral	CPMK0401	Mampu mengkaji, menganalisis, memecahkan, masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.	GZK 6001
		CPMK0402	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	UIN 6002
		CPMK0403	Menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.	UIN 6003
		CPMK0404	Mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berasaskan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW	UIN 6004
		CPMK0405	Memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.	UIN 6005
		CPMK0406	Memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,	UIN 6006
		CPMK0407	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimiawi, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoleptik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6004
		CPMK0408	Mata kuliah ini membahas mengenai sejarah, aliran dan <i>grand theory</i> psikologi.	GZK 6005
		CPMK0409	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.	GZK 6015

CPMK04010	Memahami dan menerapkan beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif.	GZK 6016
CPMK04011	Mampu mengkaji konsep dan indikator kesehatan, pendidikan kesehatan masyarakat dan sistem kesehatan nasional.	GZK 6017
CPMK04012	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6018
CPMK04013	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6019
CPMK04014	Mampu mengkaji konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6020
CPMK04015	Memiliki keterampilan terkait teori konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6021
CPMK04016	Memahami sejarah manusia dalam mendapatkan makanan, dengan status sosial, budaya dengan makanan	GZK 6025
CPMK04017	Memahami dan menerapkan sistem asuhan gizi yang terpadu dan berkesinambungan sebagai bagian dari pelayanan kesehatan.	GZK 6026
CPMK04018	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.	GZK 6029
CPMK04019	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.	GZK 6033
CPMK04020	Memahami konsep dasar epidemiologi.	GZK 6034
CPMK04021	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat	GZK 6035

CPMK04022	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	GZK 6038
CPMK04023	Memahami komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konsultasi gizi.	GZK 6039
CPMK04024	Memahami konsep pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan.	GZK 6042
CPMK04025	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.	GZK 6043
CPMK04026	Memahami sistem, komponen-komponen, serta pengembangan penyelenggaraan makanan	GZK 6045
CPMK04027	Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian	GZK 6046
CPMK04028	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	GZK 6051
CPMK04029	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6052
CPMK04030	Memiliki ketarampilan dalam menerapkan program-program pelayanan gizi masyarakat	GZK 6055
CPMK04031	Mampu mengimplementasikan keilmuan di bidang gizi dan mengabdi kepada masyarakat	GZK 6056
CPMK04032	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6057
CPMK04033	Mengetahui dan mengkaji konsep potensi kejadian bencana, konsep <i>emergency and disaster medicine, disaster pre-hospital and hospital</i> serta	GZK 6062

			organisasi & SDM dalam melakukan penanggulangan bencana.	
		CPMK04034	Mengetahui konsep, sejarah, perkembangan, dan ruang lingkup mutu pangan.	GZK 6063
		CPMK04035	Mengetahui zat-zat tertentu yang ada dalam bahan makanan yang dapat meningkatkan kerja fungsi tubuh dan membantu mencegah dan mengobati penyakit kronik	GZK 6064
		CPMK04036	Mengetahui masalah dan perkembangan terkini dalam bidang gizi dan pangan	GZK 6066
CPL05	Melakukan pengkajian dan analisis data berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah serta menyusun deskripsi ilmiah hasil kajian dalam bentuk karya tulis ilmiah secara mandiri dan bertanggungjawab dengan memperhatikan kesahihan dan pencegahan plagiasi.	CPMK0501	Mampu mengkaji, menganalisis, memecahkan, masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.	UIN 6001
		CPMK0502	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	UIN 6002
		CPMK0503	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris	GZK 6001
		CPMK0504	Memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien dan prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia	GZK 6004
		CPMK0505	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimia, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoleptik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6016
		CPMK0506	Memahami tentang senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya.	GZK 6017
		CPMK0507	Mempraktikkan tentang analisis senyawa makro dan mikro dalam bahan makanan termasuk reaksi reaksi yang terdapat di dalamnya .	GZK 6018
		CPMK0508	Memahami dan menerapkan beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif.	GZK 6019
		CPMK0509	Mampu mengkaji konsep dan indikator kesehatan, pendidikan kesehatan masyarakat dan sistem kesehatan nasional.	GZK 6026

		CPMK05010	Memahami dan menerapkan sistem asuhan gizi yang terpadu dan berkesinambungan sebagai bagian dari pelayanan kesehatan.	GZK 6034
		CPMK05011	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketampilan, dan seni.	GZK 6035
		CPMK05012	Memahami konsep dasar epidemiologi.	GZK 6038
		CPMK05013	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan Masyarakat	GZK 6043
		CPMK05014	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	GZK 6045
		CPMK05015	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.	GZK 6053
		CPMK05016	Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian	GZK 6054
		CPMK05017	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	GZK 6055
		CPMK05018	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6057
		CPMK05019	Memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit	GZK 6065
		CPMK05020	Memiliki ketarampilan dalam menerapkan program-program pelayanan gizi masyarakat	GZK 6066
CPL06	Mengembangkan konsep dan inovasi untuk menemukan peluang wirausaha di bidang gizi yang dapat dibertanggungjawabkan secara etika profesi.	CPMK0601	Mampu mengkaji, menganalisis, memecahkan, masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.	UIN 6001
		CPMK0602	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	UIN 6002

CPMK0603	Menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.	UIN 6003
CPMK0604	Mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berasaskan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW	UIN 6004
CPMK0605	Memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.	UIN 6005
CPMK0606	Memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,	UIN 6006
CPMK0607	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris	GZK 6001
CPMK0608	Memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien dan prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia	GZK 6004
CPMK0609	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimiawi, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoleptik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6008
CPMK06010	Memiliki wawasan dasar penyelenggaraan gizi kuliner, perhitungan kandungan gizi per porsi sajian, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6009
CPMK06011	Memiliki keterampilan, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6010
CPMK06012	Memahami peran mikroba dalam bahan pangan beserta faktor yang mempengaruhinya, peran mikroba patogen dalam timbulnya penyakit (<i>foodborn disease</i>) beserta pengendaliannya	GZK 6015
CPMK06017	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.	GZK 6020

CPMK06014	Mampu mengkaji konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6021
CPMK06015	Memiliki keterampilan terkait teori konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.	GZK 6027
CPMK06016	Memahami persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi.	GZK 6028
CPMK06017	Memahami konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6029
CPMK06018	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6030
CPMK06019	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.	GZK 6031
CPMK06020	Mampu mengkaji konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6033
CPMK06021	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6035
CPMK06022	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.	GZK 6038
CPMK06023	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat	GZK 6042
CPMK06024	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	GZK 6043
CPMK06025	Memahami konsep pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan.	GZK 6047
CPMK06026	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.	GZK 6048
CPMK06027	Memahami tentang aspek halal dan toyib dalam produk pangan.	GZK 6049

CPMK06028	Memahami konsep dan transfer energi, kebugaran jasmani dan pengukurannya, strategi gizi untuk performan olahraga optimum; serta gizi untuk olahraga spesifik	GZK 6050
CPMK06029	Memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak.	GZK 6051
CPMK06030	Memahami 11 kriteria jaminan halal, termasuk kebijakan halal, manajemen halal, kemampuan telusur, penanganan produk dan internal audit.	GZK 6052
CPMK06031	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	GZK 6054
CPMK06032	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6056
CPMK06033	Memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit	GZK 6057
CPMK06034	Memiliki ketarampilan dalam menerapkan program-program pelayanan gizi masyarakat	GZK 6058
CPMK06035	Mampu mengimplementasikan keilmuan di bidang gizi dan mengabdi kepada masyarakat	GZK 6059
CPMK06036	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6060
CPMK06037	Mengetahui dan mengkaji interaksi bahan makanan terhadap peningkatan/penurunan efektivitas obat sampai efek samping yang ditimbulkan	GZK 6061
CPMK06038	Mengetahui dan mengkaji suatu proses / teknologi dengan bantuan jasad hidup yang diterapkan dan perubahan yang terjadi pada bahan makanan dan pengolahannya	GZK 6062
CPMK06039	Mengetahui dan memberikan gizi yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh.	GZK 6063
CPMK06040	Mengetahui dan mengkaji konsep potensi kejadian bencana, konsep <i>emergency and disaster medicine, disaster pre-hospital and hospital</i> serta organisasi & SDM dalam melakukan penanggulangan bencana.	GZK 6064

		CPMK06041	Mengetahui konsep, sejarah, perkembangan, dan ruang lingkup mutu pangan.	GZK 6066
CPL07	Melakukan audit internal penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan mengevaluasi tindak lanjut hasil audit internal sesuai standart kompetensi auditor halal (persiapan, prapemeriksaan, pemeriksaan, dan pelaporan)	CPMK0701	Mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar	GZK 6001
		CPMK0702	Menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.	UIN 6002
		CPMK0703	Mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berasaskan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW	UIN 6003
		CPMK0704	Memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.	UIN 6004
		CPMK0705	Memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,	UIN 6005
		CPMK0706	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris	UIN 6006
		CPMK0707	Memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Arab	GZK 6002
		CPMK0708	Memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien dan prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia	GZK 6003
		CPMK0709	Memiliki wawasan dasar prasyarat ilmu biomedik, meliputi membran sel, organel& transport lintas membran, metabolisme, nutrisi, pencernaan makanan dan sirkulasi darah, genetika molekuler, dan bioteknologi	GZK 6004
		CPMK07010	Memiliki wawasan dasar ilmu kimia, kaitannya dengan ilmu gizi dan pangan	GZK 6006
		CPMK07011	Memiliki wawasan dasar ilmu bahan makanan, sifat fisik, kimiawi, fisiologis, mikrobiologis, dan sensori/organoleptik dari bahan pangan nabati dan hewani, serta bahan tambahan pangan	GZK 6008
		CPMK07012	Mampu mengkaji aspek dinamik metabolisme energi dan zat gizi makro (protein, lemak dan karbohidrat).	GZK 6009

CPMK07013	Memiliki wawasan dasar penyelenggaraan gizi kuliner, perhitungan kandungan gizi per porsi sajian, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6011
CPMK07014	Memiliki keterampilan, teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok, lauk, sayuran, buah, minuman, snack, dan peristiwa khusus	GZK 6012
CPMK07015	Memahami peran mikroba dalam bahan pangan beserta faktor yang mempengaruhinya, peran mikroba patogen dalam timbulnya penyakit (<i>foodborn disease</i>) beserta pengendaliannya	GZK 6017
CPMK07016	Memahami struktur senyawa biomolekul, proses biokimiawi, metabolisme, dan sistem informasibiologis.	GZK 6014
CPMK07017	Memiliki keterampilan terkait teori struktur senyawa biomolekul, proses biokimiawi, metabolisme, dan sistem informasibiologis.	GZK 6015
CPMK07018	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.	GZK 6022
CPMK07019	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6023
CPMK07020	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi.	GZK 6027
CPMK07021	Mampu mengkaji metabolisme zat gizi mikro (vitamin dan mineral).	GZK 6028
CPMK07022	Memahami persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi.	GZK 6029
CPMK07023	Memahami konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6030

CPMK07024	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.	GZK 6031
CPMK07025	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.	GZK 6033
CPMK07026	Mampu mengkaji konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6035
CPMK07027	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.	GZK 6038
CPMK07028	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.	GZK 6039
CPMK07029	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat	GZK 6042
CPMK07030	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.	GZK 6043
CPMK07031	Memahami komponen, jenis layanan dan media, prinsip, teknik dan proses konsultasi gizi.	GZK 6044
CPMK07032	Memahami konsep pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan.	GZK 6045
CPMK07033	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.	GZK 6047
CPMK07034	Memahami sistem, komponen-komponen, serta pengembangan penyelenggaraan makanan	GZK 6049
CPMK07035	Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian	GZK 6050
CPMK07036	Memahami tentang aspek halal dan toyib dalam produk pangan.	GZK 6051

CPMK07037	Memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak.	GZK 6052
CPMK07038	Memahami 11 kriteria jaminan halal, termasuk kebijakan halal, manajemen halal, kemampuan telusur, penanganan produk dan internal audit.	GZK 6054
CPMK07039	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	GZK 6060
CPMK07040	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)	GZK 6061
CPMK07041	Memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit	GZK 6066
CPMK07042	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini	GZK 6057

2. Pemetaan CPL-CPMK-MK

Tabel 14 Pemetaan CPL-CPMK-MK

CPL	MK01	MK02	MK03	MK04	MK05	MK06	MK07	MK08	MK09	MK10	MK11	MK12	MK13	MK14
CPL 01	CPMK 0101	CPMK 0102	CPMK 0103	CPMK 0104	CPMK 0105	CPMK 0106	CPMK 0107	CPMK 0108	CPMK 0109	CPMK 0110	CPMK 01011	CPMK 01012	CPMK 01013	CPMK 01014
CPL 02		CPMK 0202					CPMK 0203	CPMK 0204	CPMK 0201	CPMK 0205	CPMK 0206	CPMK 0207	CPMK 0208	CPMK 0209
CPL 03		CPMK 0302	CPMK 0303	CPMK 0304	CPMK 0305	CPMK 0306			CPMK 0301	CPMK 0307	CPMK 0308	CPMK 0309	CPMK 03010	CPMK 03011
CPL 04		CPMK 0402	CPMK 0403	CPMK 0404	CPMK 0405	CPMK 0406			CPMK 0401			CPMK 0407	CPMK 0408	
CPL 05	CPMK 0501	CPMK 0502							CPMK 0503			CPMK 0504		
CPL 06	CPMK 0601	CPMK 0602	CPMK 0603	CPMK 0604	CPMK 0605	CPMK 0606			CPMK 0607			CPMK 0608		
CPL 07		CPMK 0702	CPMK 0703	CPMK 0704	CPMK 0705	CPMK 0706			CPMK 0701	CPMK 0707	CPMK 0708	CPMK 0709		CPMK 07010

CPL	MK15	MK16	MK17	MK18	MK19	MK20	MK21	MK22	MK23	MK24	MK25	MK26	MK27	MK28	MK29	MK30
CPL 01	CPMK 01015	CPMK 01016	CPMK 01017	CPMK 01018	CPMK 01019	CPMK 01020	CPMK 01021	CPMK 01022	CPMK 01023	CPMK 01024	CPMK 01025	CPMK 01026	CPMK 01027	CPMK 01028	CPMK 01029	CPMK 01030
CPL 02	CPMK 02010				CPMK 02011	CPMK 02012	CPMK 02013	CPMK 02014		CPMK 02015		CPMK 02016	CPMK 02017	CPMK 02018	CPMK 02019	CPMK 02020
CPL 03	CPMK 03012	CPMK 03013	CPMK 03014	CPMK 03015			CPMK 03016	CPMK 03017	CPMK 03018	CPMK 03019	CPMK 03020					
CPL 04									CPMK 0409	CPMK 04010	CPMK 04011	CPMK 04012	CPMK 04013	CPMK 04014	CPMK 04015	
CPL 05										CPMK 0505	CPMK 0506	CPMK 0507	CPMK 0508			
CPL 06		CPMK 0609	CPMK 06010	CPMK 06011					CPMK 06012				CPMK 06017	CPMK 06018		
CPL 07		CPMK 07011	CPMK 07012		CPMK 07013	CPMK 07014	CPMK 07015	CPMK 07016	CPMK 07017						CPMK 07018	

CPL	MK31	MK32	MK33	MK34	MK35	MK36	MK37	MK38	MK39	MK40	MK41	MK42	MK43	MK44	MK45
CPL 01	CPMK 01031	CPMK 01032	CPMK 01033	CPMK 01034	CPMK 01035	CPMK 01036	CPMK 01037	CPMK 01038	CPMK 01039	CPMK 01040	CPMK 01041	CPMK 01042	CPMK 01043	CPMK 01044	CPMK 01045
CPL 02		CPMK 02021		CPMK 02022			CPMK 02023			CPMK 02024			CPMK 02025	CPMK 02026	CPMK 02027
CPL 03	CPMK 03021		CPMK 03022		CPMK 03023	CPMK 03024	CPMK 03025	CPMK 03026	CPMK 03027		CPMK 03028		CPMK 03029		
CPL 04			CPMK 04016	CPMK 04017			CPMK 04018				CPMK 04019	CPMK 04020	CPMK 04021		
CPL 05			CPMK 0509									CPMK 05010	CPMK 05011		
CPL 06					CPMK 06015	CPMK 06016	CPMK 06017	CPMK 06014	CPMK 06019		CPMK 06020		CPMK 06021		
CPL 07	CPMK 07019				CPMK 07020	CPMK 07021	CPMK 07022	CPMK 07023	CPMK 07024		CPMK 07025		CPMK 07026		

CPL	MK46	MK47	MK48	MK49	MK50	MK51	MK52	MK53	MK54	MK55	MK56	MK57	MK58	MK59	MK60
CPL 01	CPMK 01046	CPMK 01047	CPMK 01048	CPMK 01049	CPMK 01050	CPMK 01051	CPMK 01052	CPMK 01053	CPMK 01054	CPMK 01055	CPMK 01056	CPMK 01057	CPMK 01058	CPMK 01059	CPMK 01060
CPL 02	CPMK 02028	CPMK 02029	CPMK 02030	CPMK 02031				CPMK 02032			CPMK 02033			CPMK 02034	CPMK 02035
CPL 03	CPMK 03030					CPMK 03031	CPMK 03032	CPMK 03033				CPMK 03034		CPMK 03035	CPMK 03036
CPL 04	CPMK 04022	CPMK 04023			CPMK 04024	CPMK 04025		CPMK 04026	CPMK 04027					CPMK 04028	CPMK 04029
CPL 05	CPMK 05012					CPMK 05013		CPMK 05014							
CPL 06	CPMK 06022				CPMK 06023	CPMK 06024			CPMK 06025	CPMK 06026	CPMK 06027	CPMK 06028	CPMK 06029	CPMK 06030	
CPL 07	CPMK 07027	CPMK 07028			CPMK 07029	CPMK 07030	CPMK 07031	CPMK 07032		CPMK 07033		CPMK 07038	CPMK 07039	CPMK 07040	CPMK 07041

CPL	MK61	MK62	MK63	MK64	MK65	MK66	MK67	MK68	MK69	MK70	MK71	MK72	MK73	MK74	MK75
CPL 01	CPMK 0161	CPMK 0162	CPMK 0163	CPMK 0164	CPMK 0165	CPMK 0166	CPMK 0167	CPMK 0168	CPMK 0169	CPMK 0170	CPMK 0171	CPMK 0172	CPMK 0173	CPMK 0174	CPMK 0175
CPL 02	CPMK 02036				CPMK 02042	CPMK 02040	CPMK 02041	CPMK 02039			CPMK 02038				CPMK 02037
CPL 03		CPMK 03037			CPMK 03043				CPMK 03038	CPMK 03039	CPMK 03040	CPMK 03041		CPMK 03042	
CPL 04			CPMK 04030	CPMK 04031	CPMK 04032					CPMK 04033	CPMK 04034	CPMK 04035		CPMK 04036	
CPL 05	CPMK 05014	CPMK 05015	CPMK 05016		CPMK 05017								CPMK 05018	CPMK 050189	
CPL 06		CPMK 06031		CPMK 06032	CPMK 06033	CPMK 06034	CPMK 06035	CPMK 06036	CPMK 06037	CPMK 06038	CPMK 06039	CPMK 06040		CPMK 06041	
CPL 07		CPMK 07042			CPMK 07046				CPMK 07043	CPMK 07044				CPMK 07045	

3. Pemetaan MK-CPMK-Sub CPMK (Tabel 15)

MK	CPMK	SUB-CPMK	Uraian SUB-CPMK
MK01 MK02	CPMK0101	SUB-CPMK01011	Mampu mengkaji dan menganalisis masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
	CPMK0501	SUB-CPMK0102	Mampu memecahkan masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
	CPMK0601		
	CPMK0102	SUB-CPMK05011	Mampu mengkaji dan menganalisis masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
		SUB-CPMK05012	Mampu memecahkan masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
		SUB-CPMK06011	Mampu mengkaji dan menganalisis masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
		SUB-CPMK06012	Mampu memecahkan masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
		SUB-CPMK01021	Mampu mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar.
	CPMK0202	SUB-CPMK02021	Mampu mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar.
	CPMK0302	SUB-CPMK03021	Mampu mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar.
	CPMK0402		
	CPMK0502	SUB-CPMK04021	Mampu mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar.
	CPMK0602		
	CPMK0702	SUB-CPMK05021	Mampu mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar.
	CPMK0103		
	CPMK0303	SUB-CPMK06021	Mampu mengimplementasikan pemakaian bahasa ragam baku ilmiah untuk menulis karya ilmiah secara baik dan benar.
		SUB-CPMK07021	Mampu menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa

			bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.
		SUB-CPMK01031	Mampu menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.
		SUB-CPMK03031	Mampu menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.
CPMK0403 CPMK0603	SUB-CPMK04031		Mampu menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.
	SUB-CPMK06031		Mampu menunjukkan karakter (pola pikir, sikap, dan akhlak) moderat dalam beragama, secara esensial tanpa bertentangan dengan sendi-sendi kehidupan dalam berbangsa dan bernegara.
CPMK0703	SUB-CPMK07031		Mampu mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berdasarkan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW.
MK04	CPMK0104	SUB-CPMK01041	Mampu mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berdasarkan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW.
	CPMK0304	SUB-CPMK03041	Mampu mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berdasarkan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW.
	CPMK0404 CPMK0604	SUB-CPMK04041	Mampu mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berdasarkan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW.
		SUB-CPMK06041	Mampu mengkorelasikan konsep metode penelitian yang berdasarkan al-Qur'an dan al-Sunnah Nabi Muhammad SAW.
MK05	CPMK0704 CPMK0105	SUB-CPMK07041	Mampu memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.
		SUB-CPMK01051	Mampu memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.
	CPMK0305	SUB-CPMK03051	Mampu memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.
	CPMK0405	SUB-CPMK04051	Mampu memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.

	CPMK0605	SUB-CPMK06051	Mampu memiliki wawasan terkait sejarah dan perkembangan fiqh, sumber hukum Islam, kaidah-kaidah fiqh, ijtihad, madzhab dan ikhtilaf para ulama.
	CPMK0705	SUB-CPMK07051	Mampu memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,
MK06 MK07	CPMK0106	SUB-CPMK01061	Mampu memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi.
	CPMK0306	SUB-CPMK03061	Mampu memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi.
	CPMK0406	SUB-CPMK04061	Mampu memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi,
	CPMK0606	SUB-CPMK06061	Mampu memiliki wawasan terkait urgensi akhlak tasawuf dalam kehidupan modern, pengertian, ruang lingkup dan tujuan ahlak tasawuf, pengertian tasawuf secara etimologi dan terminologi.
	CPMK0706	SUB-CPMK07061	Mampu memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris.
	CPMK0107	SUB-CPMK01071	Mampu memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris
MK08 MK09	CPMK0203	SUB-CPMK02031	Mampu memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Inggris
	CPMK0108	SUB-CPMK01081	Mampu memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Arab
	CPMK0204	SUB-CPMK02041	Mampu memiliki keterampilan mendengar, berbicara, membaca dan menulis Bahasa Arab
	CPMK0109	SUB-CPMK01091	Mampu memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien dan
		SUB-CPMK01092	Mampu mengetahui prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia
	CPMK0201	SUB-CPMK02011	Mampu memiliki wawasan dasar ilmu gizi meliputi makronutrien dan mikronutrien

	CPMK0301	SUB-CPMK02012	Mampu mengetahui prinsip perencanaan menu yang didasarkan pada Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Indonesia
		SUB-CPMK03011	Mampu mengkaji, menganalisis, memecahkan, masalah-masalah pembangunan bangsa dan negara dalam prespektif nilai-nilai dasar Pancasila sebagai ideologi dan dasar Negara Republik Indonesia.
		CPMK0401	SUB-CPMK04011
		CPMK0503	SUB-CPMK05031
		CPMK0607	SUB-CPMK06071
		CPMK0701	SUBCPMK07011
			SUB-CPMK070152
			Mampu menelaah faktor yang mempengaruhi mikroba
MK10	CPMK101	SUB-CPMK1011	Mampu menjelaskan ruang lingkup biologi dan hubungannya dengan ilmu lain, terutama ilmu gizi dan integrasinya dengan Alqur'an dan Hadist
		SUB-CPMK1012	Mampu menjelaskan prinsip metode dan kerja ilmiah dalam bidang biologi-gizi.
		SUB-CPMK1013	Mampu menganalisis ciri-ciri organisme, keanekaragamannya, konsep pengelompokannya dan eksplorasi dalam bidang gizi.
		SUB-CPMK1014	Mampu menjelaskan interaksi makhluk hidup dan lingkungannya (konsep dasar ekologi).
		SUB-CPMK1015	Mampu menjelaskan konsep organisasi kehidupan (konsep dasar sel, jaringan, organ, dan sistem organ pada makhluk hidup) beserta sifat fisik dan kimiawinya termasuk konsep struktur membran sel dan sistem transport pada sel.
		SUB-CPMK1016	Menguasai konsep dasar metabolisme, peran dan urgensinya bagi organisme, termasuk konsep pembentukan ATP dan homeostasis beserta perannya dalam pemenuhan gizi.
		SUB-CPMK1017	Mengenal konsep dasar pewarisan sifat dan aplikasinya dalam gizi.

MK11	CPMK111	SUB-CPMK1111	Mampu menjelaskan tentang Ilmu Kimia dan hal-hal yang menjadi dasar dalam belajar ilmu kimia
		SUB-CPMK1112	Mampu menjelaskan tentang struktur atom dan partikel subatomik
		SUB-CPMK1113	Mampu menjelaskan Sistem Periodik Unsur dan alasan periodisasi unsur
		SUB-CPMK1114	Mampu menyetarakan reaksi kimia dengan benar dan menerapkan hukum-hukum dasar kimia dalam perhitungan kimia
		SUB-CPMK1115	Mengetahui dan melakukan bermacam-macam perhitungan konsep mol
		SUB-CPMK1116	Mengetahui proses pembentukan ikatan ion, ikatan kovalen, ikatan kovalen koordinasi serta hubungannya dengan sifat fisika senyawa yang terbentuk, dan dapat menggambarkan bentuk-bentuk geometri molekul
		SUB-CPMK1117	Memahami tentang konsep larutan dan reaksi asam, basa dan garam
		SUB-CPMK1118	Mampu menjelaskan tentang makromolekul ditinjau dari segi kimia
MK12	CPMK121	SUB-CPMK1211	Mampu mengetahui karakteristik bahan pangan
		SUB-CPMK1212	Mampu menganalisis mutu bahan pangan
MK13	CPMK131	SUB-CPMK1311	Mampu memahami konsep-konsep dasar psikologi dan Kesehatan, sistem tubuh dengan fungsi psikologis dan keterkaitan antara kondisi psikologis terhadap Kesehatan
		SUB-CPMK1312	Mendapatkan pemahaman mengenai dasar-dasar perilaku, pengukurannya, dan interaksi antar manusia dan faktor-faktor yang mempengaruhinya untuk dijadikan dasar analisa kasus-kasus terkait Ilmu Gizi di kehidupan sehari-hari.
		SUB-CPMK1313	Memahami konsep dasar psikologi nutrisi, keterkaitan antara kajian ilmu psikologi, kedokteran atau medis, dalam mengkaji nutrisi bagi individu, atau mengkaji ilmu nutrisi dari sudut pandang biologis- fisiologis, psikologis, sosial dan budaya.
MK14	CPMK141	SUB-CPMK1411	Mampu memahami konsep dasar metabolisme makro (protein, lemak, dan karbohidrat), termasuk proses pencernaan, penyerapan, utilisasi zat gizi makro
		SUB-CPMK1412	Mampu memahami sistem ekskresi di dalam tubuh serta hubungannya dengan kebutuhan zat gizi makro.
MK15	CPMK151	SUB-CPMK1511	Memiliki pemahaman tentang anatomi dan fisiologi tubuh manusia sebagai dasar pengetahuan
		SUB-CPMK1511	Memahami peran gizi pada tubuh manusia
MK16	CPMK161	SUB-CPMK1611	Mampu mengetahui, memahami, dan mengimplementasikan teori gizi kuliner ke dalam berbagai jenis penyelenggaraan makanan, baik dalam keluarga, institusi, maupun acara khusus

MK17	CPMK171	SUB-CPMK1711	Mampu menerapkan teori gizi kuliner sehingga mampu menyajikan hidangan secara tepat, menarik, dan bergizi.
MK18	CPMK181	SUB-CPMK1811	Mengetahui jenis-jenis mikroorganisme dan pertumbuhan mikroba
		SUB-CPMK1812	Mengetahui sifat dan peranan mikroba dalam perkembangan ilmu pangan dan gizi
MK19	CPMK01019	SUB-CPMK010191	Mampu mengetahui konsep dasar biokimia berbagai zat gizi makro
		SUB-CPMK010192	Mampu mengetahui konsep dasar biokimia berbagai zat gizi mikro
		SUB-CPMK010193	Mampu mengetahui peranan zat gizi makro dan mikro dalam biokimia secara fisiologis di dalam tubuh
	CPMK02011	SUB-CPMK020111	Mampu memahami struktur senyawa biomolekul
		SUB-CPMK020112	Mampu memahami proses biokimiawi
		SUB-CPMK020113	Mampu memahami metabolisme dan system informasibiologis
MK20	CPMK01020	SUB-CPMK010201	Mampu menerapkan ilmu pengetahuan teori biokimia secara logis, kritis, dan sistematis
		SUB-CPMK010202	Mampu mengaplikasikan pemikiran inovatif dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi
	CPMK02012	SUB-CPMK020121	Memiliki keterampilan terkait teori struktur senyawa biomolekul
		SUB-CPMK020122	Memiliki keterampilan terkait proses biokimiawi
		SUB-CPMK020123	Memiliki keterampilan dalam memahami metabolisme dan system informasibiologis
MK21	CPMK01021	SUB-CPMK010211	Mampu memahami konsep senyawa makro dalam bahan makanan
		SUB-CPMK010212	Mampu memahami konsep senyawa mikro dalam bahan makanan
		SUB-CPMK010213	Mampu menelaah reaksi reaksi kimia yang terdapat di dalam bahan makanan
	CPMK02013	SUB-CPMK020131	Mampu mengkaji konsep senyawa makro dalam bahan makanan
		SUB-CPMK020132	Mampu mengkaji konsep senyawa mikro dalam bahan makanan
		SUB-CPMK020133	Mampu menelaah reaksi reaksi kimia yang terdapat di dalam bahan makanan tersebut
	CPMK07015	SUB-CPMK070151	Mampu memahami peran mikroba dalam bahan pangan
		SUB-CPMK070152	Mampu menelaah faktor yang mempengaruhi mikroba
		SUB-CPMK070152	Mampu memahami peran mikroba patogen dalam timbulnya penyakit (<i>foodborn disease</i>) beserta pengendaliannya

MK22	CPMK01022	SUB-CPMK010221	Mampu mempraktikkan analisis senyawa makro dalam bahan makanan dan reaksinya
		SUB-CPMK010222	Mampu mempraktikkan analisis senyawa mikro dalam bahan makanan dan reaksinya
MK23	CPMK01023	SUB-CPMK010231	Mampu memahami ayat ayat Al Qur'an tentang gizi
		SUB-CPMK010232	Mampu menerapkan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi
MK24	CPMK01024	SUB-CPMK010241	Mampu memahami beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif
		SUB-CPMK010242	Mampu menerapkan beberapa metode survei konsumsi pangan secara kuantitatif
MK25	CPMK01025	SUB-CPMK010251	Mampu mengkaji konsep dan indikator kesehatan
		SUB-CPMK010252	Mampu mampu mengkaji pendidikan kesehatan masyarakat
		SUB-CPMK010253	Mampu mengkaji sistem kesehatan nasional
MK26	CPMK01026	SUB-CPMK010261	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia
		SUB-CPMK010262	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi antropometri
		SUB-CPMK010263	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi biofisik dan klinis pada individu
		SUB-CPMK010264	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi rumah tangga dan populasi
MK27	CPMK01027	SUB-CPMK010271	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia
		SUB-CPMK010272	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi antropometri
		SUB-CPMK010273	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi biofisik dan klinis pada individu
		SUB-CPMK010274	Memiliki keterampilan terkait teori dan metode penilaian status gizi rumah tangga dan populasi
MK28	CPMK281	SUB-CPMK2811	Mampu mengkaji konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.
		SUB-CPMK2812	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.
MK29	CPMK291	SUB-CPMK2911	Memiliki keterampilan terkait teori konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia.
MK30	CPMK301	SUB-CPMK3011	Mampu mengkaji metabolisme zat gizi mikro (vitamin dan mineral).

		SUB-CPMK3012	Memiliki wawasan mengenai penerapan ayat ayat Al Qur'an tentang gizi.
MK31	CPMK311	SUB-CPMK3111	Memahami persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi
		SUB-CPMK3112	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan
		SUB-CPMK3113	Mampu mengkaji teori dan metode penilaian status gizi secara biokimia, antropometri, biofisik dan klinis pada individu, rumah tangga, dan populasi
MK32	CPMK321	SUB-CPMK3211	Mampu mengkaji berbagai proses yang mendasari berbagai penyakit degeneratif manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.
MK33	CPMK331	SUB-CPMK3311	Memahami sejarah manusia dalam mendapatkan makanan, dengan status sosial, budaya dengan makanan
		SUB-CPMK3312	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.
MK34	CPMK341	SUB-CPMK3411	Memahami dan menerapkan sistem asuhan gizi yang terpadu dan berkesinambungan sebagai bagian dari pelayanan kesehatan.
MK35	CPMK351	SUB-CPMK3511	Memahami konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.
		SUB-CPMK3512	Mampu mengkaji konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.
		SUB-CPMK3513	Memiliki keterampilan terkait teori konsep gizi dan penerapan prinsip diet dalam siklus kehidupan manusia
MK36	CPMK361	SUB-CPMK3611	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar dan penerapan berbagai teknologi pengolahan dan pengawetan bahan pangan.
		SUB-CPMK3612	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.
		SUB-CPMK3613	Memahami persoalan keamanan pangan yang meliputi higiene dan sanitasi pangan mulai dari produksi bahan baku, pengolahan, distribusi sampai ke konsumsi.
MK37	CPMK701	SUB-CPMK3711	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.
		SUB-CPMK3712	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.
MK38	CPMK01038	SUB-CPMK010381	Mampu mengkaji konsep dasar analisis berbagai zat gizi makanan.
		SUB-CPMK010382	Mampu mengaplikasikan pemahaman tentang prinsip analisis zat gizi makanan

	CPMK03026	SUB-CPMK030261	Mampu mengembangkan analisa zat gizi makro dan mikro makanan.
		SUB-CPMK030262	Mampu menguji dan memahami sistem manajemen pengujian analisa zat gizi
	CPMK06018	SUB-CPMK060181	Mampu mengembangkan konsep analisis zat gizi pada makanan.
		SUB-CPMK060182	Mampu mengembangkan inovasi untuk peluang wirausaha terhadap produk makanan yang memiliki nilai zat gizi tinggi.
	CPMK07023	SUB-CPMK070231	Mampu melakukan prinsip dasar dan metodologi pengujian bahan makanan.
		SUB-CPMK070232	Mampu mengevaluasi kandungan zat gizi makanan sesuai dengan standart .
	CPMK01039	SUB- CPMK010391	Mampu menguji kandungan zat gizi pada suatu makanan.
		SUB- CPMK010392	Mampu menganalisis kandungan zat gizi bahan pangan beserta prinsip-prinsip analisis zat gizi (air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan zat gizi lainnya) dengan berbagai metode analisis (spektrofotometri, kromatografi, titrasi, gravimetri).
MK39	CPMK03027	SUB- CPMK030271	Mampu melakukan uji analisa zat gizi makro dan makro pada makanan.
		SUB- CPMK030272	Mampu menguji dan memahami sistem manajemen pengujian analisa zat gizi
	CPMK06018	SUB- CPMK060181	Mampu mengembangkan konsep pengujian analisis zat gizi pada makanan.
		SUB- CPMK060182	Mampu mengembangkan inovasi untuk peluang wirausaha terhadap produk makanan yang memiliki nilai zat gizi tinggi.
	CPMK07024	SUB- CPMK070244	Mampu melakukan prinsip dasar dan metodologi pengujian bahan makanan sebagai bekal kompetensi dasar menjadi audit internal penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Mampu mengevaluasi kandungan zat gizi makanan sesuai dengan standart .
	CPMK01040	SUB-CPMK010401	Mampu mengkaji berbagai penyakit infeksi manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.
		SUB-CPMK010402	Mampu menganalisis berbagai penyakit infeksi manusia khususnya yang berhubungan dengan ilmu gizi.
MK40	CPMK02024	SUB- CPMK020241	Mampu memahami, menganalisa dan menentukan keputusan terkait patofisiologi Penyakit Infeksi dan Defisiensi berhubungan dengan ilmu gizi pada manusia.
		SUB- CPMK020242	Mampu memberikan pelayanan dan pengambilan keputusan sebagai ahli gizi.

MK41	CPMK01041	SUB- CPMK010411	Memiliki wawasan mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.
		SUB- CPMK010412	Mampu mengkaji konsep teoritis mengenai penerapan hadist Nabi SAW kaitannya tentang gizi.
		SUB- CPMK010413	Mampu menraprapkan perilaku akhlak mulia dalam bidang pengetahuan ilmu gizi dan inovasi produk pangan.
	CPMK03028	SUB- CPMK030281	Mampu mengembangkan sistem manajemen penyelengaraan makanan sesuai dengan ketentuan hadist terkait gizi
		SUB- CPMK030282	Mampu scara mandiri dan bertanggung jawab terkait penyelengaraan makanan sesuai dengan ketentuan hadist terkait gizi
	CPMK04019	SUB- CPMK040191	Mampu merancang, melaksanakan, memonitor pengkajian gizi berdasarkan hadist terkait gizi
		SUB- CPMK040192	Mampu mengevaluasi program gizi masyarakat berdasarkan pengkajian data melalui kerjasama lintas sectoral.
	CPMK06020	SUB- CPMK060201	Mampu mengembangkan konsep serta bertangung jawab secara etika profesi.
		SUB- CPMK060202	Mampu mengembangkan inovasi untuk menemukan peluang wirausaha di bidang gizi sesuai dengan ketetentuan hadist terkait gizi.
	CPMK07025	SUB- CPMK070251	Mampu melakukan audit internal penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) berdasarkan dasar hukum hadist tentang gizi.
		SUB- CPMK070252	Mampu mengevaluasi tindak lanjut hasil audit internal sesuai standart kompetensi auditor halal berdasarkan dasar hukum hadist tentang gizi.
MK43	CPMK01043	SUB- CPMK010431	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
	CPMK02025	SUB- CPMK020252	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
	CPMK03029	SUB- CPMK030293	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
	CPMK04021	SUB- CPMK040214	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
	CPMK05011	SUB- CPMK050115	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
	CPMK06021	SUB- CPMK060216	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat Memahami aspek-aspek

			yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
	CPMK07026	SUB- CPMK070267	Memahami aspek-aspek yang berhubungan dengan penampilan, sikap, fungsi dan kompetensi sebagai profesional gizi bagi individu, kelompok dan masyarakat
MK44	CPMK01044	SUB- CPMK010441	Mampu mengkaji penyakit degeneratif, dalam kaitannya dengan gizi
	CPMK02026	SUB- CPMK020262	Mampu mengkaji penyakit degeneratif, dalam kaitannya dengan gizi
MK45	CPMK01045	SUB- CPMK010451	Memiliki keterampilan penyusunan dan penyajian berbagai terapi gizi untuk mengatasi penyakit-penyakit degeneratif
	CPMK02027	SUB- CPMK02027	Memiliki keterampilan penyusunan dan penyajian berbagai terapi gizi untuk mengatasi penyakit-penyakit degeneratif
MK46	CPMK01046	SUB-CPMK010461	Mampu mengaplikasikan teknik-teknik dasar manajemen data
			Mampu mengaplikasikan teknik pengumpulan dan pengolahan data
			Mampu mengaplikasikan Teknik pengujian validitas dan reliabilitas
			Mampu mengaplikasikan transformasi dan analisis data
MK47	CPMK01047	SUB-CPMK010471	Mampu memahami komponen konsultasi gizi
		SUB-CPMK010472	Mampu memahami jenis dan layanan media konsultasi gizi
		SUB-CPMK010473	Mampu memahami prinsip konsultasi gizi
		SUB-CPMK010474	Mampu memahami Teknik dan proses konsultasi gizi
MK48	CPMK01048	SUB-CPMK010481	Mampu menentukan diet dan asesmen gizi pasien
		SUB-CPMK010482	Mampu menerapkan terapi diet dan asesmen gizi pasien
MK49	CPMK01049	SUB-CPMK010491	Memiliki keterampilan dalam menyusun makanan rumah sakit untuk penyakit defisiensi gizi dan infeksi
		SUB-CPMK010492	Memiliki keterampilan dalam menyajikan berbagai terapi gizi untuk penyakit defisiensi gizi dan infeksi
MK50	CPMK01050	SUB-CPMK010501	Mampu memahami konsep Pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi perubahan perilaku makan
		SUB-CPMK010502	Mampu memahami konsep Pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi gizi dan kesehatan
MK51	CPMK511	SUB-CPMK5111	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.
		SUB-CPMK3312	Memahami pengetahuan dan pemahaman dasar mengenai fenomena komunikasi sebagai suatu ilmu, ketrampilan, dan seni.
		SUB-CPMK3313	Memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak
MK52	CPMK521	SUB-CPMK5211	Memahami sistem, komponen-komponen, serta pengembangan penyelenggaraan makanan

		SUB-CPMK5211	Mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan Masyarakat
MK53	CPMK531	SUB-CPMK5311	Memahami sistem, komponen-komponen, serta pengembangan penyelenggaraan makanan
		SUB-CPMK5312	Memahami konsep dasar penelitian, ruang lingkup penelitian bidang gizi, dan menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian
		SUB-CPMK5313	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
MK54	CPMK541	SUB-CPMK5411	Memahami perencanaan program gizi, proses perencanaan perbaikan gizi masyarakat berdasarkan permasalahan gizi yang diperoleh dari hasil pengambilan data dasar.
		SUB-CPMK5412	Memiliki keterampilan terkait konsep dasar analisis berbagai zat gizi makro dan mikro.
		SUB-CPMK5413	Mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
MK55	CPMK551	SUB-CPMK5511	Memahami tentang aspek halal dan toyib dalam produk pangan.
		SUB-CPMK5512	Memahami konsep pendidikan dan determinan perilaku makan yang mempengaruhi perubahan perilaku pangan, gizi dan kesehatan.
		SUB-CPMK5513	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.
MK56	CPMK561	SUB-CPMK5611	Memahami konsep dan transfer energi, kebugaran jasmani dan pengukurannya, strategi gizi untuk performan olahraga optimum; serta gizi untuk olahraga spesifik
		SUB-CPMK5612	Memahami konsep dan transfer energi, kebugaran jasmani dan pengukurannya, strategi gizi untuk performan olahraga optimum; serta gizi untuk olahraga spesifik
		SUB-CPMK5613	Memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.
MK57	CPMK01057	SUB-CPMK010571	Mampu memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak
		SUB-CPMK010572	Mampu melakukan keterampilan kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak
	CPMK03034	SUB-CPMK030341	Mampu mendapatkan sistem penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan di rumah sakit dan non rumah sakit
	CPMK06027	SUB-CPMK060271	Mampu memahami tentang aspek halal dan toyib dalam produk pangan.
	CPMK07038	SUB-CPMK07038	Mampu memahami 11 kriteria jaminan halal, termasuk kebijakan halal, manajemen halal, kemampuan telusur, penanganan produk dan internal audit.

MK58	CPMK01058	SUB-CPMK010581	Mampu memahami 11 kriteria jaminan halal, termasuk kebijakan halal, manajemen halal, kemampuan telusur, penanganan produk dan internal audit.
	CPMK06028	SUB-CPMK060281	Mampu memahami konsep dan transfer energi, kebugaran jasmani dan pengukurannya
		SUB-CPMK060282	Mampu memahami strategi gizi untuk performan olahraga optimum serta gizi untuk olahraga spesifik
	CPMK07039	SUB-CPMK070391	Mampu mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat
MK59	CPMK01059	SUB-CPMK010591	Mampu mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat
	CPMK02034	SUB-CPMK020341	Mampu mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus.
		SUB-CPMK020342	Mampu mendapatkan gambaran dan orientasi terhadap kasus yang akan dihadapi saat di lapangan, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan Masyarakat.
	CPMK03035	SUB-CPMK030351	Mampu mengetahui dan mendapatkan gizi yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh
	CPMK04028	SUB-CPMK040281	Mampu mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat
	CPMK06029	SUB-CPMK060291	Mampu memahami konsep kewirausahaan dalam bidang pangan dan gizi yang layak.
	CPMK07040	SUB-CPMK070401	Mampu mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
MK60	CPMK01060	SUB-CPMK010601	Mampu mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
	CPMK02035	SUB-CPMK020351	Mampu mendapatkan pengalaman spesifik di dunia nyata dalam bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat
		SUB-CPMK020352	Mampu meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mencetak calon ahli gizi dengan ketrampilan yang unggul di bidangnya melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
	CPMK03036	SUB-CPMK030361	Mampu mengetahui dan mengkaji konsep potensi kejadian bencana, konsep <i>emergency and disaster medicine, disaster pre-hospital and hospital</i> serta organisasi & SDM dalam melakukan penanggulangan bencana.
	CPMK04029	SUB-CPMK040291	Mampu mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
	CPMK06030	SUB-CPMK060301	Mampu memahami 11 kriteria jaminan halal, termasuk kebijakan halal, manajemen halal, kemampuan telusur, penanganan produk dan internal audit.

	CPMK07041	SUB-CPMK07041	Mampu mendapatkan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit
MK61	CPMK0161	SUB-CPMK01611	Mampu memiliki ketrampilan dalam menerapkan prosedur PGRS secara langsung dan profesional serta berinteraksi dengan tenaga medis lainnya
		SUB-CPMK01612	Mampu berinteraksi dengan tenaga medis lainnya
	CPMK02036	SUB-CPMK020361	Mampu memahami wawasan dasar prasyarat ilmu biomedik
	CPMK05014	SUB-CPMK050141	Mampu menyajikan teknik-teknik dasar manajemen data, teknik pengumpulan dan pengolahan data, teknik pengujian validitas dan reliabilitas serta transformasi dan analisis data.
MK62	CPMK0162	SUB-CPMK01621	Mampu memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit
	CPMK03037	SUB-CPMK030371	Mampu mengetahui konsep dan sejarah mutu pangan.
		SUB-CPMK030372	Mampu mengetahui perkembangan dan ruang lingkup mutu pangan
	CPMK05015	SUB-CPMK050151	Mampu memahami dasar-dasar statistik, hipotesis, perhitungan interpretasi uji statistik, penyajian data, dan statistik deskriptif.
	CPMK06031	SUB-CPMK060311	Mampu mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat
	CPMK07042	SUB-CPMK070421	Mampu menyusun karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini
		SUB-CPMK070422	Mampu mengkaji karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini
		SUB-CPMK070423	Mampu menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini
MK63	CPMK0163	SUB-CPMK01631	Mampu memiliki ketrampilan dalam menerapkan program-program pelayanan gizi masyarakat
	CPMK04030	SUB-CPMK040301	Mampu memiliki ketrampilan dalam menerapkan program-program pelayanan gizi masyarakat
	CPMK05016	SUB-CPMK050161	Mampu memahami konsep dasar penelitian dan ruang lingkup penelitian bidang gizi
		SUB-CPMK050162	Mampu menyusun metodologi penelitian sesuai dengan kaidah-kaidah metode penelitian
MK64	CPMK0164	SUB-CPMK01641	Mampu mengimplementasikan keilmuan di bidang gizi
		SUB-CPMK01642	Mampu mengabdi kepada masyarakat
	CPMK04031	SUB-CPMK040311	Mampu mengimplementasikan keilmuan di bidang gizi
		SUB-CPMK040312	Mampu mengabdi kepada masyarakat
	CPMK06032	SUB-CPMK060321	Mampu mengimplementasikan teori bidang gizi klinik, gizi institusi atau gizi masyarakat melalui proses kunjungan lapangan dan kerja lapangan (magang)
MK65	CPMK0165	SUB-CPMK01651	Mampu menyusun, dan mengkaji karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini.

		SUB-CPMK01652	Mampu menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini.
CPMK02042	SUB-CPMK020421	Mampu menyusun, dan mengkaji karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini.	
	SUB-CPMK020422	Mampu menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini.	
CPMK04032	SUB-CPMK04032	Mampu menyusun, mengkaji dan menghasilkan karya hasil penelitian dari suatu masalah yang ada saat ini.	
CPMK05017	SUB-CPMK05017	Mampu mengimplementasikan pembelajaran stimulatif melalui skenario kasus, meliputi 3 bidang gizi yaitu: gizi klinik, institusi dan masyarakat	
CPMK06033	SUB-CPMK06033	Mampu memberikan sistem penyelenggaraan makanan baik yang dilaksanakan di rumah sakit maupun non rumah sakit	
MK66	CPMK661	SUB-CPMK6611	Mampu mengkaji aspek gizi pada ibu dan anak
		SUB-CPMK6612	Mampu menelaah permasalahan gizi pada ibu dan anak
		SUB-CPMK6613	Mampu menelaah isu terkini gizi ibu dan anak
		SUB-CPMK6614	Mampu mengkaji penanggulangan permasalahan gizi ibu dan anak
MK67	CPMK671	SUB-CPMK6711	Mampu dan mengkaji interaksi bahan makanan terhadap peningkatan/penurunan efektivitas obat
		SUB-CPMK6712	Mampu dan mengkaji interaksi bahan makanan terhadap efek samping yang ditimbulkan obat
		SUB-CPMK6713	Mampu mengimplementasikan ilmu interaksi obat dan makanan dalam masyarakat
MK68	CPMK681	SUB-CPMK6811	Mampu mengkaji proses / teknologi dengan bantuan jasad hidup yang diterapkan dalam perubahan bahan makanan
		SUB-CPMK6812	Menerapkan teknologi dalam pengolahan bahan makanan
MK69	CPMK691	SUB-CPMK6911	Mampu memberikan pengetahuan gizi yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh.
		SUB-CPMK6912	Mampu mempraktekan gizi yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh.
		SUB-CPMK6913	Mampu memberikan makanan yang baik bagi para jama'ah haji dan umroh.
MK70	CPMK701	SUB-CPMK7011	Mampu mengkaji konsep potensi kejadian bencana, konsep <i>emergency and disaster medicine, disaster pre-hospital and hospital</i>
		SUB-CPMK7012	Mampu mengorganisasi & SDM dalam melakukan penanggulangan bencana.
		SUB-CPMK7013	Mampu menghadirkan gizi yang optimal dalam kondisi bencana

MK71	CPMK711	SUB-CPMK7111	Mampu mengkaji konsep, sejarah, perkembangan, dan ruang lingkup mutu pangan.
		SUB-CPMK7112	Mampu menciptakan jaminan mutu pada makanan
		SUB-CPMK7113	Mampu menelaah jaminan mutu pada makanan
MK72	CPMK721	SUB-CPMK7211	Mampu mengkaji konsep pangan fungsional
		SUB-CPMK7212	Mampu menelaah komponen pangan fungsional
		SUB-CPMK7213	Mampu memahami macam senyawa bioaktif dalam pangan
		SUB-CPMK7214	Mampu menelaah metode analisis pangan fungsional
MK73	CPMK731	SUB-CPMK7311	Mampu mengkaji perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam gizi kesehatan
		SUB-CPMK7312	Mampu menelaah penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam penanggulangan masalah gizi
MK74	CPMK741	SUB-CPMK7411	Mampu menelaah permasalahan dan isu-isu gizi terkini
		SUB-CPMK7412	Mampu menelaah penelitian dan penemuan terkini yang bermanfaat untuk kesehatan
MK75	CPMK751	SUB-CPMK7511	Mampu memahami hubungan antara genetik dengan kesehatan
		SUB-CPMK7512	Mampu memahami zat gizi yang memiliki komposisi spesifik dan mampu menginduksi ekspresi gen dalam tubuh

4. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

RPS disusun dari hasil rancangan pembelajaran, dituliskan lengkap untuk semua mata kuliah pada Program Studi, disertai perangkat pembelajaran lainnya di antaranya: rencana tugas, instrumen penilaian dalam bentuk rubrik dan/atau portofolio, bahan ajar, dan lain-lain. Sesuai dengan Buku Pedoman Akademik UIN Walisongo Tahun 2023, maka perencanaan pembelajaran disusun sebagai berikut:

- Perencanaan proses Pembelajaran disusun untuk setiap mata kuliah dan disajikan dalam Rencana Pembelajaran Semester (RPS) atau istilah lain.
- Rencana Pembelajaran Semester (RPS) atau istilah lain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan/atau teknologi dalam Program Studi.
- RPS disusun berdasarkan prinsip pembelajaran yang berpusat pada mahasiswa (*student centered learning*)

- d. Rencana Pembelajaran Semester (RPS) atau istilah lain paling sedikit memuat:
- 1) Nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, satuan kredit semester, nama dosen pengampu;
 - 2) Capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah;
 - 3) Bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai;
 - 4) Metode Pembelajaran;
 - 5) Memuat konten kesatuan ilmu pengetahuan (*unity of sciences*).
 - 6) Waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran;
 - 7) Kriteria, indikator, dan bobot penilaian;
 - 8) Daftar referensi yang digunakan; dan
 - 9) RPS disahkan oleh Ketua Program Studi dan Ketua Konsorsium Keilmuan.

X. ASESMEN PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran yang digunakan adalah pembelajaran interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, tematik, efektif, kolaboratif, dan berpusat pada mahasiswa.

- 1) Interaktif sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih dengan mengutamakan proses interaksi dua arah antara mahasiswa dan dosen.
- 2) Holistik sebagaimana dimaksud bahwa proses pembelajaran mendorong terbentuknya pola pikir yang komprehensif dan luas dengan menginternalisasi keunggulan dan kearifan lokal maupun nasional.
- 3) Integratif sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang terintegrasi untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan secara keseluruhan dalam satu kesatuan program melalui pendekatan antardisiplin dan multidisiplin.
- 4) Saintifik sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang mengutamakan pendekatan ilmiah sehingga tercipta lingkungan akademik yang berdasarkan sistem nilai, norma dan kaidah ilmu pengetahuan serta menjunjung tinggi nilai-nilai agama dan kebangsaan.
- 5) Kontekstual sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang disesuaikan dengan tuntutan kemampuan menyelesaikan masalah dalam ranah keahliannya.
- 6) Tematik sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang disesuaikan dengan karakteristik keilmuan program studi dan dikaitkan dengan permasalahan nyata melalui pendekatan transdisiplin.
- 7) Efektif sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih secara berhasil guna dengan mementingkan internalisasi materi secara baik dan benar dalam kurun waktu yang optimum.
- 8) Kolaboratif sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran bersama yang melibatkan interaksi antar individu pembelajar untuk menghasilkan kapitalisasi sikap, pengetahuan, dan keterampilan.
- 9) Berpusat pada mahasiswa sebagaimana dimaksud bahwa capaian pembelajaran lulusan diraih melalui proses pembelajaran yang mengutamakan pengembangan kreativitas, kapasitas, kepribadian, dan kebutuhan mahasiswa, serta mengembangkan kemandirian dalam mencari dan menemukan pengetahuan.

a. Metode Pembelajaran

Pada dasarnya metode pembelajaran yang digunakan di Program StudiGizi bersifat dinamis dan fleksibel sesuai dengan karakter mata kuliah dan tingkatan semester mahasiswa. Hal ini disebabkan bervariasinya karakter mata kuliah yang ditawarkan, serta capaian pembelajaran dari masing-masing mata kuliah. Beberapa mata kuliah dasar bersifat teoretis dengan capaian pembelajaran pada ranah kognitif serta afektif, sedangkan mata kuliah yang bersifat keahlian yang bersifat praktis mengutamakan capaian pembelajaran dalam ranah psikomotorik.

Oleh karena itu, untuk memenuhi tiga ranah capaian hasil pembelajaran tersebut diperlukan metode pembelajaran yang bervariasi yang meliputi reading guide, ceramah, class dialogue, diskusi kelas, problem solving, case study, dan praktik media:

1) *Reading Guide*

Reading guide dilaksakan dengan cara penugasan kepada mahasiswa untuk membaca materi sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) sebelum perkuliahan dimulai. Dalam hal ini, semua dosen diwajibkan untuk menyampaikan RPS kepada mahasiswa pada awal perkuliahan, sehingga mahasiswa bisa mengetahui semua materi yang akan dibahas selama satu semester.

System evaluasi dari metode reading guide ini adalah dengan cara eliciting, dimana dosen melakukan tagihan hasil bacaan terhadap mahasiswa secara acak. Dengan demikian diharapkan mahasiswa akan termotivasi untuk membaca dan selalu siap menarima materi perkuliahan.

2) *Ceramah (lecturing)*

Metode ceramah ini dilakukan untuk memenuhi ranah capaian pembelajaran kognitif mahasiswa. Metode ini diawali dengan probing untuk mengetahui kesiapan dan kedalaman pengetahuan awal mahasiswa tentang materi yang akan disampaikan dosen. Dalam menerapkan metode ceramah, semua dosen diharapkan menggunakan alat bantu peraga yang disediakan fakultas pada setiap ruang perkuliahan berupa fasilitas LCD dengan cara menyiapkan materi dalam bentuk power point dan yang sejenisnya.

Dalam metode ceramah, dosen tidak mendominasi keseluruhan waktu perkuliahan yang tersedia, tetapi memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk bertanya menanyakan hal-hal yang belum jelas, atau jika ada perbedaan pendapat antara dosen dan mahasiswa.

3) *Class dialogue*

Class dialogue adalah cara pembelajaran dimana dosen memberi kesempatan kepada mahasiswa

untuk bertanya tentang materi yang dibahas, dan atau sebaliknya, dosen yang memberikan pertanyaan kepada mahasiswa. Materi pertanyaan kemudian didiskusikan di dalam kelas menjadi materi dialog dengan cara melempar pertanyaan tersebut kepada mahasiswa lain untuk memperoleh perspektif yang berbeda. Class dialogue didasarkan pada pertanyaan-pertanyaan yang bersifat spontan, baik pertanyaan yang berasal dari dosen maupun dari mahasiswa.

Class dialogue digunakan sebagai metode pembelajaran untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan pola berpikir multidisipliner.

4) Diskusi Kelas

Metode diskusi kelas sedikit berbeda dengan dialog kelas dimana materi pokok bahasan dalam metode diskusi kelas berdasarkan pada makalah (paper) yang ditulis mahasiswa, sedangkan materi dalam dialog kelas berdasarkan pada pertanyaan spontan di kelas. Tema yang dijadikan pokok kajian dalam diskusi kelas ditentukan oleh dosen sesuai dengan urutan materi yang terdapat dalam RPS. Mahasiswa diberi kebebasan untuk mengembangkan tema yang telah ditentukan dalam RPS sesuai dengan kecenderungan dan ketajaman daya analisis masing masing.

Dalam metode ini, proses diskusi berupa masukan dan saran dari peserta diskusi serta dosen dijadikan bahan pertimbangan bagi pemakalah untuk melakukan perbaikan. Makalah yang telah didiskusikan dan diperbaiki kemudian diserahkan kepada dosen untuk dijadikan salah satu komponen dalam sistem evaluasi pembelajaran.

5) *Problem Solving*

Yang dimaksud dengan metode pembelajaran problem solving adalah proses pembelajaran dimana dosen memberikan sebuah permasalahan (mock-up) kepada mahasiswa untuk dicariakan penyelesaiannya. Bahan mock-up bisa berupa kasus-kasus yang pernah dan atau sedang terjadi di masyarakat dan juga bisa berupa kasus rekaan yang memungkinkan untuk dicariakan jalan keluarnya. Tujuan penggunaan metode ini adalah untuk mengetahui kemampuan daya nalar mahasiswa dalam memecahkan persoalan yang sedang dihadapi, serta merangsang mahasiswa untuk berpikir aktif dan kreatif.

Dalam menggunakan metode problem solving, dosen bisa mengelompokkan mahasiswa menjadi beberapa grup kecil guna mendiskusikan problem yang dijadikan bahan kajian. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam melakukan kerjasama, mengakomodir perbedaan, serta mengambil keputusan bersama.

1. Proses Pembelajaran

Dalam proses pembelajaran, penggunaan pendekatan dan metode pembelajaran yang dilakukan

oleh dosen harus menyesuaikan dengan situasi dan kondisi yang ada. Dalam kondisi Pandemi Covid-19, maka proses pembelajaran perlu dilakukan secara e-learning dan daring, atau menggunakan blended learning sesuai dengan aturan yang berlaku di UIN Walisongo.

Dalam situasi dan kondisi normal, sesuai dengan Buku Pedoman Akademik UIN Walisongo Tahun 2020, maka proses pembelajaran dilakukan dengan proses sebagai berikut:

- a. Pelaksanaan proses pembelajaran berlangsung dalam bentuk interaksi antara Dosen, mahasiswa, dan sumber belajar dalam lingkungan belajar tertentu.
- b. Proses pembelajaran di setiap mata kuliah dilaksanakan sesuai Rencana Pembelajaran Semester (RPS) atau istilah lain dengan karakteristik sebagaimana diatur dalam Buku Pedoman Akademik UIN Walisongo.
- c. Proses pembelajaran yang terkait dengan penelitian mahasiswa wajib mengacu pada Standar Penelitian.
- d. Proses pembelajaran yang terkait dengan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa wajib mengacu pada Standar Pengabdian kepada Masyarakat.
- e. Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib dilakukan secara sistematis dan terstruktur melalui berbagai mata kuliah dan dengan beban belajar yang terukur.
- f. Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib menggunakan metode Pembelajaran yang efektif sesuai dengan karakteristik mata kuliah untuk mencapai kemampuan tertentu yang ditetapkan dalam mata kuliah dalam rangkaian pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.
- g. Metode pembelajaran dapat dipilih untuk pelaksanaan pembelajaran pada mata kuliah meliputi: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain; dan berbasis riset serta dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.
- h. Setiap mata kuliah dapat menggunakan satu atau gabungan dari beberapa metode pembelajaran diwadahi dalam suatu bentuk pembelajaran.

Proses pelaksanaan perkuliahan dilakukan sesuai kalender akademik. Dosen menyampaikan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang telah disahkan ketua prodi kepada mahasiswa. Dosen bersama mahasiswa menyusun kontrak belajar sesuai dengan matakuliah. Selama proses perkuliahan, dosen wajib menginput jurnal perkuliahan yang memuat materi yang disampaikan setiap pertemuan, kehadiran mahasiswa. Mahasiswa melakukan validasi isian jurnal perkuliahan oleh mahasiswa.

Sesuai dengan SK Dekan No. 1704 Tentang Standar Operasional Prosedur (SOP) dan SOP No. 08 tahun 2017, Proses pembelajaran yang dilaksanakan di prodi Gizi harus mengimplementasikan konsep Unity of Sciences yang dituangkan dalam dokumen RPS. Kajian terhadap proses pembelajaran meliputi monitoring materi pembelajaran dan perkuliahan.

Mekanisme penyusunan materi perkuliahan oleh dosen rumpun keilmuan melibatkan dosen lain, user, mahasiswa, alumni, dan Stakeholder lainnya; serta AIPGI yang dilakukan melalui 6 tahap yaitu penyusunan RPS, capaian pembelajaran prodi, matakuliah, deskripsi matakuliah, kajian dosen rumpun keilmuan, penyusunan bahan ajar, dan mekanisme penilaian. RPS disusun oleh dosen konsorsium melalui mekanisme merumuskan:

- a. Capaian pembelajaran prodi disusun berdasarkan visi misi dan profil lulusan, serta masukan dari AIPGI agar relevan dengan kebutuhan dan perkembangan IPTEK.
- b. Capaian pembelajaran matakuliah diturunkan dan dijabarkan dari capaian prodi yang disesuaikan dengan substansi matakuliah yang melalui RPS oleh dosen mengacu kompetensi lulusan.
- c. Dosen menyusun deskripsi matakuliah didasarkan pada capaian pembelajaran dengan menggambarkan substansi materi yang harus diperoleh dan dikuasai mahasiswa dengan memperhatikan deskripsi matakuliah yang disusun prodi memperhatikan masukan dosen lain, mahasiswa, alumni, dan stakeholders.
- d. Penyamanan persepsi dosen rumpun keilmuan mengenai implementasi UoS dalam materi pembelajaran, menggunakan hasil riset dan pengabdian kepada masyarakat, memperhatikan perkembangan IPTEK, kebutuhan pasar kerja, dan perkembangan jaman melalui rapat dosen dan rapat persiapan awal semester.
- e. Dosen rumpun keilmuan memastikan hasil penyamanan persepsi dituangkan dalam RPS matakuliah yang diajarkan sebagai referensi bagi mahasiswa. Proses tersebut dengan mengikuti pola sebagai berikut:
 - 1) RPS dibahas dalam rapat dosen prodi melibatkan dosen lain, alumni, dan stakeholders untuk di bahas di rapat jadwal minimal setiap 1 bulan sekali.
 - 2) GKM dan prodi memantau keseragaman proses penilaian melibatkan bobot nilai dan penugasan sesuai standar minimum RPS.
 - 3) Setelah RPS tersusun, dosen menyerahkan dokumen RPS ke prodi untuk mendapatkan persetujuan dan validasi pimpinan prodi.
 - 4) Dosen mengupload RPS dalam sistem informasi RBKD. Dari data tersebut GKM melakukan verifikasi dan validasi secara online unggahan RPS pada laman <http://sijamu.walisongo.ac.id>.

PENILAIAN HASIL BELAJAR

Standar penilaian pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa mencakup:

1. Prinsip Penilaian

- a. Prinsip penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi.
- b. Prinsip edukatif merupakan penilaian yang memotivasi mahasiswa agar mampu:
 - 1) Memperbaiki perencanaan dan cara belajar; dan
 - 2) Meraih Capaian Pembelajaran Lulusan.
- c. Prinsip otentik merupakan penilaian yang berorientasi pada proses belajar yang berkesinambungan dan hasil belajar yang mencerminkan kemampuan mahasiswa pada saat proses pembelajaran berlangsung.
- d. Prinsip objektif merupakan penilaian yang didasarkan pada standar yang disepakati antara dosen dan mahasiswa serta bebas dari pengaruh subjektivitas penilai dan yang dinilai.
- e. Prinsip akuntabel merupakan penilaian yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan kriteria yang jelas, disepakati pada awal kuliah, dan dipahami oleh mahasiswa.
- f. Prinsip transparan merupakan penilaian yang prosedur dan hasil penilaian dapat diakses oleh semua pemangku kepentingan.

2. Teknik dan Instrumen Penilaian

- a. Teknik penilaian terdiri atas tes dan non tes.
- b. Instrumen penilaian terdiri atas penilaian proses dalam bentuk rubrik dan/atau penilaian hasil dalam bentuk portofolio atau karya desain.
- c. Penilaian sikap dapat menggunakan teknik penilaian observasi.
- d. Penilaian penguasaan pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus dilakukan dengan memilih satu atau kombinasi dari berbagai teknik dan instrumen penilaian di atas.
- e. Hasil akhir penilaian merupakan integrasi antara berbagai teknik dan instrumen penilaian yang digunakan.

3. Mekanisme Penilaian

- a. Menyusun, menyampaikan, menyepakati tahap, teknik, instrumen, kriteria, indikator, dan bobot penilaian antara penilai dan yang dinilai sesuai dengan rencana pembelajaran;

- b. Melaksanakan proses penilaian sesuai dengan tahap, teknik, instrumen, kriteria, indikator, dan bobot penilaian yang memuat prinsip penilaian;
- c. Memberikan umpan balik dan kesempatan untuk mempertanyakan hasil penilaian kepada mahasiswa; dan
- d. Mendokumentasikan penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa secara akuntabel dan transparan.

4. Prosedur Penilaian

- a. Prosedur penilaian mencakup tahap perencanaan, kegiatan pemberian tugas atau soal, observasi kinerja, pengembalian hasil observasi, dan pemberian nilai akhir.
- b. Prosedur penilaian pada tahap perencanaan dapat dilakukan melalui penilaian bertahap dan/atau penilaian ulang.

5. Pelaksanaan Penilaian

- a. Pelaksanaan penilaian dilakukan sesuai dengan rencana pembelajaran.
- b. Pelaksanaan penilaian dapat dilakukan oleh:
 - 1) Dosen pengampu atau tim dosen pengampu;
 - 2) Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan mahasiswa; dan/atau
 - 3) Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan pemangku kepentingan yang relevan.
- c. Penilaian dosen yang belum mendapatkan tugas secara mandiri (Asisten Ahli) harus mendapat bimbingan/persetujuan/validasi dosen penanggungjawab mata kuliah.

6. Pelaporan penilaian

- a. Pelaporan penilaian berupa kualifikasi keberhasilan mahasiswa dalam menempuh suatu mata kuliah.
- b. Pelaporan untuk mahasiswa program diploma dan sarjana didasarkan pada tabel berikut :

Huruf	Angka
A	4,00
B+	3,50 – 3,99
B	3,00 – 3,49
C+	2,50 – 2,99
C	2,00 – 2,49

Huruf	Angka
D+	1,50 – 1,99
D	1,00 – 1,49
E+	0,05 – 0,99
E	0,00

- c. Ekuivalensi nilai program diploma dan sarjana (dalam skala 0-100) adalah sebagai berikut:

Angka	Huruf	Bobot
≥80	A	4,0
79	B+	3,9
78	B+	3,8
77	B+	3,7
76	B+	3,6
75	B+	3,5
74	B	3,4
73	B	3,3
72	B	3,2
71	B	3,1
70	B	3,0
69	C+	2,9
68	C+	2,8
67	C+	2,7
66	C+	2,6
65	C+	2,5
64	C	2,4
63	C	2,3
62	C	2,2
61	C	2,1
60	C	2,0
59	D+	1,9
58	D+	1,8
57	D+	1,7
56	D+	1,6
55	D+	1,5
54	D	1,4
53	D	1,3
52	D	1,2
51	D	1,1
50	D	1,0
≤49	E	0,0

- d. Hasil penilaian diumumkan kepada mahasiswa setelah satu tahap pembelajaran sesuai dengan rencana pembelajaran.
- e. Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan di tiap semester dinyatakan dengan Indeks Prestasi Semester (IPS).

f. Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan pada akhir program studi dinyatakan dengan Indeks Prestasi Kumulatif (IPK).

I. Manajemen dan Mekanisme Pelaksanaan Kurikulum

1. Standar Mutu Implementasi Kurikulum

Pelaksanaan penjaminan mutu pada program studi (prodi) S1 Gizi dilakukan oleh Tim Gugus Kendali Mutu yang diketuai oleh seorang dosen Prodi Gizi dengan SK Dekan. Tim Gugus Kendali Mutu dalam melaksanakan tugasnya berkoordinasi dengan Gugus Penjamin Mutu Fakultas dengan mengacu pada standar mutu yang ditetapkan oleh Lembaga Penjamin Mutu (LPM) di Universitas. Gugus Kendali Mutu Prodi Gizi bertanggung jawab untuk menjamin implementasi kurikulum berjalan dengan baik sesuai standar mutu yang telah ditetapkan. Gugus Kendali Mutu Prodi Gizi dalam menjalankan tugasnya, berpijak pada Standar Penjaminan Mutu Internal (SPMI) yang ditetapkan dengan SK Dekan.

LPM akan menyusun kebijakan yang terdiri dari kebijakan mutu, manual mutu, standar mutu, dan borang atau formulir mutu. Kebijakan mutu UIN Walisongo Semarang meliputi seluruh aspek penyelenggaraan pendidikan baik akademik maupun non akademik. Kebijakan mutu diterapkan mulai dari input, proses, output sampai outcomes. Dokumen tersebut disusun dalam rangka untuk mengantarkan lulusan universitas yang berkualitas. Gugus Kendali Mutu prodi bertanggung jawab dalam pengendalian mutu akademik di prodi yang berada dibawah pengelolaannya.

Manual Mutu dituangkan dalam bentuk SK Rektor, yang memuat visi, misi organisasi dan diterjemahkan sampai KPI/Key Performance Indicator atau IKU (Indikator Kinerja Utama). Kebijakan mutu jurusan mengacu pada kebijakan mutu Universitas yang sudah diselaraskan dengan fakultas yang meliputi lima bidang; yaitu bidang pendidikan, bidang penelitian, bidang pengabdian, bidang pengembangan sumber daya manusia, dan bidang layanan manajemen. Selanjutnya dijabarkan dalam bentuk indikator-indikator yang lebih rinci dengan satuan kerja yang bertanggung jawab untuk pencapaiannya. Selanjutnya dibuat sasaran mutu yang lebih realistik untuk mengukur keberhasilan pencapaian tiap indikator. Audit akan dilakukan terhadap pencapaian tersebut, dan secara bertahap sasaran mutu akan ditingkatkan secara terus menerus dengan konsep continuous improvement. Untuk melaksanakan berbagai kegiatan jurusan dibuat prosedur standar yang dituangkan dalam bentuk Standard Operational Procedure (SOP). Dalam SOP tercermin uraian tugas setiap satuan kerja terkait serta dokumen-dokumen yang harus ada, baik sebagai input atau pun output setiap proses, seperti SOP pengajaran, pembimbingan, dan lain-lain.

Standar mutu yang diterapkan oleh Gugus Kendali Mutu Prodi Gizi adalah:

- a.Rapat koordinasi jurusan dilakukan minimal 3 kali dalam 1 semester. *Pertama* adalah rapat persiapan awal semester untuk menentukan jadwal dan menyiapkan perangkat perkuliahan. *Kedua* rapat di tengah semester untuk melihat progress report perjalanan perkuliahan. *Ketiga* adalah rapat di akhir semester untuk melakukan refleksi perkuliahan yang telah berjalan.
- b.Dosen diwajibkan membuat Silabus, Satuan Acara Perkuliahan (SAP) atau RPS (Rencana Program Semester) dan Bahan Ajar perkuliahan di awal semester. Silabus dan SAP atau RPS harus mendapat pengesahan dari Ketua Program Studi.
- c.Dosen datang sesuai jumlah waktu yang ditetapkan oleh rektor sesuai jabatan fungsional dosen tersebut dan mengisi daftar hadir secara *online* yang divalidasi oleh mahasiswa setiap pertemuan. Adapun jumlah pertemuan perkuliahan untuk mata kuliah dengan bobot 2/3 SKS adalah minimal 16 kali pertemuan, sedangkan mata kuliah dengan bobot 4 SKS adalah minimal 32 kali pertemuan.
- d.Dalam perkuliahan dosen dan mahasiswa harus taat pada tata tertib (kontrak) yang telah ditetapkan bersama.
- e.Adapun standar kehadiran mahasiswa adalah minimal 75% kehadiran jumlah tatap muka dalam perkuliahan. Jika mahasiswa hadir kurang dari 75% kehadiran, sistem online Walisiadik secara otomatis akan mengunci untuk tidak bisa mengikuti ujian semester dan atau nilai tidak dapat muncul di sistem *online* walisiadik.
- f.Dosen akan melakukan penilaian Ujian Tengah Semester (UTS) setelah pertemuan berjalan minimal 50%, dan melakukan Ujian Akhir Semester (UAS) setelah pertemuan terpenuhi 100%.
- g.Dosen memberikan penilaian hasil studi mahasiswa dengan menginput secara *online* ke sistem Walisiadik yang dikelola oleh PTIPD (Pusat Teknologi Informasi dan Pangkalan Data) UIN Walisongo. Mahasiswa akan dapat melihat hasil studinya secara *online* sesuai dengan kalender akademik yang telah ditetapkan.
- h.Pada akhir perkuliahan dosen harus memberikan laporan baik jurnal perkuliahan maupun penilaian secara *online* sekaligus sebagai laporan Beban Kinerja Dosen (BKD) yang digunakan untuk evaluasi kinerja dosen dan sebagai pertimbangan dalam pencairan tunjangan Sertifikasi Dosen.

2. Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Kurikulum

Monitoring dan evaluasi (monev) secara internal maupun eksternal dilaksanakan untuk menjamin berjalannya kurikulum dengan baik.

- a. Monev Internal

Monev internal dilakukan oleh Tim Gugus Kendali Mutu Prodi Gizi sebagai perpanjangan tangan Lembaga Penjamin Mutu Universitas sesuai dengan Standar Mutu yang telah ditetapkan. Penjaminan mutu yang dilakukan adalah:

- 1) Monev awal perkuliahan untuk melihat kesiapan perkuliahan baik dari mahasiswa, perangkat perkuliahan yang disiapkan oleh dosen, dan sarana prasarana di ruang kelas.
- 2) Monev akhir perkuliahan untuk memastikan bahwa perkuliahan telah berjalan sesuai dengan aturan yang ditetapkan.
- 3) Mahasiswa sebelum diperbolehkan melihat nilai mata kuliah secara online harus mengisi evaluasi terhadap perkuliahan dosen yang bersangkutan secara online sebagai syarat dimunculkan tampilan nilai pada sistem Walisiadik.

b. Monev Eksternal

Monev eksternal dilakukan oleh badan akreditasi mandiri perguruan tinggi penyelenggara pendidikan kesehatan (LAM-PTKes) untuk melihat mutu pengelolaan Program Studi S1 Gizi UIN Walisongo termasuk pelaksanaan kurikulum, dengan prosedur:

- 1) Prodi membuat borang dan evaluasi diri prodi yang selanjutnya dikirim ke LAM-PTKes. Evaluasi diri berisi laporan kondisi program studi yang sesuai dengan fakta yang ada di prodi pada saat evaluasi diri tersebut dibuat.
- 2) LAM-PTKes melakukan visitasi di prodi dengan memberikan fasilitator sebelum proses assesment oleh asesor LAM-PTKes dilakukan dengan menggunakan standar mutu yang telah ditetapkan oleh LAM-PTKes.
- 3) LAM-PTKes memberikan rekomendasi pada prodi atas kekurangan yang harus diperbaiki sebagai tindak lanjut pembinaan dan pembuatan program di prodi.

DAFTAR PUSTAKA

- Asosiasi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi Indonesia. 2020. Penetapan Bahan Kajian Kurikulum Program Sarjana Gizi (Nutrisionis). Bogor: AIPGI.
- DeCarvalho, R. 1991. The humanistic paradigm in education. *The Humanistic Psychologist*, 19(1), 88-104.
- Delors, Jacques, et al. 1996. *Learning: The Treasure Within*. Report to UNESCO of the International Commission on Education for the Twenty-first Century. Australia: UNESCO Publishing.
- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020. Buku Panduan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka. Jakarta: Dirjen Dikti, Kemendikbud.
- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020. Buku Panduan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka. Jakarta: Dirjen Dikti, Kemendikbud.
- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020. Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran Semester Gasal 2020/2021 di Perguruan Tinggi. Jakarta: Dirjen Dikti, Kemendikbud.

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020. Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi Di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar – Kampus Merdeka. Jakarta: Diktirat Dikti, Kemendikbud.

Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2014. Kurikulum Pendidikan tinggi.

Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2012 Tentang Juklak KKNI di Perguruan Tinggi.

Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Perguruan Tinggi.

Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012 Tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.

Sub Direktorat KPS. 2008. Buku Panduan Pengembangan Kurikulum Berbasis Kompetensi Pendidikan Tinggi. Jakarta: Diktirat Dikti, Kemendikbud.