



BUKU KURIKULUM PROGRAM STUDI D3 GIZI

2019

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamu'alaikum.wr.wb.

Segala puji bagi Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayatNya, sehingga buku Kurikulum Prodi D3 Gizi dapat diselesaikan. Kurikulum pendidikan tinggi adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai isi, bahan kajian, maupun bahan pelajaran serta cara penyampaiannya, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi. Buku ini merujuk pada pedoman Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yang tertuang di dalam Peraturan Presiden No.8/2012, KKNI di Perguruan Tinggi yang tertuang di dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 73/2013, dan Sistem Nasional Pendidikan Tinggi yang tertuang di dalam Peraturan Menteri Riset dan Teknologi Pendidikan Tinggi No.44/2015.

Dokumen kurikulum yang kami susun ini mulai dilaksanakan pada Tahun Akademik 2018/2019. Namun demikian, kami menyadari bahwa buku kurikulum ini masih belum sempurna. Pernyempurnaan berkelanjutan akan terus dilakukan demi meningkatkan pendidikan yang lebih baik.

Kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan kepada seluruh civitas akademika Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto atas kerja sama dan kontribusi aktifnya, sehingga dapat menyelesaikan buku kurikulum ini. Semoga Allah SWT., senantiasa memberikan petunjuk kepada kita semua.

Terima kasih.

Wassalamu'alaikum.wr.wb

Yogyakarta, September 2019
Direktur Poltekkes TNI AU Adisutjipto

Drs. Purwanto Budi Tjahjono, M.M., Apt
Kolonel Kes (Purn)

DAFTAR ISI

Halaman judul	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	4
A. Latar belakang.....	4
B. Landasan Hukum	4
C. Strategi Pengembangan Kurikulum.....	5
BAB II VISI, MISI, DAN TUJUAN	6
A. VISI	6
B. MISI.....	6
C. TUJUAN	6
D. SASARAN.....	6
E. Strategi Pencapaian VMTS	7
BAB III PROFIL LULUSAN.....	9
A. Profil Umum	9
B. Profil Khusus	9
BAB IV CAPAIAN PEMBELAJARAN	11
BAB V CAKUPAN PEMBELAJARAN.....	15
BAB VI PROFIL LULUSAN DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN	16
BAB VII BAHAN KAJIAN.....	20
BAB VIII STRUKTUR DAN ISI KURIKULUM	30
BAB IX GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM	37
BAB X PENUTUP	42

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kurikulum memegang peranan penting dalam penentu arah isi dan proses Pendidikan. Kurikulum berperan sebagai program atau suatu sistem yang digunakan untuk tercapainya suatu Pendidikan. Menurut UU RI no.20 tahun 2003 tentang Sisdiknas, kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan pelajaran, serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu. Berdasarkan Undang-undang tersebut, kurikulum Pendidikan dapat dikembangkan oleh perguruan tinggi dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan tinggi (SN DIKTI), yang mencakup pengembangan kecerdasan intelektual, akhlak mulia, dan keterampilan.

Lulusan yang kami harapkan adalah berkualitas, beriman dan bertaqwa, sehingga harus diimbangi dengan peningkatan kemampuan tenaga gizi yang profesional. Dengan kebutuhan tersebut, maka perlu kurikulum yang berperan sebagai sistem untuk memenuhi kebutuhan pasar kerja yang sesuai dengan visi dan misi Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto. Kurikulum D3 Gizi tidak saja diarahkan semata-mata untuk kepentingan pemerintah, tetapi juga dirancang untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja (swasta dan masyarakat), dan Ahli Madya Gizi yang dihasilkan mampu bekerja secara profesional yang secara bertahap mampu mengembangkan diri untuk bersaing secara nasional.

Buku kurikulum ini sangat penting sebagai pedoman dalam salah satu faktor kesuksesan proses pembelajaran. Bila kurikulum disusun dengan tepat dan didukung dengan komponen-komponen yang berjalan baik pula, maka proses pembelajaran akan berjalan dengan baik dan menghasilkan peserta didik yang unggul. Jadi, penyusunan kurikulum berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) pendidikan D3 Gizi ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas lulusan yang pada akhirnya dapat memenuhi kebutuhan dunia kerja bidang gizi.

B. Landasan Hukum

Institusi Pendidikan Gizi dalam penyelenggaraan pendidikan menggunakan acuan Kurikulum Nasional yang ditetapkan Menteri Pendidikan Nasional, yaitu keputusan Mendiknas No. 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa, dan berbasis pada kompetensi serta kebutuhan Program Kesehatan dan muatan lokal yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar kerja. Landasan Hukum yang ada meliputi :

1. Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Undang-Undang No. 22 tahun 1999 tentang Otonomi Daerah.
3. Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan
4. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi
5. Peraturan Pemerintah No. 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
6. Peraturan Pemerintah No. 32 tahun 1996 tentang Tenaga Kesehatan
7. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia
8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013 tentang Juklak Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia
9. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
10. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional No. 045/U/2002 tentang Kurikulum Inti Pendidikan Tinggi
11. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia No. 232/U/2000 tahun 2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa
12. Keputusan Menteri Kesehatan RI, No.374/Menkes/SK/3/2007, tentang Standar Profesi Gizi
13. Surat Edaran Dirjen Pembelajaran dan Kemahasiswaan No: 255/B/SE/V3/2016 tanggal 20 Agustus 2016 tentang Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi.

C. Strategi Pengembangan Kurikulum

1. Melakukan pengembangan kurikulum berbasis KKNi yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar.
2. Peninjauan dengan merumuskan ulang kebutuhan dengan melibatkan stakeholder.
3. Mengikuti perkembangan pasar secara kontinyu dan terstruktur.
4. Program studi merumuskan ulang kebutuhan stakeholder secara lebih komprehensif.

BAB II

VISI, MISI, DAN TUJUAN

A. VISI

“Menjadi Program Studi Diploma Tiga Gizi yang berwawasan kesehatan dalam bidang Asuhan Gizi dan Kedirgantaraan pada Tahun 2023.”

B. MISI

1. Menyelenggarakan pendidikan yang berwawasan kesehatan dalam bidang asuhan gizi dan penyelenggaraan makanan berorientasi pada kedirgantaraan.
2. Mengembangkan penelitian di bidang gizi kesehatan, gizi kedirgantaraan, dan pangan melalui kerjasama dan kemitraan dengan institusi terkait.
3. Mengembangkan pengabdian masyarakat berbasis hasil penelitian yang mendukung asuhan gizi dan gizi kedirgantaraan.
4. Melaksanakan kerjasama lintas sektor untuk mendukung pelaksanaan Tridharma.

C. TUJUAN

1. Menghasilkan Ahli Madya Gizi yang mampu melaksanakan asuhan gizi klinis dan masyarakat sesuai dengan kode etik.
2. Menghasilkan Ahli Madya Gizi yang terampil dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan institusi dan Kedirgantaraan.
3. Menghasilkan karya-karya ilmiah di bidang gizi kesehatan, gizi kedirgantaraan, dan pangan sesuai dengan permasalahan di masyarakat.
4. Menyelenggarakan pengabdian masyarakat berbasis hasil penelitian yang mendukung asuhan gizi dan gizi kedirgantaraan serta berkesinambungan melalui pemberdayaan dan kemitraan.
5. Menghasilkan pengabdian masyarakat yang inovatif dan aplikatif di bidang gizi kesehatan, gizi kedirgantaraan, dan pangan untuk meningkatkan status kesehatan masyarakat.
6. Menghasilkan Ahli Madya Gizi yang mampu berkolaborasi lintas sektor dalam upaya promotif dan preventif di bidang gizi.

D. SASARAN

1. Terselenggaranya pendidikan sesuai dengan kurikulum Pendidikan Tinggi dan Pedoman Mutu.

2. Meningkatnya jumlah penelitian karya ilmiah dan publikasi ilmiah di bidang asuhan gizi, pangan, kesehatan dan penyelenggaraan makanan yang berorientasi pada kedirgantaraan.
3. Meningkatnya kegiatan pengabdian masyarakat di bidang gizi yang bermanfaat bagi masyarakat.
4. Terjalannya kerjasama lintas sektor untuk mendukung pelaksanaan tridharma.

Penjelasan Visi

Menjadi Program Studi Diploma Tiga Gizi yang berwawasan kesehatan dalam bidang Asuhan Gizi dan Kedirgantaraan pada Tahun 2023.”

1. **Asuhan gizi** artinya mampu melaksanakan asuhan gizi klinis dan masyarakat sesuai kompetensi, prosedur dan bertanggung jawab dalam melayani pasien atau masyarakat tanpa membedakan suku, ras, agama, jenis kelamin dan bangsa
2. **Gizi Kedirgantaraan** artinya mampu melaksanakan asuhan gizi pada awak penerbangan, Taruna Penerbangan, dan Prajurit Angkatan Udara, serta penyelenggaraan makanan yang berorientasi pada Kedirgantaraan.

E. Strategi Pencapaian VMTS

1. Pendidikan
 - a) Meningkatkan mutu pendidikan Prodi D3 Gizi yang terakreditasi sesuai standar nasional. Peningkatan mutu diukur berdasarkan hasil akreditasi oleh Lembaga Akreditasi Mandiri Perguruan Tinggi Kesehatan (LAM-PTKes).
 - b) Menyusun dan menyelenggarakan kurikulum yang dinamis dan memenuhi relevansi pendidikan D3 Gizi terkini. Kualitas kurikulum diukur berdasarkan *outcome* pendidikan berupa pengakuan kompetensi oleh Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI) sebagai representasi masyarakat dan Poltekkes
 - c) Meningkatkan kuantitas dan kualitas dosen pengelola seluruh kurikulum Prodi D3 Gizi baik dalam hal mutu akademik maupun dalam mutu kependidikannya. Peningkatan kuantitas dosen diukur dengan proporsionalitas rasio dosen dibandingkan mahasiswa, sedangkan kualitas dosen diukur dengan keikutsertaan dosen dalam pelatihan pengembangan diri yang sesuai bidang keahlian serta pengakuan atas keterampilan kependidikan melalui sertifikasi dosen nasional.
 - d) Meningkatkan mutu proses belajar mengajar Prodi D3 Gizi terkait mutu perancangan, pembelajaran, dan evaluasi hasil belajar. Mutu proses belajar

mengajar diukur melalui kualitas *output* lulusan seperti indeks Prestasi, jumlah lulusan, dan lama studi.

- e) Meningkatkan kompetensi lulusan Ahli Madya Gizi sehingga mampu memberikan pelayanan secara berkualitas, profesional dan berstandar nasional.

2. Penelitian

- a) Peserta didik memiliki kemampuan merancang, mengolah, melaksanakan penelitian di bidang gizi, pangan, kesehatan, dan kedirgantaraan meliputi penelitian dasar di tingkat nasional.
- b) Meningkatkan jumlah dan mutu penelitian yang ditandai dengan meningkatnya pemanfaatan hasil-hasil penelitian tepat guna untuk diaplikasikan pada pendidikan dan pelayanan kepada masyarakat, meningkatnya karya ilmiah dan publikasi ilmiah pada tingkat nasional.

3. Pengabdian kepada Masyarakat

- a) Menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi yang mampu mengidentifikasi, merumuskan, dan bekerja sama lintas sektor dalam memecahkan masalah gizi di masyarakat dan kedirgantaraan
- b) Meningkatkan jumlah dan mutu pengabdian masyarakat baik dalam pendidikan maupun pelayanan kepada masyarakat di bidang gizi, pangan, dan kesehatan serta berorientasi kedirgantaraan.

BAB III PROFIL LULUSAN

A. Profil Umum

Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto Yogyakarta melaksanakan kegiatan pendidikan yang menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi sebagai pelaksana Asuhan Dietetik, Gizi Masyarakat, dan Gizi Institusi yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, kreatif, dan berbudaya dalam menjalankan perannya secara profesional di bidang gizi.

B. Profil Khusus

Tabel 1. Deskripsi Profil Lulusan

PROFIL	DESKRIPSI PROFIL LULUSAN
Pelaksana Asuhan Gizi Klinik <i>(Clinical Nutrition)</i>	Ahli madya kesehatan di bidang gizi yang memiliki kemampuan dalam pelayanan gizi klinik dan dietetik pada klien secara individu dan kelompok dengan menggunakan prosedur Pelayanan Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) pada penyakit non komplikasi secara profesional berdasarkan standar kompetensi dan kode etik profesi.
Pelaksana Gizi Masyarakat <i>(Community Nutrition)</i>	Ahli madya kesehatan di bidang gizi yang memiliki kemampuan dalam melakukan penanganan program/ intervensi pangan dan gizi pada masyarakat atau awak pesawat, taruna penerbangan, dan tentara angkatan udara secara promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.
Pelaksana Pelayanan Gizi Institusi/ Masal <i>(Food Service)</i>	Ahli madya kesehatan di bidang Gizi yang memiliki kemampuan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan terkait dengan pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik baik dalam kondisi normal maupun darurat pada klien institusi dan kedirgantaraan.
Pelaksana Pendidik Gizi <i>(Nutrition Educator)</i>	Ahli madya kesehatan di bidang gizi yang memiliki kemampuan membantu pelaksanaan pendidikan,

	<p>penyuluhan, pelatihan, konsultasi gizi, dan pemberi kajian ilmu dalam bidang gizi sesuai dengan kompetensi lulusan.</p>
<p>Pelaksana pemasaran produk gizi dan kegiatan wirausaha (<i>Entrepreneurship</i>)</p>	<p>Ahli madya kesehatan di bidang gizi yang memiliki kemampuan dalam melaksanakan pengolahan makanan berkualitas, penilaian mutu produk pangan/ gizi dan pengembangan gizi kuliner untuk mengatasi permasalahan gizi spesifik berdasarkan bukti ilmiah baik baku maupun tidak, serta memiliki kemampuan pemasaran produk gizi dan kegiatan wirausaha.</p>

BAB IV

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Kurikulum Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto, disusun dengan mengacu Kemenristekdikti No. 44 Tahun 2015 (SN DIKTI) dan KKNI level 5. Berdasarkan Peraturan Presiden RI No 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, deskriptor generik KKNI level 5 yaitu sebagai berikut:

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

Sesuai yang digariskan untuk memperoleh derajat Diploma 3 mahasiswa Prodi D3 gizi menempuh beban belajar paling sedikit 108 SKS mata kuliah, terdiri dari mata kuliah teori dan praktek, yang akan diselesaikan dalam total waktu 6 (enam) semester atau 3 (tiga) tahun. Kurikulum dirancang untuk menghasilkan tenaga Ahli Madya Gizi yang memiliki pengetahuan, kemampuan, ketrampilan, dan sikap yang merujuk pada standar kompetensi (capaian pembelajaran) yang harus dimiliki oleh seorang tenaga Ahli Madya Gizi lulusan Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto.

Kompetensi utama atau Capaian pembelajaran lulusan (CPL) program pendidikan D3 Gizi diuraikan sebagai berikut :

A. Unsur sikap

Merupakan sikap yang dimiliki oleh setiap lulusan yang dinilai dari penampilan, perilaku keseharian, kemampuan dan cara berkomunikasi, keorganisasian, serta kehadiran dalam mengikuti proses pembelajaran. Sikap dikatakan baik jika sesuai dengan norma, aturan dan kedisiplinan yang diberlakukan di Poltekkes TNI AU Adisutjipto.

B. Unsur penguasaan pengetahuan

Merupakan kemampuan setiap mahasiswa dalam memahami dan mengaplikasikan setiap mata kuliah atau materi pembelajaran yang diberikan. Kemampuan mahasiswa baik teori maupun praktek dapat ditunjukkan dari hasil evaluasi tengah semester ataupun akhir semester.

C. Unsur Keterampilan

Merupakan kemampuan melakukan unjuk kerja dengan menggunakan konsep, teori, metode, bahan, dan/atau instrumen, yang diperoleh melalui pembelajaran, pengalaman kerja mahasiswa, penelitian dan/atau pengabdian kepada masyarakat yang terkait pembelajaran. Unsur ketrampilan dibagi menjadi dua yakni keterampilan umum dan ketrampilan khusus.

Keterampilan umum merupakan kemampuan kerja umum yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan dalam rangka menjamin kesetaraan kemampuan lulusan sesuai tingkat program dan jenis pendidikan tinggi. Keterampilan khusus merupakan kemampuan kerja khusus yang wajib dimiliki oleh setiap lulusan program pendidikan D3 Gizi.

Rumusan Sikap Umum dan Keterampilan Umum merujuk pada Lampiran Permenristekdikti No. 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi / SNDIKTI. Rumusan Pengetahuan dan Keterampilan Khusus merujuk pada lampiran Asosiasi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi Indonesia (AIPVOGI) No. 06 tahun 2016 tentang capaian pembelajaran Prodi D3 Gizi.

I. Kompetensi Utama

Sikap dan Tata Nilai (S)

1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.
2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.
3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila.
4. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa.
5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.
6. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.
7. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.
8. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.
9. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.
10. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan

Penguasaan Pengetahuan (P)

1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.
2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.
3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.
4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.

Keterampilan Umum (KU)

1. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku.
2. Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur.
3. Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahliannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri.
4. Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan.
5. Mampu bekerja sama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya.
6. Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.
7. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri.
8. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

Keterampilan Khusus (KK)

1. Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi tidak kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.
2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.
3. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.
4. Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.

II. Kompetensi Pendukung

Kompetensi pendukung adalah kompetensi untuk memperkuat kompetensi utamanya dan memberi ciri keunggulan program studi (AIPGI, 2014). Unsur keterampilan khusus dalam kompetensi pendukung adalah mampu melaksanakan pelatihan, penyuluhan, konseling gizi, serta pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan. Keterampilan Khusus tersebut dilakukan secara terampil dengan memilih metode yang sesuai berdasarkan analisis data klien (individu, kelompok, awak penerbangan, Taruna Penerbangan, dan Prajurit Angkatan Udara) yang mengacu pada Prosedur Operasional Baku (POB) sebagai usaha promotif dan preventif.

III. Kompetensi Lainnya

Kompetensi lainnya adalah kompetensi lulusan yang ditetapkan oleh perguruan tinggi/ program studi sendiri sebagai ciri lulusannya dan untuk memberi bekal lulusan agar mempunyai keleluasaan dalam memilih bidang pekerjaan yang dapat meningkatkan kualitas hidupnya (AIPGI, 2014). Kompetensi/ capaian pembelajaran lainnya/ pilihan lulusan Prodi D3 Poltekkes TNI AU Adisutjipto adalah mahasiswa mampu melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan.

BAB V

CAKUPAN PEMBELAJARAN

Pendidikan D3 Gizi Poltekkes Adisutjipto Yogyakarta melaksanakan kegiatan pendidikan yang menghasilkan lulusan Ahli Madya Gizi sebagai pelaksana Asuhan Dietetik, Pelaksana Kegiatan Program Gizi Masyarakat, Pelaksana Pelayanan Gizi Institusi, dan Asisten Peneliti.

Tabel 3. Area dan cakupan pembelajaran Prodi D3 Gizi

Area	Cakupan Pembelajaran
Gizi Klinis <i>(clinical nutrition)</i>	Gizi klinis mempelajari hubungan antara pengaturan makanan bagi orang sakit dan upaya penyembuhannya. Pengaturan makanan mencakup asupan makanan (food intake), pencernaan, penyerapan dan metabolisme zat gizi yang terkandung dalam makanan.
Gizi Masyarakat <i>(public health nutrition)</i>	Gizi masyarakat merupakan bagian dari Ilmu Kesehatan masyarakat yang mempelajari bagaimana menaikkan status gizi dan kesehatan masyarakat. Area ini focus pada pencegahan penyakit yang dikaitkan dengan gizi dalam upaya meningkatkan kesehatan populasi. Masalah gizi masyarakat bukan menyangkut aspek kesehatan saja, melainkan aspek-aspek terkait yang lain, seperti ekonomi, sosial budaya, pendidikan, kependudukan dan sebagainya.
Gizi Institusi <i>(food service)</i>	Proses penyelenggaraan makanan meliputi penyusunan standar gizi, penyusunan anggaran, perencanaan menu, penyusunan kebutuhan bahan makanan, pembelian, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan, persiapan, pengolahan dan distribusi makanan, pengawasan penyelenggaraan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi. Sedangkan <i>output</i> penyelenggaraan makanan meliputi syarat gizi, cita rasa dan selera, standar sanitasi dan aman dikonsumsi serta pelayanan yang layak, tepat dan cepat

BAB VI
PROFIL LULUSAN DAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

Tabel 4. Matriks profil lulusan mahasiswa Prodi D3 Gizi dan capaian pembelajaran

Profil Lulusan	Capaian Pembelajaran
Pelaksana Asuhan Gizi Klinik <i>(Clinical Nutrition)</i>	Pengetahuan (P) <p>P1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>P3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p>
	Keterampilan Khusus (KK) <p>KK1. Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi tidak kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>KK4. Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.</p>
Pelaksana Gizi Masyarakat (Community Nutrition)	Pengetahuan (P) <p>P2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>P4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan</p>

Profil Lulusan	Capaian Pembelajaran
	<p>antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.</p> <p>Keterampilan Khusus (KK)</p> <p>KK2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>KK4. Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.</p>
<p>Pelaksana Pelayan Gizi Institusi/ Masal (Food Service)</p>	<p>Pengetahuan (P)</p> <p>P3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>Keterampilan Khusus (KK)</p> <p>KK3. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p> <p>KK4. Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan</p>
<p>Pelaksana Pendidik Gizi (Nutrition Educator)</p>	<p>Pengetahuan (P)</p> <p>P1. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p>

Profil Lulusan	Capaian Pembelajaran
	<p>P2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>P3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>P4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.</p>
	<p>Keterampilan Khusus (KK)</p> <p>KK1. Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi tidak kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan.</p> <p>KK2. Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok.</p> <p>KK3. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p>

Profil Lulusan	Capaian Pembelajaran
	<p>Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara KK4. deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.</p>
<p>Pelaksana pemasaran produk gizi dan kegiatan wirausaha (Entrepreneurship)</p>	<p>Pengetahuan (P)</p> <p>P2. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>P3. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP.</p> <p>P4. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan.</p> <p>Keterampilan Khusus (KK)</p> <p>KK3. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.</p>

BAB VII BAHAN KAJIAN

Bahan kajian merupakan materi pembelajaran yang diambil dari peta keilmuan program studi dan keilmuan lain yang menunjang bidang keilmuan sesuai prodi yang menjadi ciri program studi atau khasanah keilmuan yang dibangun oleh Program Studi (BPPSDMK, 2015). Berikut pengelompokan bahan kajian pada Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto:

Tabel 5. Pengelompokan bahan kajian berdasarkan capaian pembelajaran

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
Menguasai prinsip – prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP	1	Konsep zat gizi makro dan mikro	Ilmu Gizi Dasar
	2	Konsep masalah gizi	
	3	Teknik komunikasi, edukasi, penyuluhan dan nasehat gizi	PKG
	4	Dasar-dasar konseling	Psikologi Kesehatan
	5	Dasar –dasar psikologi (client centered)	
	6	Motivasi dan kebutuhan	
	7	Kepribadian	
	8	Gangguan mental	
	9	Jenis dan fungsi zat gizi	Biokimia Gizi
	10	Konsep dasar biokimia gizi meliputi digesti, absorpsi, transportasi, metabolisme, penyimpanan, ekskresi, dan sekresi zat gizi	
	11	Interaksi zat gizi mikro dan makro	
	12	Peran hormon dan enzim	
	13	Konsep dasar, perkembangan, dan manfaat prebiotik, probiotik, sinbiotik dalam dunia pangan dan kesehatan	
	14	Konsep dasar, perkembangan, dan manfaat antioksidan dalam dunia pangan dan kesehatan	
	15	Konsep dasar, perkembangan, dan manfaat suplemen dalam dunia pangan dan kesehatan	
	16	Konsep dasar, perkembangan, dan manfaat functional food dalam dunia pangan dan kesehatan	
	17	System metabolisme energy dan zat gizi pada individu, kelompok masyarakat, dan kedirgantaraan	

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
	18	Konsep dasar anatomi fisiologi	Anatomi Fisiologi
	19	Pengantar survey konsumsi pangan	Survey Konsumsi Pangan
	20	Pendidikan gizi dan konseling	Konseling Gizi
	21	Keterampilan yang mendukung konseling gizi	
Menguasai prinsip – prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, surveilans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP	1	Konsep sosial dan budaya terkait makanan dan kesehatan	Sosio Antropologi
	2	Pranata sosial	
	3	Manusia sebagai individu dan makhluk sosial	
	4	Manusia dan lingkungan	
	5	Manusia sebagai makhluk budaya	
	6	Manusia dan perubahan sosial terkait makanan dan kesehatan	
	7	Pola hidangan makanan sebagai produk budaya	
	8	Nilai sosial pangan dan makanan	
	9	Teori perilaku konsumen	
	10	Pangan dan gizi sebagai indikator kemiskinan	Ekonomi Pangan dan Gizi
	11	Distribusi pendapatan dan gizi	
	12	Kebijakan pangan dan gizi	
	13	Konsep penilaian status gizi	Penilaian Status Gizi
	14	Konsep pertumbuhan dan perkembangan	
	15	Standar dan rujukan pertumbuhan	
	16	Pemantauan pertumbuhan dengan KMS dan SKDN	
	17	Tanda-tanda kekurangan dan kelebihan gizi	
	18	Pengukuran status gizi dengan antropometri dan status gizi	
	19	Penilaian status gizi dengan cara antropometri, klinis terkait gizi, biokimia dan asupan gizi.	
	20	Konsep dasar gizi dalam daur kehidupan	
	21	Masalah gizi berdasarkan daur kehidupan	
	22	Faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan dan gizi dalam daur kehidupan	
	23	Teknik pengukuran konsumsi pangan	Survey Konsumsi Pangan

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
	24	Dasar-dasar komunikasi	Ilmu Komunikasi
	25	Unsur-unsur komunikasi	
	26	Bentuk-bentuk komunikasi	
	27	Komunikasi verbal	
	28	Komunikasi non-verbal	
	29	Sistem dalam komunikasi	
	30	Persepsi	
	31	Hak azasi manusia dalam komunitas	
Menguasai prinsip – prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP	1	Konsep dasar ilmu pangan	Ilmu Pangan
	2	Jenis dan karakteristik mutu bahan pangan	
	3	Prinsip penyimpanan bahan pangan	
	4	Konsep bahan pangan menjadi makanan setengah jadi	Ekonomi Pangan dan Gizi
	5	Konsep dan hukum permintaan dan penawaran	
	6	Elastisitas dan harga	
	7	Teori pasar	
	8	Teori biaya	
	9	Harga pangan dan gizi	
	10	Sistem pangan dan gizi	
	11	Ketahanan pangan dan gizi	
	12	Konsep dan perhitungan neraca bahan makanan	
	13	Konsep dan perhitungan pada pangan harapan	
	14	Konsep dasar mutu bahan pangan	Pengawasan Mutu Pangan
	15	Perkembangan dan konsep dasar pengawasan mutu pangan	
	16	Teori analisis mutu pangan	
	17	Konsep pengendalian mutu pangan	
	18	Konsep good manufacturing practices (GMP)	
	19	Konsep hazard analysis critical control point (HACCP)	

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
	20	Penerapan anamnesis riwayat gizi dan makanan	Penilaian Status Gizi
	21	Konsep dasar kecukupan gizi	Ilmu Gizi Dasar
	22	Perhitungan kebutuhan gizi berdasarkan kondisi klien	
	23	Pencernaan, penyerapan, dan metabolisme	
	24	Sumber-sumber zat gizi	
	25	Gizi seimbang	
	26	Penggunaan DKBM dan bahan penukar	
	27	Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi	
	28	Karakteristik mikroba dalam pangan	
	29	Pertumbuhan mikroba pada pangan	
	30	Kontaminasi mikroba pada pangan	
	31	Mikroba perusak pangan	
	32	Mikroba patogen pada pangan	
	33	Dasar-dasar manajemen	Manajemen Dasar
	34	Model-model evaluasi	
	35	Quality Assurance, Quality	
	36	Control, dan Quality Worklife	
	37	Total Quality Management	
	38	Manajemen SDM 5	
	39	Manajemen SDM hubungan kerja	
	40	Manajemen SDM, sarana fisik, dan peralatan	
	41	Konsep dasar gizi kulineri dalam proses penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan
	42	Sistem dan klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan	
	43	Ketenagaan dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan	
	44	Sarana, peralatan, dan perlengkapan dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan	
	45	Pengaturan dan tata letak dapur dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan	

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah	
	46	Perencanaan anggaran untuk penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	47	Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	48	Perencanaan dan pembelian kebutuhan bahan makanan untuk penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	49	Pentetapan jumlah produksi pada penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	50	Sistem pengadaan dan penerimaan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	51	Sistem penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	52	Hygiene sanitasi, kesehatan dan keselamatan kerja (k3) dalam penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	53	Penyelenggaraan makanan darurat		
	54	Estimasi dan analisis hasil survey konsumsi pangan		Survey Konsumsi Pangan
	55	Sistem pernapasan		Anatomi Fisiologi
	56	Sistem pencernaan		
	57	Sistem kardiovaskular		
	58	Sistem ekskresi		
59	Sistem endokrin			
60	Sistem pancaindera			
61	Homeostatis cairan dan elektrolit			
62	Sistem reproduksi terkait mekanisme laktasi			
63	Keterampilan yang mendukung konseling gizi	Konseling Gizi		
Menguasai prinsip – prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi masyarakat, survailans gizi, pangan, komunikasi, kegiatan program gizi, pemasaran produk program gizi, sosial dan antropologi, dan humaniora untuk dapat	1	Penggunaan DKBM dan bahan penukar	Sosio Antropologi	
	2	Akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi		
	3	Manusia, nilai, moral dan hukum		
	4	Konsep dasar statistik	Statistik	
	5	Teori probabilitas		
	6	Nilai pemusatan data		
	7	Nilai penyebaran data		

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
melaksanakan pengumpulan data dan pengolahan data secara deskriptif dalam membantu pelaksanaan penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan	8	Konsep estimasi data	
	9	Konsep dan dasar statistik deskriptif	
	10	Penarikan kesimpulan dan saran	
	11	Aplikasi statistik deskriptif	Aplikasi Komputer
	12	Jenis – jenis aplikasi komputer terkait gizi	
	13	Konsep aplikasi komputer terkait gizi	
	14	Konsep perilaku konsumen	Kewirausahaan
	15	Pengertian, Konsep Surveilans Gizi	Epidemiologi Gizi
	16	Epidemiologi Deskriptif	
	17	Epidemiologi Analitik	
	18	Trend Masalah Gizi	
	19	Konsep Skrining dan Aplikasinya di masyarakat dan di klinik	
	20	Ukuran dasar dalam epidemiologi	Ilmu Kesehatan Masyarakat
	21	Konsep sehat sakit	
	22	Konsep dan tingkat pencegahan penyakit	
	23	Epidemiologi Kesehatan	
	24	Gizi Kesehatan Masyarakat dan upaya-upaya perbaikan gizi	
	25	Kesehatan Reproduksi dan Kependudukan	
	26	Ilmu Kesehatan Lingkungan	
	27	Ilmu Kesehatan Kerja	
	28	Administrasi dan Kebijakan Kesehatan	
	29	Promosi kesehatan	
	30	Kejadian Luar Biasa (KLB)	
	31	Sarana pelayanan kesehatan masyarakat	Metodologi Penelitian
	32	Konsep Dasar Penelitian	
	33	Jenis dan ragam penelitian	
	34	Konseptualisasi masalah penelitian	

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
	35	Survey konsumsi pangan menggunakan metode <i>food record</i>	Survey Konsumsi Pangan
	36	Survey konsumsi pangan menggunakan metode <i>food frequency questionnaire</i>	
Mampu melakukan asuhan gizi klinik dan dietetik untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan kelompok pada kondisi tidak kompleks dengan menggunakan proses asuhan gizi dan terminologi terstandar sesuai dengan yang ditugaskan	1	Pengukuran status gizi dengan survei konsumsi	Penilaian Status Gizi
	2	Assesment gizi	Dietetika
	3	Asuhan gizi klinik/ dietetik	
	4	Intervensi gizi	
	5	Pemberian diet penyakit infeksi tanpa komplikasi dan defisiensi zat gizi	
	6	Perencanaan, preskripsi diet, implementasi, konseling, dan edukasi	
	7	Proses asuhan gizi terstandar	
	8	Pengkajian data gizi (riwayat gizi dan kebutuhan gizi, data penunjang lain).	
	9	Standar pelayanan gizi	
	10	Pengkajian gizi	
	11	Diagnosis gizi	
	12	Pemantauan dan evaluasi (monitoring dan evaluasi) gizi	
	13	Penerapan etika profesi tenaga gizi di tempat kerja	
	14	Kegiatan asuhan gizi terstandar di rumah sakit	
	15	Penerapan asuhan gizi pada pasien rawat jalan dan rawat inap	
	16	Konsep patologi penyakit infeksi, metabolik, dan defisiensi zat gizi.	Patologi Penyakit Infeksi dan Penyakit Tidak Menular
	17	Sistem kekebalan tubuh	
	18	Analisis zat gizi dalam bahan makanan	Gizi Kuliner Lanjut
	19	Pengaturan zat gizi pada individu, kelompok masyarakat, dan kedirgantaraan	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan
	20	Survey konsumsi pangan menggunakan metode <i>food weighing</i>	Survey Konsumsi Pangan
	21	Survey konsumsi pangan menggunakan metode <i>food recall 24 jam</i>	
	22	Survey konsumsi pangan menggunakan metode <i>dietary history</i>	
	23	Menerapkan langkah-langkah konseling	Konseling Gizi
	24	Hambatan dan solusi dalam konseling dan konsultasi gizi	
Mampu melaksanakan	1	Manusia, sains dan teknologi	Aplikasi Komputer

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah	
kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok	2	Aplikasi komputer		
	3	Penyusunan menu dan perhitungan kebutuhan gizi sesuai dengan siklus kehidupan	Ilmu Gizi dalam Daur Kehidupan	
	4	Preventive, dan promotif dalam pelayanan gizi	Perencanaan Program Gizi	
	5	Prosedur pengumpulan data gizi dan kesehatan		
	6	Pemberdayaan masyarakat		
	7	Perencanaan program intervensi gizi untuk individu dan kelompok		
	8	Aplikasi program gizi		
	9	Monitoring dan evaluasi		
	10	Advokasi program gizi		
	11	Dokumentasi dan pelaporan program gizi		
	12	Dokumentasi dan pelaporan asuhan gizi		Dietetik penyakit tidak menular
	13	Asuhan gizi terstandar untuk pasien obesitas		
	14	Asuhan gizi terstandar untuk pasien penyakit kelainan metabolik		
	15	Asuhan gizi terstandar untuk pasien gout arthritis		
	16	Asuhan gizi terstandar untuk pasien hipertensi		
	17	Asuhan gizi terstandar untuk pasien kardiovaskuler		
	18	Asuhan gizi terstandar untuk pasien gagal ginjal kronik dan batu ginjal		
	19	Asuhan gizi terstandar untuk pasien pra dan pasca bedah		
	20	Asuhan gizi terstandar untuk pasien penyulit kehamilan	Konseling Gizi	
	21	Konseling menyusui		
	22	Konseling gizi bayi dan balita gizi kurang		
	23	Konseling pada bayi dan balita gizi lebih		
	24	Konseling gizi pada kondisi khusus		
	Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang	1	Analisis mutu bahan pangan	Ilmu Pangan
2		Pengolahan bahan pangan menjadi makanan setengah jadi		
3		Analisis program pangan dan gizi	Ekonomi Pangan dan Gizi	
4		Standar operasional prosedur sanitasi (SSOP)	Pengawasan Mutu Pangan	

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah	
sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku	5	Analisis pengendalian mutu mutu		
	6	Analisis GMP dan HACCP		
	7	Mampu menyusun menu untuk peristiwa khusus	Gizi Kuliner Dasar	
	8	Pola resep masakan dan pengembangan resep karbohidrat, protein hewani, protein nabati, dan sayur	Gizi Kuliner Lanjut	
	9	Pola resep masakan dan pengembangan resep makanan selingan dan olahan minuman		
	10	Konsep teknologi pangan	Ilmu Teknologi Pangan	
	11	Peningkatan mutu gizi pangan		
	12	Teknik / metode pengolahan dan pengawetan pangan		
	13	Uji organoleptik		
	14	Fortifikasi dan suplementasi zat gizi		
	15	Teknologi pangan terkait gizi kedirgantaraan		
	16	Analisis mikrobiologi pada pangan	Mikrobiologi Pangan	
	17	Pengendalian mikroba pada pangan		
	18	Pemanfaatan mikroba pangan		
	19	Teknik persiapan, pengolahan, penyajian, distribusi, dan pelayanan makanan dalam proses penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	
	20	Pengukuran sisa makanan pada penyelenggaraan makanan institusi dan kedirgantaraan		
	21	Prinsip pengolahan dan penyajian hidangan Indonesia, Kontinental, Oriental, dan Timur Tengah	Gizi Kuliner Lanjut	
	22	Pengembangan resep dan penilaian citarasa hidangan Indonesia, Kontinental, Oriental, dan Timur Tengah		
	23	Prinsip pengolahan dan penyajian hidangan pembuka dan penutup		
	24	Pengembangan resep dan penilaian citarasa hidangan pembuka dan penutup		
	25	Prinsip pengolahan dan penyajian hidangan vegetarian		
	26	Pengembangan resep dan penilaian citarasa hidangan vegetarian		
	27	Tata cara makan secara internasional/ table manner		
	Mampu mengumpulkan	1	Pengolahan data	Statistik

Capaian Pembelajaran		Bahan Kajian	Mata Kuliah
data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan	2	Penyajian data kualitatif	
	3	Penyajian data kuantitatif	
	4	Penelusuran literatur terkait gizi	Aplikasi komputer
	5	Teknik pengolahan data	
	6	Teknik penyajian data	
	7	Langkah-langkah penelitian	Metodologi Penelitian
	8	Kerangka teori (pemikiran) dan hipotesis	
	9	Variabel dan cara pengukurannya	
	10	Objek dan metode penelitian	
	11	Sumber dan teknik pengumpulan data	
	12	Analisis data dan interpretasi	
	13	Etika penelitian	
	14	Penulisan Tugas Akhir	
	15	Evaluasi hasil survey konsumsi pangan	Survey Konsumsi Pangan

BAB VIII
STRUKTUR DAN ISI KURIKULUM

Struktur program pendidikan D3 Gizi berdasarkan pada Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 232/U/2000 tanggal 20 Desember 2000 tentang “Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa” dan Permenristekdikti No. 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi dengan beban studi minimal 108 SKS. Struktur Prodi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto memiliki beban studi sebesar 108 SKS dengan kurikulum inti berjumlah 87 SKS (80,56%) dan kurikulum institusi berjumlah 21 SKS (19,44%). Muatan materi teori sebesar 65 SKS (60,19%) dan materi praktik sebesar 43 SKS (39,81%), yang ditempuh selama 6 – 8 semester.

Struktur Program Kurikulum
Program Studi D3 Gizi Poltekkes TNI AU Adisutjipto

NO	Kode MK	Kelompok MK	Bobot SKS			Kurikulum (SKS)		SMT
			Jumlah	T	P	Inti	Institusi	
A		Mata Kuliah Wajib Umum						
1	Gz.101	Pendidikan Agama	2	2	0	2	0	1
2	Gz.103	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	0	2	0	1
3	Gz.210	Statistika	2	2	0	2	0	3
4	Gz.107	Bahasa Indonesia	2	2	0	2	0	1
5	Gz.316	Metodologi Penelitian	3	2	1	3	0	4
B		Mata Kuliah Humaniora						
1	Gz.104	Bahasa Inggris	2	2	0	2	0	1
2	Gz.105	Bahasa Inggris Terapan	2	1	1	0	2	2
3	Gz.203	Ilmu Komunikasi	2	2	0	2	0	2
4	Gz.301	Psikologi Kesehatan	2	2	0	2	0	1
5	Gz.315	Aplikasi Komputer	1	0	1	1	0	4
6	Gz.109	Budaya Anti Korupsi	1	1	0	0	1	2
7	Gz.322	Gizi Olahraga dan Kedirgantaraan	2	1	1	0	2	4
8	Gz.407	Manajemen Dasar	2	2	0	2	0	2
C		Mata Kuliah Dasar Gizi						
1	Gz.106	Sosio Antropologi	2	2	0	0	2	2

2	Gz.204	Anatomi Fisiologi	2	2	0	2	0	1
3	Gz.201	Ilmu Gizi Dasar	2	2	0	2	0	1
4	Gz.202	Kimia Pangan	3	2	1	3	0	2
5	Gz.305	Gizi Kuliner Dasar	2	1	1	2	0	1
6	Gz.207	Ilmu Pangan	2	1	1	2	0	1
7	Gz.206	Mikrobiologi Pangan	2	1	1	2	0	3
8	Gz.209	Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	2	0	2	0	2
9	Gz.303	Patologi Penyakit Tidak Menular	2	2	0	0	2	3
10	Gz.307	Gizi Kuliner Lanjut	2	1	1	2	0	2
11	Gz.310	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	2	0	2	0	5
12	Gz.312	Epidemiologi Gizi	2	2	0	2	0	3
13	Gz.312	Patologi Penyakit Infeksi	2	2	0	0	2	2
14	Gz.317	Kewirausahaan	2	1	1	2	0	4
D		Mata Kuliah Gizi Lanjut						
1	Gz.405	Etika Profesi & Hukum Kesehatan	2	2	0	2	0	5
2	Gz.205	Biokimia Gizi	3	2	1	3	0	3
3	Gz.306	Gizi dalam Daur Kehidupan	3	1	2	3	0	3
4	Gz.308	Penyuluhan dan Konsultasi Gizi	2	1	1	2	0	4
5	Gz.311	Penilaian Status Gizi	3	2	1	3	0	3
6	Gz.313	Ilmu Teknologi Pangan	2	1	1	2	0	3
7	Gz.410	Konseling gizi	2	1	1	0	2	4
8	Gz.403	Survey Konsumsi Pangan	3	2	1	3	0	4
9	Gz.404	Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan	3	2	1	3	0	5
10	Gz.406	Perencanaan Program Gizi	3	1	2	3	0	5
11	Gz.408	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Dasar	2	2	0	2	0	4
12	Gz.401	Dietetika Penyakit infeksi non-metabolik	3	1	2	0	3	4
13	Gz.501	Asuhan Gizi Klinik (PKL)	4	0	4	4	0	6
14	Gz.409	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Lanjut	2	1	1	2	0	5
15	Gz.502	Program Intervensi Gizi Masyarakat (PKL)	4	0	4	4	0	6

16	Gz.402	Dietetika Penyakit Tidak Menular	3	1	2	0	3	5
17	Gz.503	Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (PKL)	4	0	4	4	0	6
18	Gz.318	IPTEK Mutakhir Pangan, Gizi, dan Kesehatan	2	1	1	0	2	5
E		Tugas Akhir						
1	Gz.320	Proposal	2	0	2	2	0	5
2	Gz.321	Tugas Akhir	2	0	2	2	0	6
		JUMLAH	108	65	43	87	21	
		PROSENTASE (%)	100%	60.19%	39.81%	80.56%	19.44%	

Beban SKS per semester disesuaikan dengan Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015, beban studi normal setiap semester adalah 20 SKS. Mahasiswa program Diploma dinyatakan lulus apabila telah menempuh seluruh beban belajar yang ditetapkan dan memiliki capaian pembelajaran lulusan yang ditargetkan oleh program studi dengan indeks kumulatif (IPK) lebih besar atau sama dengan 2,00 (dua koma nol nol).

**DISTRIBUSI MATA KULIAH PRODI D3 GIZI
PER SEMESTER**

Semester 1

No	Kode MK	MK	SKS	T	P	Prasyarat
1	Gz.101	Pendidikan Agama	2	2	0	-
2	Gz.103	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	0	-
3	Gz.107	Bahasa Indonesia	2	2	0	-
4	Gz.104	Bahasa Inggris	2	2	0	-
5	Gz.301	Psikologi Kesehatan	2	2	0	-
6	Gz.204	Anatomi Fisiologi	2	2	0	-
7	Gz.201	Ilmu Gizi Dasar	2	2	0	-
8	Gz.305	Gizi Kuliner Dasar	2	1	1	-
9	Gz.207	Ilmu Pangan	2	1	1	-
		Total	18	16	2	

Semester 2

No	Kode MK	MK	SKS	T	P	Prasyarat
1	Gz.105	Bahasa Inggris Terapan	2	1	1	Gz.104
2	Gz.203	Ilmu Komunikasi	2	2	0	-
3	Gz.109	Budaya Anti Korupsi	1	1	0	-
4	Gz.407	Manajemen Dasar	2	2	0	-
5	Gz.106	Sosio Antropologi	2	2	0	-
6	Gz.202	Kimia Pangan	3	2	1	-
7	Gz.209	Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	2	0	-
8	Gz.307	Gizi Kuliner Lanjut	2	1	1	Gz. 305
9	Gz.302	Patologi Penyakit Infeksi	2	2	0	-
		Total	18	15	3	

Semester 3

No	Kode MK	MK	SKS	T	P	Prasyarat
1	Gz.210	Statistika	2	2	0	-
2	Gz.206	Mikrobiologi Pangan	2	1	1	-
3	Gz.303	Patologi Penyakit Tidak Menular	2	2	0	Gz.312
4	Gz.312	Epidemiologi Gizi	2	2	0	Gz.209
5	Gz.205	Biokimia Gizi	3	2	1	Gz.201, Gz.202, Gz.204
6	Gz.306	Gizi dalam Daur Kehidupan	3	1	2	Gz.201
7	Gz.311	Penilaian Status Gizi	3	2	1	Gz.201, Gz.204,
8	Gz.313	Ilmu Teknologi Pangan	2	1	1	Gz.207
		Total	19	13	6	

Semester 4

No	Kode MK	MK	SKS	T	P	Prasyarat
1	Gz.316	Metodologi Penelitian	3	2	1	-
2	Gz.315	Aplikasi Komputer	1	0	1	-
3	Gz.322	Gizi Olahraga dan Kedirgantaraan	2	1	1	Gz.201, Gz.306
4	Gz.317	Kewirausahaan	2	1	1	Gz.207, Gz.313, Gz.407
5	Gz.308	Penyuluhan dan Konsultasi Gizi	2	1	1	Gz.106, Gz.201, Gz.204, Gz.207, Gz.209
6	Gz.401	Dietetika Penyakit infeksi non-metabolik	3	1	2	
7	Gz.403	Survey Konsumsi Pangan	3	2	1	-
8	Gz.408	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Dasar	2	2	0	Gz.305, Gz.307, Gz.407
9	Gz.410	Konseling gizi	2	1	1	Gz.203, Gz.303, Gz.311, Gz.312
		Total	20	11	9	

Semester 5

No	Kode MK	MK	SKS	T	P	Prasyarat
1	Gz.310	Ekonomi Pangan dan Gizi	2	2	0	-
2	Gz.405	Etika Profesi & Hukum Kesehatan	2	2	0	-
3	Gz.404	Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan	3	2	1	-
4	Gz.406	Perencanaan Program Gizi	3	1	2	Gz.311, Gz.308, Gz.316, Gz.403, Gz.407
5	Gz.409	Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Lanjut	2	1	1	Gz.408
6	Gz.402	Dietetika Penyakit Tidak Menular	3	1	2	Gz.204, Gz.303, Gz.312
7	Gz.318	IPTEK Mutakhir Pangan, Gizi, dan Kesehatan	2	1	1	-
8	Gz.320	Proposal	2	0	2	-
		Total	19	10	9	

Semester 6

No	Kode MK	MK	SKS	T	P	Prasyarat
1	Gz.502	PKL Intervensi Gizi Masyarakat	4	-	4	Lulus semua mata kuliah semester 1 s.d 5
2	Gz.503	PKL SPMI	4	-	4	
3	Gz.501	PKL Gizi Klinik	4	-	4	
4	Gz.321	Karya Tulis Ilmiah II	2	-	2	
		Total	14	0	14	

Jumlah SKS = 108 SKS

Jumlah SKS Praktikum = 31 SKS

Jumlah SKS PKL = 12 SKS

Keterangan :

- Total SKS = 108 SKS
65 SKS Teori + 31 SKS Praktikum + 12 SKS PKL
- Praktek Klinik untuk Asuhan Gizi Klinik dilaksanakan di Rumah Sakit

- Praktek Lapangan untuk Program Intervensi Gizi Masyarakat dilaksanakan di Desa Puskesmas, dan Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota
- Praktek sistem Penyelenggaraan makanan institusi dilaksanakan di institusi penyelenggara (Rumah Sakit, dan/atau institusi komersial)

	Jumlah SKS	Jumlah Jam Real
Praktikum	31 SKS	1405,3 jam
PKL	12 SKS	768 jam
Total jam <i>real</i> yang digunakan untuk kegiatan praktikum/ praktek/ PKL		2173 jam

BAB IX

GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM

A. BAHAN KAJIAN DAN METODE PEMBELAJARAN

Berdasarkan Permenristekdikti RI No. 44 Tahun 2015 :

1. Semester merupakan satuan waktu kegiatan pembelajaran efektif selama 16 (enam belas) minggu, termasuk ujian tengah semester (UTS) dan ujian akhir semester (UAS).
2. 1 (satu) sks pada bentuk pembelajaran kuliah, responsi dan tutorial, mencakup:
 - a. kegiatan belajar dengan tatap muka 50 (lima puluh) menit per minggu per semester;
 - b. kegiatan belajar dengan penugasan terstruktur 60 (enam puluh) menit per minggu per semester; dan
 - c. kegiatan belajar mandiri 60 (enam puluh) menit per minggu per semester.
3. 1 (satu) sks pada bentuk pembelajaran seminar atau bentuk pembelajaran lain yang sejenis, mencakup:
 - a. kegiatan belajar tatap muka 100 (seratus) menit per minggu per semester; dan
 - b. kegiatan belajar mandiri 70 (tujuh puluh) menit per minggu per semester.
4. 1 (satu) sks pada bentuk pembelajaran praktikum, praktik studio, praktik bengkel, praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara, adalah 170 (seratus tujuh puluh) menit per minggu.

Beberapa metode perkuliahan adalah sebagai berikut :

1. Teori/Kelas

Jenis perkuliahan pembelajaran teori/kelas sebagai bagian penting dari keseluruhan proses pembelajaran dan harus mampu menyiapkan peserta didik dalam pembelajaran sebelum praktik laboratorium/workshop maupun pembelajaran klinik/lapangan/komunitas sebagai langkah pembelajaran pencapaian komunitas.

a. Diskusi

Metode diskusi adalah metode pembelajaran yang memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk berinteraksi antara sesama peserta didik atau peserta didik dengan tenaga pendidik untuk menganalisa, menggali atau memperdebatkan topik tertentu yang terjadi.

b. Ceramah

Metode ceramah atau kuliah mimbar adalah suatu bentuk pengajaran dimana tenaga pendidik mengalihkan informasi kepada peserta didik dengan cara yang terutama bersifat verbal (lisan).

c. *Role Play*

Metode *role play* lebih menekankan pada aspek penguasaan materi pembelajaran yang dituangkan dalam sikap keterampilan peserta didik dalam memainkan peran untuk suatu kasus/fenomena tertentu. Metode ini digunakan untuk melatih keterampilan tertentu, menggali lebih dalam area-area tertentu dalam kompetensi atau mengasah kepekaan peserta didik terhadap peran peserta lain

d. *Problem Based Learning*

Metode problem solving merupakan metode yang membantu peserta didik menganalisa situasi klinik dengan mencari pokok masalah, mencari penyelesaian masalah, merancang tindakan yang perlu dilakukan, menggunakan pengetahuan dan klarifikasi keyakinan serta nilai yang dimiliki.

e. *Computer Assisted Learning*

Metode *computer assisted learning* berbentuk suatu seri kegiatan belajar yang terukur dengan menggunakan bantuan komputer. Peserta didik diminta memberikan jawaban atau pemecahan masalah melalui komputer dan seketika itu juga jawaban serta umpan balik dalam program komputer terhadap jawaban yang diberikan.

2. Praktik Laboratorium/Workshop

Pembelajaran praktik bertujuan untuk menguji coba ilmu, teori, dan konsep yang telah dipelajari. Sebelum pembelajaran praktik dimulai seyogyanya dilakukan pengujian terhadap kemampuan peserta didik. Pembelajaran praktik untuk mempersiapkan peserta didik dalam melaksanakan pembelajaran praktik di lahan praktik/klinik/lapangan.

a. Simulasi: salah satu metode pembelajaran yang disajikan dengan menampilkan simbol-simbol atau peralatan yang menggantikan proses, peristiwa, atau benda yang sebenarnya, dapat dilakukan dengan teknik latihan kasus, model dan simulasi dengan klien.

b. Demonstrasi: memperagakan cara melaksanakan suatu prosedur, tugas, cara menggunakan alat dan cara berinteraksi dengan klien.

c. Proyek/belajar mandiri: metode pembelajaran praktik dengan memberikan suatu tugas peserta didik untuk membahas suatu fenomena ditinjau dari berbagai mata

kuliah, sehingga terbentuk suatu kaitan yang serasi dan logis antara pokok bahasan dari beberapa mata kuliah.

- d. Eksperimen: suatu cara penyajian materi pembelajaran dimana peserta didik secara aktif mengalami dan membuktikan sendiri tentang materi yang dipelajari dalam bentuk praktik di laboratorium/*workshop*.
- e. *Role play* lebih menekankan pada aspek penguasaan materi pembelajaran yang dituangkan dalam sikap keterampilan peserta didik dalam memainkan peran untuk suatu kasus/fenomena tertentu. Metode ini digunakan untuk melatih keterampilan tertentu, menggali lebih dalam area-area tertentu dalam kompetensi atau mengasah kepekaan peserta didik terhadap peran peserta lain.
- f. Multimedia tutorial memungkinkan peserta didik belajar secara mandiri untuk mencapai kompetensi. Peserta didik memperhatikan suatu fenomena melalui multimedia sambil mengikuti pedoman, menjawab pertanyaan serta mendemonstrasikan keterampilan praktikum dan akhirnya melakukan penilaian diri sendiri (*self assessment*) terhadap apa yang sudah dilakukan.

3. Klinik/Lapangan/Komunitas

Pembelajaran praktik Klinik/Lapangan/Komunitas adalah proses interaksi peserta didik dengan klien di bawah bimbingan dan supervisi yang dilakukan oleh pembimbing klinik. Pembelajaran praktik Klinik/Lapangan/Komunitas bertujuan untuk mengimplementasikan keterampilan praktik pada tatanan nyata di klinik/lapangan/komunitas, maka lebih dahulu dilakukan uji kompetensi pra klinik terhadap semua peserta didik dan dinyatakan lulus.

Metode pembelajaran praktik Klinik/Lapangan/Komunitas yang dapat digunakan:

- a. Observasi: Metode ini memberikan kesempatan peserta didik untuk mengamati kasus/obyek belajar/fenomena yang ada di klinik/lapangan.
- b. Pengalaman: Metode ini memfasilitasi peserta didik untuk memperoleh pengalaman yang merupakan bentuk penyediaan pengalaman langsung melalui praktek klinik yang melibatkan interaksi dengan klien secara nyata dan tim kesehatan yang ada di lapangan.
- c. Penugasan : Metode penugasan klinik metode pembelajaran dimana peserta didik ditempatkan di suatu ruangan atau unit tertentu yang memungkinkan peserta didik kontak langsung dengan klien dengan berbagai kondisi, pengalaman praktek dalam kelompok, staf atau tim kesehatan lain.
- d. Simulasi atau *Role Play* : Metode role play atau simulasi ini dilakukan untuk tujuan memberi kesempatan peserta didik memerankan suatu aktivitas sesuatu dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.

- e. Konferensi : Metode konferensi yang sering digunakan adalah *Team teaching conference* yaitu metode pembelajaran klinik yang mengutamakan dan menekankan pada teknik konferensi. Konferensi klinik membantu penyelesaian masalah belajar yang menekankan pada analisis kritis terhadap masalah dan menggali alternatif dan pendekatan yang kreatif.
- f. *Problem Solving*: Metode *problem solving* merupakan metode yang membantu peserta didik menganalisa situasi klinik dengan mencari pokok masalah, mencari penyelesaian masalah, merancang tindakan yang perlu dilakukan, menggunakan pengetahuan dan klarifikasi keyakinan serta nilai yang dimiliki.
- g. Studi kasus : Studi kasus atau *case incidence study* pada prinsipnya yaitu metode pembelajaran klinik dengan teknik pengelolaan kasus. Dalam studi kasus pada prinsipnya pengelolaan kasus dengan mengambil satu pasien atau keluarga.

B. KUALIFIKASI DOSEN DAN INSTRUKTUR

Berdasarkan Permenristekdikti No. 44 Tahun 2015 :

Standar dosen dan tenaga kependidikan merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi dan kompetensi dosen dan tenaga kependidikan untuk menyelenggarakan pendidikan dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

1. Dosen

- a. Dosen wajib memiliki kualifikasi akademik dan kompetensi pendidik, sehat jasmani dan rohani, serta memiliki kemampuan untuk menyelenggarakan pendidikan dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan
- b. Kualifikasi akademik sebagaimana merupakan tingkat pendidikan paling rendah yang harus dipenuhi oleh seorang dosen dan dibuktikan dengan ijazah.
- c. Kompetensi pendidik dengan sertifikat pendidik, dan/atau sertifikat profesi.
- d. Dosen program Diploma tiga harus berkualifikasi akademik paling rendah lulusan magister atau magister terapan yang relevan dengan program studi, dan dapat menggunakan dosen bersertifikat profesi yang relevan dengan program studi dan berkualifikasi paling rendah setara dengan jenjang 8 (delapan) KKNI.
- e. Dosen program profesi harus berkualifikasi akademik paling rendah lulusan magister atau magister terapan yang relevan dengan program studi dan berpengalaman kerja paling sedikit 2 (dua) tahun, serta dapat menggunakan dosen bersertifikat profesi yang relevan dengan program studi, yang berpengalaman kerja paling sedikit 2 (dua) tahun, dan berkualifikasi paling rendah setara dengan jenjang 8 (delapan) KKNI).
- f. Dosen terdiri atas dosen tetap dan dosen tidak tetap.

- g. Dosen tetap merupakan dosen berstatus sebagai pendidik tetap pada 1 (satu) perguruan tinggi dan tidak menjadi pegawai tetap pada satuan kerja dan/atau satuan pendidikan lain.
- h. Dosen tetap wajib memiliki keahlian dibidang ilmu yang sesuai dengan disiplin ilmu pada program studi.

2. Instruktur

Instruktur adalah tenaga yang membantu dalam kegiatan pembelajaran praktik dan pembelajaran lapangan, baik berasal dari institusi pendidikan maupun dari lahan praktik, yang bertugas untuk membantu pencapaian tujuan belajar peserta didik. Instruktur memiliki kualifikasi sebagai berikut:

- a. Pendidikan minimal D3 Gizi
- b. Memiliki sertifikat Instruktur atau Akta 3/IV.
- c. Pengalaman bekerja di bidangnya minimal 3 (tiga) tahun

BAB X

PENUTUP

Dengan tersusunnya Buku Kurikulum Program D3 Gizi ini yang merupakan buku pegangan dalam pelaksanaan pembelajaran di Poltekkes TNI AU Adisutjipto, maka kami berharap proses Pendidikan dapat berjalan dengan baik, sehingga dapat menghasilkan lulusan sesuai dengan kompetensi.

Terima kasih.

Yogyakarta, September 2019
Direktur Poltekkes TNI AU Adisutjipto

Drs. Purwanto Budi T., MM., Apt
Kolonel Kes (Purn)