

BUKU KURIKULUM PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI 2022-2026

IDENTITAS PROGRAM STUDI

SARJANA GIZI

Unit pengelola program studi : Fakultas Kesehatan

Perguruan Tinggi : Institut Kesehatan Immanuel

Penanggung Jawab Pengisi Dokumen kinerja program studi

: Yulianti Widiastuti, S.Gz., RD., M.Gz., AIFO

Media Kontak : yuliatiwidiastuti@gmail.com

Program studi

Nomor SK Pembukaan PS*) : SK Mendiknas RI nomor 192/E/O/2011

Tanggal SK Pembukaan PS : 26 Agustus 2011

Pejabat Penandatanganan

SK Pembukaan PS : Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi

Bulan & Tahun Dimulainya

Pembukaan PS : September 2012

Peringkat Akreditasi Terakhir : B

Nomor SK Akreditasi : 0753/LAM-PTKes/Akr/Sar/XII/2019

Tanggal SK Akreditasi : 28 Desember 2019

Alamat PS : Jl. KH. Wahid Hasyim/ Kopo No. 161 Bandung 40234

No. Telepon PS : (022) 5212326

No. Faksimili PS : (022) 5212326

Laman dan Surel (Homepage dan E-mail) PS:

www.institutkesehatan-immanuel.ac.id

info@institutkesehatan-immanuel.ac.id

Kata Pengantar

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan penyertaan-Nya sehingga Buku Kurikulum Program Studi S1 Ilmu Gizi Tahun 2022 ini dapat disusun dan diselesaikan dengan baik. Penyusunan dokumen kurikulum ini merupakan bagian penting dalam

upaya pengembangan mutu pendidikan tinggi, khususnya dalam penyelenggaraan Program Studi S1 Ilmu Gizi yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, kebutuhan masyarakat, serta dinamika dunia kerja. Kurikulum merupakan fondasi utama dalam proses pendidikan yang berfungsi sebagai pedoman penyelenggaraan pembelajaran, penilaian, evaluasi, serta pengembangan kompetensi mahasiswa. Oleh karena itu, penyusunan kurikulum ini dilakukan secara sistematis dengan mengacu pada kebijakan nasional pendidikan tinggi, Standar Nasional Pendidikan Tinggi, Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), pendekatan Outcome Based Education (OBE), serta prinsip Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

Buku Kurikulum Program Studi S1 Ilmu Gizi Tahun 2022 ini disusun untuk memberikan arah yang jelas dalam pelaksanaan tridharma perguruan tinggi, khususnya pada bidang pendidikan dan pengajaran. Dokumen ini memuat visi, misi, tujuan program studi, profil lulusan, capaian pembelajaran lulusan, struktur kurikulum, distribusi mata kuliah, sistem evaluasi pembelajaran, serta berbagai komponen pendukung lainnya yang diperlukan dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi di bidang gizi. Penyusunan dokumen ini tentu tidak terlepas dari kontribusi berbagai pihak, baik pimpinan institusi, tim penyusun, dosen, tenaga kependidikan, mahasiswa, alumni, pengguna lulusan, maupun mitra kerja sama yang telah memberikan masukan berharga demi penyempurnaan kurikulum ini. Untuk itu, kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi. Kami menyadari bahwa dokumen ini masih memerlukan penyempurnaan seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan tuntutan zaman. Oleh karena itu, masukan, kritik, dan saran yang konstruktif sangat kami harapkan untuk perbaikan kurikulum pada masa yang akan datang. Semoga Buku Kurikulum Program Studi S1 Ilmu Gizi Tahun 2022 ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi peningkatan mutu pendidikan, pengembangan keilmuan gizi, serta kontribusi nyata dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat Indonesia.

Bandung, 2022

Ketua Program Studi S1 Ilmu Gizi

BAB I Pendahuluan

Program Studi S1 Ilmu Gizi hadir sebagai bagian dari komitmen institusi pendidikan tinggi dalam menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten, berintegritas, dan mampu menjawab berbagai tantangan permasalahan gizi di tingkat lokal, nasional, maupun global. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, serta meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap pelayanan kesehatan yang berkualitas, peran tenaga gizi menjadi semakin strategis dalam upaya promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif. Oleh karena itu, Program Studi S1 Ilmu Gizi berkomitmen menghasilkan lulusan yang unggul secara akademik, profesional dalam praktik, menjunjung tinggi etika profesi, serta adaptif terhadap perubahan dan inovasi di bidang gizi klinik, gizi masyarakat, dan penyelenggaraan makanan. Melalui kurikulum yang terstruktur, pembelajaran berbasis capaian lulusan, kegiatan praktik lapangan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat, program studi ini berupaya mencetak sarjana gizi yang mampu melakukan asesmen gizi, merancang intervensi yang tepat, melaksanakan edukasi gizi, mengelola pelayanan makanan, serta berkontribusi aktif dalam peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat secara berkelanjutan.

BAB II Visi, Misi, Tujuan, dan Sasaran

Visi : Menghasilkan Sarjana Gizi yang Kompeten dan Unggul dalam Bidang Gizi Klinik dengan Berlandaskan Nilai – Nilai Kristiani Tahun 2026

Penjelasan Visi

Kompeten : Menghasilkan sarjana gizi yang mampu menerapkan pengetahuan dan ketrampilan secara mandiri di bidang gizi klinik dengan berorientasi pada standar profesi gizi. **Unggul :** Menghasilkan Sarjana Gizi yang memiliki kemampuan mengatasi masalah gizi dengan mengutamakan pada bidang gizi klinik dalam menunjang terapi gizi. **Nilai-nilai Kristiani:** menghasilkan Sarjana Gizi yang memiliki karakter mengasihi, mencerahkan dan melayani, (NHK-M3), sebagai tambahan capaian pembelajaran lulusan pada aspek sikap dan keterampilan umum, soft skill menjadi unsur penilaian disetiap mata kuliah, kegiatan Coaching Character Building (CCB) di PPS, dan keterlibatan mahasiswa sebagai petugas (sebagai liturgos/memimpin kebaktian, pengiring musik, dan pengisi acara) pada kegiatan kerohanian seperti kebaktian setiap hari Jumat dan kegiatan keagamaan besar seperti perayaan hari Natal dan Paskah.

Misi Prodi S1 Ilmu Gizi adalah: 1) Menyelenggarakan pendidikan S1 Gizi yang profesional dan mampu bersaing pada tingkat nasional maupun internasional berdasarkan nilai – nilai kristiani ; 2) Melaksanakan penelitian gizi yang berbasis riset sesuai dengan perkembangan IPTEK yang terkait dalam pengembangan dan perluasan program gizi ; 3) Mengembangkan pengabdian pada masyarakat berbasis riset dalam bidang gizi yang dapat menyelesaikan masalah gizi tingkat nasional maupun internasional melalui kerjasama lintas program dan lintas sektoral ; 4) Mengembangkan jejaring kemitraan dengan Institusi pendidikan dan institusi lainnya dalam pelaksanaa Tridharma Perguruan Tinggi untuk pengembangan Sarjana Gizi

BAB IV Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Sikap

- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- Menjunjung etika profesi.
- Bertanggung jawab dalam pekerjaan.

Pengetahuan

- Menguasai konsep ilmu gizi dasar dan terapan.
- Menguasai prinsip dietetika, epidemiologi, dan keamanan pangan.

Keterampilan Umum

- Mampu berpikir kritis dan menyusun karya ilmiah.
- Mampu berkomunikasi efektif.

Keterampilan Khusus

- Mampu melakukan asesmen gizi.
- Mampu menyusun intervensi gizi.
- Mampu melakukan edukasi dan konseling gizi.
- Mampu mengelola penyelenggaraan makanan.

BAB V Struktur Kurikulum (147 SKS)

Semester 1

- Agama (3)
- Pancasila (2)
- Kewarganegaraan (2)
- Bahasa Indonesia (2)
- Bahasa Inggris (2)
- Manajemen (2)
- Psikologi (2)
- Ilmu Kesehatan Masyarakat (2)
- Sosiologi dan Antropologi Gizi (3)

Semester 2

- Ilmu Gizi Dasar (2)
- Anatomi Fisiologi (2)
- Komunikasi Gizi (2)
- Gizi Kuliner (2)
- Patologi (2)
- Ilmu Kimia Pangan (2)
- Ilmu Bahan Makanan (3)
- Etika Profesi (2)
- Mikrobiologi Pangan (3)

Semester 3

- Metabolisme Zat Gizi Makro (2)
- Gizi Dalam Daur Kehidupan (3)
- MSPM Institusi/Masal (3)
- SPMRS-D (2)
- Penilaian Status Gizi (3)
- Patofisiologi Penyakit Infeksi dan Defisiensi (2)
- Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi (3)
- Biokimia Gizi (3)

Semester 4

- Metabolisme Zat Gizi Mikro (2)
- Patofisiologi Penyakit Degeneratif (2)
- Dietetika Penyakit Degeneratif (3)
- Kuliner Dietetika (3)
- Interaksi Obat dan Makanan (2)
- Imunologi Gizi (2)

- Edukasi dan Konseling Gizi (3)
- Analisis Zat Gizi Makro dan Mikro (3)

Semester 5

- Statistika (2)
- Ilmu Teknologi Pangan (3)
- Pengawasan Mutu Makanan (2)
- Kewirausahaan (2)
- Pengembangan dan Formulasi Makanan (3)
- Nutrition Care Process (4)
- Penilaian Konsumsi Pangan (3)
- Surveilans Epidemiologi Gizi (2)

Semester 6

- Metode Penelitian (3)
- Telaah Artikel (2)
- Medical Nutrition Therapy (4)
- Aplikasi Komputer dan Manajemen Data (2)
- Bioetik (1)
- Perencanaan Program Pangan dan Gizi (3)
- Ekonomi Pangan dan Gizi (2)
- Gizi Olahraga (2)
- PBL Gizi (1)

Semester 7

- PKL Gizi Masyarakat (5)
- PKL Gizi Institusi (5)
- PKL Gizi Klinik (6)

Semester 8

- English for Academic Purposes (2)
- Proposal (1)
- Skripsi (4)
- Publikasi Ilmiah (1)

BAB VI

SUMBER DAYA MANUSIA

Sumber daya manusia merupakan komponen strategis dalam mendukung penyelenggaraan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat pada Program Studi S1 Ilmu Gizi. Ketersediaan tenaga pendidik dan tenaga kependidikan yang kompeten, profesional, serta sesuai

dengan bidang keahlian menjadi faktor penting dalam menjamin mutu lulusan dan keberhasilan implementasi kurikulum.

6.1 Dosen Tetap Program Studi

Program Studi S1 Ilmu Gizi didukung oleh dosen tetap yang memiliki latar belakang pendidikan magister dan doktor di bidang gizi, kesehatan, pangan, serta disiplin ilmu terkait. Dosen tetap berasal dari berbagai rumpun keilmuan yang relevan dengan kebutuhan pembelajaran di bidang gizi, meliputi:

1. **Bidang Gizi Klinik**

Dosen pada bidang ini memiliki kompetensi dalam terapi diet, asuhan gizi klinik, dietetik, manajemen pelayanan gizi rumah sakit, serta penanganan kasus penyakit degeneratif maupun penyakit infeksi berbasis gizi.

2. **Bidang Gizi Masyarakat**

Dosen pada bidang ini berfokus pada isu kesehatan masyarakat, epidemiologi gizi, promosi kesehatan, intervensi gizi berbasis komunitas, pencegahan stunting, ketahanan pangan keluarga, serta kebijakan gizi nasional.

3. **Bidang Gizi Institusi / Penyelenggaraan Makanan**

Dosen memiliki kompetensi dalam manajemen penyelenggaraan makanan, sanitasi hygiene pangan, manajemen mutu pangan, HACCP, food service management, dan kewirausahaan bidang pangan dan gizi.

6.2 Kualifikasi Akademik Dosen

Dosen Program Studi S1 Ilmu Gizi memiliki kualifikasi akademik minimal Strata 2 (S2) sesuai bidang keahlian, dan sebagian dosen telah menempuh atau menyelesaikan pendidikan Strata 3 (S3). Selain itu, dosen didorong untuk memiliki:

- Jabatan fungsional akademik
- Sertifikat pendidik profesional
- Sertifikasi kompetensi profesi
- Pengalaman praktis di rumah sakit, puskesmas, industri pangan, maupun lembaga penelitian

6.3 Pengembangan Kompetensi Dosen

Untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dan tridharma perguruan tinggi, program studi secara berkelanjutan memfasilitasi pengembangan dosen melalui:

- Pelatihan Outcome Based Education (OBE)
- Workshop penyusunan RPS dan asesmen pembelajaran
- Seminar nasional dan internasional
- Pelatihan penulisan artikel ilmiah bereputasi
- Sertifikasi HACCP dan keamanan pangan
- Pelatihan penggunaan teknologi pembelajaran digital

- Studi lanjut ke jenjang doktoral

6.4 Tenaga Kependidikan

Selain dosen, Program Studi S1 Ilmu Gizi didukung oleh tenaga kependidikan yang membantu layanan administrasi akademik, laboratorium, perpustakaan, teknologi informasi, dan layanan mahasiswa. Keberadaan tenaga kependidikan berperan penting dalam mendukung kelancaran operasional program studi.

6.5 Rasio Dosen dan Mahasiswa

Program studi berupaya menjaga rasio dosen dan mahasiswa sesuai standar nasional pendidikan tinggi agar proses pembelajaran berjalan efektif, interaktif, dan berkualitas.

BAB VII

PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian integral dari pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi. Program Studi S1 Ilmu Gizi berkomitmen mendorong dosen dan mahasiswa untuk aktif berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan peningkatan kesehatan masyarakat.

7.1 Penelitian

Program studi secara aktif melaksanakan penelitian yang relevan dengan perkembangan ilmu gizi, kebutuhan masyarakat, dan isu kesehatan nasional. Fokus penelitian meliputi:

- Gizi klinik dan terapi diet
- Pencegahan stunting
- Status gizi ibu dan anak
- Penyakit tidak menular berbasis nutrisi
- Ketahanan pangan keluarga
- Keamanan pangan
- Inovasi produk pangan lokal bergizi
- Pola konsumsi masyarakat

Hasil penelitian dipublikasikan melalui jurnal nasional terakreditasi, jurnal internasional, seminar ilmiah, prosiding, maupun buku ajar.

7.2 Publikasi Ilmiah

Dosen dan mahasiswa didorong menghasilkan karya ilmiah secara berkelanjutan sebagai indikator budaya akademik. Program studi memfasilitasi:

- Klinik penulisan artikel ilmiah
- Pendampingan submit jurnal
- Insentif publikasi
- Kolaborasi riset lintas institusi

7.3 Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam bentuk edukasi, pemberdayaan, pelatihan, dan pendampingan masyarakat berbasis ilmu gizi.

Beberapa program unggulan antara lain:

a. Pelatihan HACCP

Pelatihan Hazard Analysis Critical Control Point bagi pelaku usaha makanan, UMKM, catering, dan institusi untuk meningkatkan mutu serta keamanan pangan.

b. Program TB-Stunting

Kegiatan edukasi dan intervensi gizi pada keluarga berisiko tuberkulosis dan stunting melalui pendampingan gizi, pemantauan status gizi, serta penyuluhan kesehatan.

c. Pemberdayaan Masyarakat

Program peningkatan kapasitas masyarakat melalui:

- Edukasi gizi seimbang
- Pemanfaatan pangan lokal
- Pelatihan kewirausahaan pangan sehat
- Pembentukan kader gizi desa
- Sekolah ibu dan balita sehat

7.4 Keterlibatan Mahasiswa

Mahasiswa dilibatkan secara aktif dalam penelitian dan pengabdian sebagai bagian dari pembelajaran berbasis pengalaman (experiential learning), MBKM, dan penguatan soft skills.

BAB VIII

SISTEM EVALUASI KURIKULUM

Evaluasi kurikulum merupakan proses sistematis untuk memastikan relevansi, efektivitas, dan keberlanjutan kurikulum sesuai perkembangan ilmu pengetahuan, kebutuhan dunia kerja, regulasi, dan tuntutan masyarakat.

8.1 Tujuan Evaluasi Kurikulum

Evaluasi dilakukan untuk:

- Menilai ketercapaian CPL lulusan
- Menyesuaikan kurikulum dengan kebutuhan stakeholder
- Menjamin mutu proses pembelajaran
- Mengakomodasi perkembangan IPTEK
- Meningkatkan daya saing lulusan

8.2 Mekanisme Evaluasi

Evaluasi kurikulum dilakukan secara berkala melalui beberapa instrumen berikut:

a. Tracer Study

Penelusuran alumni untuk memperoleh informasi mengenai masa tunggu kerja, relevansi kompetensi lulusan, serta kebutuhan pengembangan kurikulum.

b. Umpan Balik Pengguna Lulusan

Masukan dari rumah sakit, puskesmas, industri pangan, instansi pemerintah, dan sektor lainnya terhadap kompetensi alumni.

c. EDOM (Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa)

Mahasiswa memberikan penilaian terhadap proses pembelajaran, metode mengajar, media pembelajaran, dan interaksi akademik.

d. Rapat Dosen Program Studi

Forum evaluasi internal terkait capaian pembelajaran, kendala pelaksanaan kurikulum, distribusi mata kuliah, dan strategi peningkatan mutu.

e. Benchmarking

Perbandingan kurikulum dengan program studi sejenis di tingkat nasional maupun internasional sebagai upaya peningkatan kualitas dan adaptasi global.

8.3 Periode Evaluasi

- Evaluasi minor dilakukan setiap semester
- Evaluasi menyeluruh dilakukan setiap 4 tahun atau sesuai kebutuhan strategis

8.4 Tindak Lanjut

Hasil evaluasi ditindaklanjuti melalui:

- Revisi struktur kurikulum
- Penyesuaian bahan kajian
- Penguatan MBKM
- Peningkatan metode pembelajaran digital
- Penambahan mata kuliah baru sesuai kebutuhan industri

BAB IX

PENUTUP

Buku Kurikulum Program Studi S1 Ilmu Gizi ini disusun sebagai pedoman dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi yang terarah, bermutu, dan berkelanjutan. Kurikulum dirancang untuk menghasilkan lulusan yang kompeten, profesional, beretika, serta mampu menjawab tantangan nasional dan global di bidang gizi.