

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat

SKU421 (3 sks) Semester II



Pengampu Mata Kuliah :

Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM (AZ)

Resmiati, SKM, MKM (RE)

Welly Famelia, SKM, MKM (WF)

Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM (IP)

Firdaus, SP, M.Si (FD)

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, TAHUN 2021



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI : ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS/PPs : KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat	SKU421	Mata Kuliah Peminatan	3	II	28 Oktober 2020
OTORITAS	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Koord. Program Studi
	Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM		-		Dr. Mery Ramadani, SKM, MKM
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan : S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CP Program Studi				
	S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila.			
	S4	Berperan sebagai warga Negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada Negara dan bangsa.			
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri			
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri , bermutu dan terukur,			
	KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.			
	KK20	Kemampuan untuk menilai kebutuhan dan status gizi di setiap daur kehidupan			
	KK21	Kemampuan untuk melakukan berbagai kajian ilmiah masalah gizi			
	P3	Kemampuan untuk melakukan komunikasi			
	P4	Kemampuan untuk memahami budaya lokal			
	P6	Memahami dasar-dasar ilmu kesehatan masyarakat			
	CP Mata Kuliah				
	1	Mampu menjelaskan jenis dan sumber zat gizi makro serta mengidentifikasi akibat kekurangan dan kelebihan			
	2	Mampu menjelaskan jenis dan sumber zat gizi mikro dan mengidentifikasi akibat kekurangan dan kelebihan			
	3	Mampu menjelaskan proses pencernaan, absorpsi dan metabolisme zat gizi dalam tubuh			
	4	Mampu menjelaskan berapa kebutuhan masing-masing zat gizi bagi individu yang sehat			
	5	Mampu mengidentifikasi kelompok rentan gizi			

Deskripsi Singkat Mata Kuliah		Pada mata kuliah ini membahas tentang sejarah perkembangan dan ruang lingkup ilmu gizi, pencernaan, absorpsi dan metabolisme makanan dalam tubuh, pembagian zat gizi dan perannya dalam fungsi fisiologis tubuh, sumber zat gizi dalam makanan. kebutuhan masing-masing zat gizi, akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi serta kelompok rentan gizi.
Materi Pembelajaran/Pokok Bahasan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Karbohidrat 2. Protein 3. Lemak 4. Energi 5. Air 6. Mineral mikro 7. Vitamin larut lemak 8. Vitamin larut air 9. Mineral makro 10. Kelompok rentan gizi
Pustaka	Utama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Almatsier, Sunita. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia. Jakarta 2. Azrimaidaliza, Welly Famelia, Resmiati, Idral Purnakarya. 2020. Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. LPPM Unand. Padang
	Pendukung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ahmad Djaeni Sediaoetama. 2000. Ilmu Gizi. Untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta. 2. Michael J Gibney, dkk. 2009. Gizi Kesehatan Masyarakat. Editor. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta 3. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI. 2007. Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok. 4. Buku teks dan buku ajar dasar ilmu gizi kesehatan masyarakat 5. Jurnal-jurnal nasional dan internasional edisi 10 tahun terakhir

Media Pembelajaran	Perangkat lunak :	Perangkat keras :
		LCD & Projector
Team Teaching	1. Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM (AZ) 2. Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM (IP) 3. Firdaus S.P, M.Si (FD)	4. Resmiati, SKM, MKM (RE) 5. Welly Famelia, SKM, MKM (WF)
Assessment	1. Ujian Tengah Semester (UTS) : 30% 2. Ujian Akhir Semester (UAS) : 30% 3. Tugas kelompok : 25% 4. Soft skill individu/sikap : 15%	
Mata Kuliah Syarat	-	

Pelaksanaan Perkuliahan 3 sks /

Mg ke-	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar) dan Referensi	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kriteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memperkenalkan kontrak perkuliahan yang akan dilaksanakan/ penjelasan RPS	Pendahuluan/Kuliah pengantar a. Gambaran singkat MK b. Kompetensi MK c. Sistem Evaluasi MK d. Buku referensi MK e. Ruang lingkup MK f. Sejarah Ilmu Gizi	Lecture and Discussion (contextual learning) Dosen : 1. Menjelaskan tentang pelaksanaan perkuliahan, metode, evaluasi dan sanksi serta tugas akhir yang diserahkan pada saat UAS 2. Mengunggah materi/bahan pembelajaran di <i>e-learning</i> dan format penugasan Mahasiswa : Memberikan masukan dan saran terhadap kontrak kuliah Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit 30 menit : Persiapan Kerja kelompok	Mahasiswa menelusuri materi-materi yang akan dibahas diperkuliahan secara mandiri	Kesepakatan tentang kontrak perkuliahan yang akan dilaksanakan	5	AZ

2	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang karbohidrat	<p>Karbohidrat :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian karbohidrat Menjelaskan susunan karbohidrat Menjelaskan klasifikasi karbohidrat Menjelaskan fungsi karbohidrat menjelaskan sumber bahan makanan karbohidrat menjelaskan akibat kekurangan dan kelebihan karbohidrat 	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/video diunggah di youtube Membuat makalah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterlibatan/partisi pasi mahasiswa Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi Keselarasn hasil diskusi dengan teori Ujian 	5	AZ
3	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang protein	<p>Protein :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian protein Menjelaskan sifat-sifat protein Menjelaskan klasifikasi protein Menjelaskan fungsi protein Menjelaskan sumber bahan makanan protein Menjelaskan kebutuhan protein Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan protein 	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka</p>	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/video diunggah di youtube Membuat makalah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterlibatan/partisi pasi mahasiswa Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi Keselarasn hasil diskusi dengan teori Ujian 	5	AZ

			120 menit				
4	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang lemak	<p>Lemak :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian lemak Menjelaskan sifat-sifat lemak Menjelaskan klasifikasi lemak Menjelaskan fungsi lemak Menjelaskan sumber bahan makanan lemak Menjelaskan kebutuhan lemak Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan lemak 	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube Membuat makalah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterlibatan/partipasi mahasiswa Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi Keselarasn hasil diskusi dengan teori Ujian 	5	WF
5	Menguasai dan mampu menjelaskan air	<p>Air :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian air Menjelaskan kebutuhan air Menjelaskan sumber air Faktor-faktor yang berhubungan dengan kebutuhan air Akibat kekurangan dan kelebihan 	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu :</p>	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube Membuat makalah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterlibatan/partipasi mahasiswa Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi Keselarasn hasil diskusi dengan teori Ujian 	5	WF

			1 x tatap muka 120 menit				
6	Menguasai dan mampu menjelaskan proses pencernaan, absorpsi dan metabolisme makanan dalam tubuh	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan tentang proses pencernaan makanan dalam tubuh b. Menjelaskan tentang absorpsi zat gizi c. Menjelaskan tentang metabolisme zat gizi 	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah 	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian 	5	RE
7	Menguasai dan mampu menjelaskan energi	<p>Energi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan pengertian energi dan panas b. Menjelaskan energi makanan c. Menjelaskan pengertian energi basal metabolisme d. Menjelaskan pengukuran energi basal metabolisme e. Menghitung energi basal metabolisme 	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah 	<ul style="list-style-type: none"> e. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori h. Ujian 	5	RE

		f. Menjelaskan kebutuhan energi total g. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kebutuhan energi	Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)						
9	Mampu menjelaskan tentang vitamin larut lemak (sesi 1)	Vitamin larut lemak : a. Menjelaskan pengertian vitamin larut lemak b. Menjelaskan sifat-sifat vitamin larut lemak c. Menjelaskan klasifikasi/penggolongan vitamin larut lemak d. Menjelaskan fungsi vitamin larut lemak e. Menjelaskan sumber bahan makanan vitamin larut lemak f. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut lemak	<i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i> Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/video diunggah di youtube 2. Membuat makalah	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian	5	IP
10	Mampu menjelaskan tentang vitamin larut lemak (sesi 2)	Vitamin larut lemak : a. Menjelaskan pengertian vitamin larut lemak b. Menjelaskan sifat-sifat vitamin larut lemak c. Menjelaskan klasifikasi/penggolongan	<i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i> Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori	5	IP

		<p>gan vitamin larut lemak</p> <p>d. Menjelaskan fungsi vitamin larut lemak</p> <p>e. Menjelaskan sumber bahan makanan vitamin larut lemak</p> <p>f. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut lemak</p>	<p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	d. Ujian		
11	Menguasai dan mampu menjelaskan Vitamin larut air	<p>Vitamin larut air :</p> <p>a. Menjelaskan pengertian vitamin larut air</p> <p>b. Menjelaskan sifat-sifat vitamin larut air</p> <p>c. Menjelaskan klasifikasi/penggolongan vitamin larut air</p> <p>d. Menjelaskan fungsi vitamin larut air</p> <p>e. Menjelaskan kebutuhan vitamin larut air</p> <p>f. Menjelaskan sumber bahan makanan vitamin larut air</p> <p>g. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut air</p> <p>h. Menjelaskan suplementasi dan fortifikasi vitamin larut air</p>	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	IP

12	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang mineral mikro	<p>Mineral mikro :</p> <p>a. Menjelaskan fungsi mineral mikro</p> <p>b. Menjelaskan sumber bahan makanan mineral mikro</p> <p>c. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan mineral mikro</p>	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	AZ
13	Menguasai dan mampu menjelaskan mineral makro (Sesi 1)	<p>Mineral makro :</p> <p>a. Menjelaskan fungsi mineral makro</p> <p>b. Menjelaskan sumber bahan makanan mineral makro</p> <p>c. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro</p>	<p><i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu :</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	FD

			1 x tatap muka 120 menit				
14	Menguasai dan mampu menjelaskan mineral makro (Sesi 2)	Mineral makro : a. Menjelaskan fungsi mineral makro b. Menjelaskan sumber bahan makanan mineral makro c. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro	<i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i> Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian	5	FD
15	Mampu menjelaskan tentang kelompok rentan gizi	Kelompok rentan gizi : a. Menjelaskan definisi kelompok rentan gizi b. Menjelaskan fisiologi kelompok rentan gizi c. Menjelaskan kebutuhan gizi kelompok rentan gizi	<i>Collaborative learning</i> dan interaktif <i>e-learning</i> Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian	5	FD

			Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)						

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat

SKU421 (3 sks) Semester II



Pengampu Mata Kuliah :

Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM (AZ)

Resmiati, SKM, MKM (RE)

Welly Famelia, SKM, MKM (WF)

Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM (IP)

Firdaus, SP, M.Si (FD)

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, TAHUN 2022



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI : ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS/PPs : KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat	SKU421	Mata Kuliah Peminatan	3	II	9 Februari 2022
OTORITAS	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Koord. Program Studi
	Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM		-		Dr. Mery Ramadani, SKM, MKM
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan : S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CP Program Studi				
	S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila.			
	S4	Berperan sebagai warga Negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada Negara dan bangsa.			
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri			
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri , bermutu dan terukur,			
	KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.			
	KK20	Kemampuan untuk menilai kebutuhan dan status gizi di setiap daur kehidupan			
	KK21	Kemampuan untuk melakukan berbagai kajian ilmiah masalah gizi			
	P3	Kemampuan untuk melakukan komunikasi			
	P4	Kemampuan untuk memahami budaya lokal			
	P6	Memahami dasar-dasar ilmu kesehatan masyarakat			
	CP Mata Kuliah				
	1	Mampu menjelaskan jenis dan sumber zat gizi makro serta mengidentifikasi akibat kekurangan dan kelebihan			
	2	Mampu menjelaskan jenis dan sumber zat gizi mikro dan mengidentifikasi akibat kekurangan dan kelebihan			
	3	Mampu menjelaskan proses pencernaan, absorpsi dan metabolisme zat gizi dalam tubuh			
	4	Mampu menjelaskan berapa kebutuhan masing-masing zat gizi bagi individu yang sehat			
	5	Mampu mengidentifikasi kelompok rentan gizi			

Deskripsi Singkat Mata Kuliah		Pada mata kuliah ini membahas tentang sejarah perkembangan dan ruang lingkup ilmu gizi, pencernaan, absorpsi dan metabolisme makanan dalam tubuh, pembagian zat gizi dan perannya dalam fungsi fisiologis tubuh, sumber zat gizi dalam makanan. kebutuhan masing-masing zat gizi, akibat kekurangan dan kelebihan zat gizi serta kelompok rentan gizi.
Materi Pembelajaran/Pokok Bahasan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Karbohidrat 2. Protein 3. Lemak 4. Energi 5. Air 6. Mineral mikro 7. Vitamin larut lemak 8. Vitamin larut air 9. Mineral makro 10. Kelompok rentan gizi
Pustaka	Utama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Almatsier, Sunita. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia. Jakarta 2. Azrimaidaliza, Welly Famelia, Resmiati, Idral Purnakarya. 2020. Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. LPPM Unand. Padang 3. Vilda Ana Veria Setyawati dan Eko Hartini. 2018. Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish.
	Pendukung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ahmad Djaeni Sediaoetama. 2000. Ilmu Gizi. Untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta. 2. Michael J Gibney, dkk. 2009. Gizi Kesehatan Masyarakat. Editor. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta 3. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI. 2007. Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok. 4. Buku teks dan buku ajar dasar ilmu gizi kesehatan masyarakat 5. Jurnal-jurnal nasional dan internasional edisi 10 tahun terakhir

Media Pembelajaran	Perangkat lunak :	Perangkat keras :
		LCD & Projector
Team Teaching	1. Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM (AZ) 2. Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM (IP) 3. Firdaus S.P, M.Si (FD)	4. Resmiati, SKM, MKM (RE) 5. Welly Famelia, SKM, MKM (WF)
Assessment	1. Ujian Tengah Semester (UTS) : 20% 2. Ujian Akhir Semester (UAS) : 20% 3. Tugas kelompok/PjBL : 35% 4. Soft skill individu/sikap selama PjBL : 15%	
Mata Kuliah Syarat	-	

Mg ke-	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar) dan Referensi	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kriteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
---------------	--	---	--	-------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------	--------------

Pelaksanaan Perkuliahan 3 sks

/ 1. Perkuliahan di kelas (Teori) 2 sks : *Small Group Discussion Method*

2. Praktek (Proyek Kelompok) 1 sks : *Project Based Learning (PjBL) Method*

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memperkenalkan kontrak perkuliahan yang akan dilaksanakan/ penjelasan RPS	Pendahuluan/Kuliah pengantar a. Gambaran singkat MK b. Kompetensi MK c. Sistem Evaluasi MK d. Buku referensi MK e. Ruang lingkup MK f. Sejarah Ilmu Gizi	Lecture and Discussion (contextual learning) Dosen : 1. Menjelaskan tentang pelaksanaan perkuliahan, metode, evaluasi dan sanksi serta tugas akhir yang diserahkan pada saat UAS 2. Mengunggah materi/bahan pembelajaran di <i>e-learning</i> dan format penugasan Mahasiswa : Memberikan masukan dan saran terhadap kontrak kuliah Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit 30 menit : Persiapan Kerja kelompok	Mahasiswa menelusuri materi-materi yang akan dibahas diperkuliahan secara mandiri	Kesepakatan tentang kontrak perkuliahan yang akan dilaksanakan	5	AZ
2	Menguasai dan mampu menjelaskan	Karbohidrat : a. Menjelaskan pengertian	<i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i>	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara	a. Keterlibatan/partipasi mahasiswa b. Ketepatan	5	AZ

	tentang karbohidrat	<p>karbohidrat</p> <p>b. Menjelaskan susunan karbohidrat</p> <p>c. Menjelaskan klasifikasi karbohidrat</p> <p>d. Menjelaskan fungsi karbohidrat</p> <p>e. menjelaskan sumber bahan makanan karbohidrat</p> <p>f. menjelaskan akibat kekurangan dan kelebihan karbohidrat</p>	<p>(PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>		
3	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang protein	<p>Protein :</p> <p>a. Menjelaskan pengertian protein</p> <p>b. Menjelaskan sifat-sifat protein</p> <p>c. Menjelaskan klasifikasi protein</p> <p>d. Menjelaskan fungsi protein</p> <p>e. Menjelaskan sumber bahan makanan protein</p> <p>f. Menjelaskan kebutuhan protein</p> <p>g. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan protein</p>	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	AZ

4	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang lemak	<p>Lemak :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian lemak Menjelaskan sifat-sifat lemak Menjelaskan klasifikasi lemak Menjelaskan fungsi lemak Menjelaskan sumber bahan makanan lemak Menjelaskan kebutuhan lemak Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan lemak 	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube Membuat makalah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterlibatan/partipasi mahasiswa Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi Keselarasn hasil diskusi dengan teori Ujian 	5	WF
5	Menguasai dan mampu menjelaskan air	<p>Air :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengertian air Menjelaskan kebutuhan air Menjelaskan sumber air Faktor-faktor yang berhubungan dengan kebutuhan air Akibat kekurangan dan kelebihan 	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p>	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube Membuat makalah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterlibatan/partipasi mahasiswa Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi Keselarasn hasil diskusi dengan teori Ujian 	5	WF

			Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit				
6	Menguasai dan mampu menjelaskan proses pencernaan, absorpsi dan metabolisme makanan dalam tubuh	<ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan tentang proses pencernaan makanan dalam tubuh b. Menjelaskan tentang absorpsi zat gizi c. Menjelaskan tentang metabolisme zat gizi 	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah 	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian 	5	RE
7	Menguasai dan mampu menjelaskan energi	<p>Energi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan pengertian energi dan panas b. Menjelaskan energi makanan c. Menjelaskan pengertian energi basal metabolisme d. Menjelaskan pengukuran energi basal metabolisme 	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah 	<ul style="list-style-type: none"> e. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori h. Ujian 	5	RE

		<p>e. Menghitung energi basal metabolisme</p> <p>f. Menjelaskan kebutuhan energi total</p> <p>g. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kebutuhan energi</p>	<p>terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)						
9	Mampu menjelaskan tentang vitamin larut lemak (sesi 1)	<p>Vitamin larut lemak :</p> <p>a. Menjelaskan pengertian vitamin larut lemak</p> <p>b. Menjelaskan sifat-sifat vitamin larut lemak</p> <p>c. Menjelaskan klasifikasi/penggolongan vitamin larut lemak</p> <p>d. Menjelaskan fungsi vitamin larut lemak</p> <p>e. Menjelaskan sumber bahan makanan vitamin larut lemak</p> <p>f. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut lemak</p>	<p><i>Small group discussion dan Project Based Learning (PjBL)</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	IP
10	Mampu menjelaskan tentang vitamin larut lemak (sesi 2)	<p>Vitamin larut lemak :</p> <p>a. Menjelaskan pengertian vitamin larut lemak</p> <p>b. Menjelaskan sifat-sifat vitamin larut lemak</p>	<p><i>Small group discussion dan Project Based Learning (PjBL)</i></p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi,</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil</p>	5	IP

		<ul style="list-style-type: none"> c. Menjelaskan klasifikasi/penggolongan vitamin larut lemak d. Menjelaskan fungsi vitamin larut lemak e. Menjelaskan sumber bahan makanan vitamin larut lemak f. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut lemak 	<p>presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>		
11	Menguasai dan mampu menjelaskan Vitamin larut air	<p>Vitamin larut air :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menjelaskan pengertian vitamin larut air b. Menjelaskan sifat-sifat vitamin larut air c. Menjelaskan klasifikasi/penggolongan vitamin larut air d. Menjelaskan fungsi vitamin larut air e. Menjelaskan kebutuhan vitamin larut air f. Menjelaskan sumber bahan makanan vitamin larut air g. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan vitamin larut air h. Menjelaskan suplementasi dan 	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian 	5	IP

		fortifikasi vitamin larut air					
12	Menguasai dan mampu menjelaskan tentang mineral mikro	<p>Mineral mikro :</p> <p>a. Menjelaskan fungsi mineral mikro</p> <p>b. Menjelaskan sumber bahan makanan mineral mikro</p> <p>c. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan mineral mikro</p>	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	AZ
13	Menguasai dan mampu menjelaskan mineral makro (Sesi 1)	<p>Mineral makro :</p> <p>a. Menjelaskan fungsi mineral makro</p> <p>b. Menjelaskan sumber bahan makanan mineral makro</p> <p>c. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro</p>	<p><i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL)</p> <p>Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan</p>	<p>1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>	5	FD

			terkait materi yang didiskusikan Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit				
14	Menguasai dan mampu menjelaskan mineral makro (Sesi 2)	Mineral makro : a. Menjelaskan fungsi mineral makro b. Menjelaskan sumber bahan makanan mineral makro c. Menjelaskan akibat kelebihan dan kekurangan mineral makro	<i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL) Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi, presentasi dan diskusi Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/ video diunggah di youtube 2. Membuat makalah	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian	5	FD
15	Mampu menjelaskan tentang kelompok rentan gizi	Kelompok rentan gizi : a. Menjelaskan definisi kelompok rentan gizi b. Menjelaskan fisiologi kelompok rentan gizi c. Menjelaskan kebutuhan gizi kelompok rentan gizi	<i>Small group discussion</i> dan <i>Project Based Learning</i> (PjBL) Mahasiswa : Menelusuri referensi, menyiapkan materi,	1. Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas, membuat ppt/video dan mempresentasikan/	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori	5	FD

			<p>presentasi dan diskusi</p> <p>Dosen : Fasilitator/ memberikan masukan terkait materi yang didiskusikan</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 120 menit</p>	<p>video diunggah di youtube</p> <p>2. Membuat makalah</p>	d. Ujian		
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)						

RANCANGAN PROJECT BASED LEARNING METHOD (KELOMPOK)

A. GAMBARAN PROJECT

Mahasiswa secara berkelompok melaksanakan proyek berupa penelusuran permasalahan gizi yang terjadi saat ini (penelusuran data di lapangan/data sekunder/internet) mencakup; data (angka kejadian masalah gizi), teoritis masalah gizi, penyebab terjadinya permasalahan gizi dan program atau upaya pencegahan dan penanggulangan permasalahan gizi dan kemudian dituliskan dalam bentuk makalah.

B. FORMAT MAKALAH

Kerta A4, Jenis tulisan **Tahoma**, Spasi 1,5, dan Margin: 3 cm (kiri) dan 2,5 cm (atas, bawah, kanan).

C. STRUKTUR ATAU SISTEMATIKA MAKALAH

1. Judul; contoh "**Masalah Stunting di Kota Padang**"

Judul makalah sebaiknya dikaitkan dengan tugas kelompok pada pertemuan kuliah, misalnya tugas kelompok membahas tentang karbohidrat maka topik yang diangkat menjadi judul makalah adalah permasalahan gizi terkait dengan karbohidrat.

Apabila tugas kelompok tidak terkait dengan salah satu zat gizi maka dapat dipilih dari salah satu zat gizi yang dibahas oleh kelompok lain namun zat gizi yang diangkat adalah dari klasifikasi/jenis yang berbeda. Misalnya kelompok vitamin larut lemak ada 4 jenis vitamin larut lemak dan dapat diangkat salah satu vitamin dan dalam penentuan vitamin yang dipilih diketahui oleh kelompok tersebut. Topik yang diangkat tidak boleh sama.

Setelah halaman judul, dilanjutkan dengan halaman kata pengantar dan daftar isi.

2. BAB 1. Pendahuluan, harus memuat:

- 1.1. Latar Belakang
- 1.2. Rumusan Masalah
- 1.3. Tujuan Makalah
- 1.4. Manfaat Makalah

3. BAB 2. Studi Literatur dan Pembahasan

Hal yang dibahas pada bab ini sesuai dengan topik yang diangkat. Pada bagian ini dilakukan penelusuran data baik dari hasil riset (seperti Risesdas), laporan hasil-hasil penelitian baik dari jurnal atau publikasi (nasional atau internasional) dan atau dari penelusuran data atau secara langsung (bila memungkinkan) ke Dinas Kesehatan atau Puskesmas.

Bab ini setidaknya membahas, contoh;

- 2.1. Masalah Stunting di Dunia : disajikan sistematis, menarik, dan lengkap, bisa menggunakan bentuk grafik, diagram, atau table, dan narasi
- 2.2. Masalah Stunting di Indonesia dan Kota Padang (spesifik daerah yang diangkat sebagai topik makalah) : disajikan sistematis, menarik, dan lengkap, bisa menggunakan bentuk grafik, diagram, atau tabel, dan narasi.
- 2.3. Konsep Stunting
- 2.4. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Masalah Stunting (terutama terkait faktor gizi)
- 2.5. Bentuk-Bentuk Program Pemerintah Terkait Penanggulangan Masalah Stunting

4. BAB 3. Penutup

- 3.1. Kesimpulan

3.2. Saran (Rekomendasi)

5. Referensi (Rujukan penulisan)

Referensi yang digunakan terbaru dan terpercaya, dan ditulis dengan format penulisan Vancouver (diberi nomor urut sesuai dengan urutan pemunculan dalam keseluruhan naskah, bukan berdasarkan abjad).

Contoh:

1. Departemen Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia 2018. Pusat Data dan Informasi. Jakarta : Departemen Kesehatan RI; 2019.
2. Notoatmodjo S. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta; 2018.

D. WAKTU PENGUMPULAN TUGAS

Makalah dikumpulkan paling lambat sebelum jadwal UAS (23.59 WIB) ke azrimaidaliza.pbm@gmail.com

E. RUBIK PENILAIAN

Tabel 1. Rubrik Penilaian Project Kelompok

Aspek Yang Dinilai	Kriteria Penilaian			
	Kurang (<50)	Cukup (50-64)	Baik (65-80)	Sangat Baik (Skor ≥ 81)
Penulisan (15%)	Penulisan tidak sesuai dengan sistematika dan format.	Sebagian besar penulisan sesuai dengan sistematika dan format.	Penulisan sesuai sistematika dan format yang telah ditetapkan.	Penulisan sesuai sistematika dan format serta terorganisasi dengan baik dan lengkap.
Isi Makalah	Isinya tidak akurat,	Isinya kurang	Isi secara umum	Isi akurat dan

(50%)	tidak ada data faktual atau hanya menyalin dari sumber yang belum terpercaya. Pembaca tidak belajar apapun atau kadang menyesatkan.	akurat, data yang disampaikan kurang lengkap dan tidak dijelaskan dengan baik, tidak menambah pemahaman pembaca.	akurat, data lengkap, dan dijelaskan dengan baik. Para pembaca menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	lengkap, besarnya usaha yang dilakukan pada pengumpulan referensi dan dijelaskan dengan baik. Isi mampu menggugah pembaca untuk mengembangkan pikiran.
Referensi (20%)	Data tidak terbaru dan tidak sesuai dengan format Vancouver. Referensi tidak dapat dipertanggungjawabkan.	Data akurat sesuai format, tapi tidak terbaru, dan hanya sedikit referensi yang digunakan, bahkan mencantumkan referensi yang tidak dirujuk.	Data terbaru, relevan, sesuai format, dan banyak (lebih dari 5) dan bebar-benar dijadikan rujukan.	Data terbaru, relevan, sesuai format, banyak (lebih dari 5) yang menjadi sumber rujukan, dan ada sumber dari artikel dalam bahasa Inggris.
Ejaan dan Bahasa (10%)	Menggunakan ejaan yang tidak baku dan tata Bahasa yang digunakan tidak ilmiah.	Sebagian besar menggunakan ejaan tidak baku dan Bahasa yang tidak ilmiah.	Menggunakan ejaan baku tapi masih ditemukan Bahasa yang tidak ilmiah.	Menggunakan ejaan baku dan tata Bahasa yang baik dan benar.
Waktu Pengumpulan Makalah (5%)	Terlambat lebih dari satu jam	Terlambat kurang dari 1 jam	Sesuai Jadwal	Lebih Awal