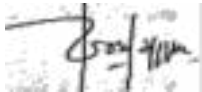






**SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN WIRA HUSADA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA
TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

MATA KULIAH	KODE	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TANGGAL PENYUSUNAN :
Gizi Kerja		2 SKS (2T; 0 P)	VI Reguler peminatan K3	
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Mata Kuliah	Ketua Program Studi
	 Ariana Sumekar, S.KM. M.Sc		 Siti Uswatun Chasanah.,S.K.M.,M.Kes	 Dewi Ariyani Wulandari, S.KM. MPH
NOMOR DOKUMEN				
REVISI KE	1 (9 Maret 2024)			

Prasyarat Mata Kuliah	:	
Deskripsi Mata Kuliah	:	Mata kuliah ini membahas gizi seimbang, gizi makro dan mikro yang dibutuhkan oleh pekerja, metabolisme tubuh manusia, penyusunan menu yang dibutuhkan pekerja, menghitung kebutuhan kalori bagi pekerja. Mata kuliah ini disajikan dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, studi kasus, dan kunjungan lapangan.
Kompetensi Pembelajaran	:	
Learning Outcome (Capaian Pembelajaran)	:	Kognitif: Menguasai konsep teoritis mengenai gizi pada pekerja. Psikomotor : Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan ilmu kesehatan kerja Afektif : Mampu memformulasikan penyelesaian masalah gizi pekerja di tempat kerja

Evaluasi :

1. Aktivitas partisipatif : 10%
2. Hasil proyek : 10%
3. Tugas : 10%
4. Kuis : 10%
5. Sumatif 1 : 30%
6. Sumatif 2 : 30%

Referensi Literatur

1. Mahmudah Enny W. 2019. Manajemen Sumber Daya Manusia. Surabaya: Ubhara Manajemen Press
2. Wanjek, C. 2005. Food at work: Workplace solutions for malnutrition, obesity and chronic diseases. Geneva, International Labour Office (ILO)
3. Australian Government. 2015. Shifting nutrition. The State of Queensland (Queensland Treasury)
4. Almatier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
5. Mann J dan AS Truswell. 2002. Essentials of Human Nutrition. New York: Oxford University Press

MATRIK RENCANA PEMBELAJARAN

(1) Pert-	(2) Kemampuan Akhir yang Diharapkan (LO)	(3) Materi Pembelajaran	(4) Metode Pembelajaran	(5) Aktivitas Pembelajaran	(6) Bobot	(7) Sumber Referensi	(8) Dosen
I	Mampu memahami pengantar gizi kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrak kuliah 2. Definisi gizi kerja 3. Sejarah gizi kerja di dunia dan Indonesia 4. Perundang-undangan terkait gizi dan Kesehatan kerja 5. Tujuan gizi kerja 6. Ruang lingkup gizi kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan kontrak belajar 2. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 3. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
II	Mampu memahami Perundang-Undangan Terkait Gizi Dan Kesehatan Kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. PMP No. 7 Tahun 1964 2. Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. SE 01/Men/1979 3. Permenkes nomor 23 tahun 2014 4. Permenkes Nomor 49 Tahun 2014 5. Permenkes Nomor 41 Tahun 2019 	<i>small group discussion</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan <i>small group discussion</i> 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
III	Peran Gizi pada manusia dan pekerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebutuhan gizi pada manusia dan pekerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

Pert-	Kemampuan Akhir yang Diharapkan (LO)	Materi Pembelajaran	Metode Pembelajaran	Aktivitas Pembelajaran	Bobot	Sumber Referensi	Dosen
IV	Memahami kebutuhan energi dan zat gizi makro untuk tenaga kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumber dan fungsi energi dan zat gizi makro 2. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan gizi makro pada pekerja 3. Kebutuhan energi dan zat gizi makro untuk tenaga kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
V	Memahami kebutuhan zat gizi mikro (vitamin) Larut Lemak untuk tenaga kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumber dan fungsi vitamin larut lemak 2. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi mikro (vitamin) pada pekerja 3. Kebutuhan vitamin untuk tenaga kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
VI	Memahami kebutuhan zat gizi mikro (vitamin) larut air untuk tenaga kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumber dan fungsi vitamin larut air 2. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan zat gizi mikro (vitamin) pada pekerja 3. Kebutuhan vitamin untuk tenaga kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
VII	Memahami kebutuhan zat gizi mikro (mineral) untuk tenaga kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumber dan fungsi mineral 2. Faktor yang mempengaruhi 3. Taksiran kebutuhan mineral untuk tenaga kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	TIWI
SUMATIF I (6 – 18 MEI 2024)							

(1) Pert-	(2) Kemampuan Akhir yang Diharapkan (LO)	(3) Materi Pembelajaran	(4) Metode Pembelajaran	(5) Aktivitas Pembelajaran	(6) Bobot	(7) Sumber Referensi	(8) Dosen
VIII	Memahami status gizi pada pekerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengukuran status gizi Antropometri 2. Pengukuran status gizi Biokimia 3. Pengukuran status Fisik/Klinis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	USW
IX	Menguasai beban kerja dan produktivitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi beban kerja 2. Pengukuran gizi kerja 3. Definisi produktivitas kerja 4. Pengukuran produktivitas kerja. 5. Hubungan gizi kerja dengan produktivitas kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	USW
X	Memahami masalah gizi pekerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masalah-masalah gizi pada pekerja 2. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya masalah masalah gizi pada pekerja 3. Hubungan masalah gizi dengan produktivitas kerja 4. Cara mengatasi masalah gizi pekerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	USW
XI	Memahami asuhan gizi untuk pekerja shift	<p>Shifting nutrition :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Perubahan mekanisme tubuh pada pekerja shift 2. Pengaruh shift pada gizi dan kesehatan 3. Panduan makan pada pekerja shift 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi 	40%	1,2,3,4,5	USW

(1) Pert-	(2) Kemampuan Akhir yang Diharapkan (LO)	(3) Materi Pembelajaran	(4) Metode Pembelajaran	(5) Aktivitas Pembelajaran	(6) Bobot	(7) Sumber Referensi	(8) Dosen
XII	Memahami manajemen gizi di tempat kerja	1. Elemen penting lingkungan kerja 2. Proses perencanaan dan implementasi 3. pelayanan gizi di tempat kerja 4. Monitoring dan evaluasi pelayanan, program gizi kerja	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab	1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan diskusi	40%	1,2,3,4,5	USW
XIII	Mampu mengkaji case studies: penerapan program gizi kerja	Case studies: 1. penerapan program gizi kerja 2. skema kantin dan cafeteria 3. skema meal vouchers dan mess room	<i>small group discussion</i>	1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan <i>small group discussion</i>	40%	1,2,3,4,5	USW
XIV	Memahami penjaja makanan (local vendors) di lingkungan kerja	1. Makanan jajanan dan gizi pekerja 2. Makanan sehat untuk meeting, seminar dan pertemuan	<i>small group discussion</i>	1. Dosen menyampaikan materi perkuliahan 2. Mahasiswa dan dosen melakukan <i>small group discussion</i>	40%	1,2,3,4,5	USW
SUMATIF II (15-27 JULI 2024)							

Ketua Program Studi



Dewi Ariyani Wulandari.,S.K.M.,M.P.H

Mengetahui
Koordinator Mata Kuliah



Siti Uswatun Chasanah.,S.K.M.,M.Kes

