






**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI GIZI**



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH		KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Survey Konsumsi Pangan		Gz 403	Mata kuliah keilmuan dan keterampilan	3	4	September 2019
OTORASI		Dosen Pengembangan RPS		Koordinator RMK		Ka. PRODI
		 Siska, S.Gz., M.Gizi		 Siska, S.Gz., M.Gizi		 Siska, S.Gz., M.Gizi
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan				
	S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik				
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri				
	P1	Menguasai konsep teoretis ilmu gizi dan pangan secara umum				
P: Pengetahuan	P3	Menguasai prinsip-prinsip ilmu biomedik, biologi, dan komunikasi				
KU:Keterampilan Umum	KU2	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur				
KK :Keterampilan Khusus	KU4	Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya				
	KK1	Mampu melaksanakan pelayanan gizi klinik dan dietetik yang bersifat umum (non komplikasi) untuk pemenuhan kebutuhan gizi individu dan dengan menggunakan proses asuhan gizi yang telah tersedia dan terstandar mengacu pada Prosedur Operasional Baku (POB) di institusi pelayanan				
	KK2	Mampu melaksanakan kegiatan program gizi secara promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif sesuai dengan prosedur dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu maupun kelompok				
	CP – MK					
	1	Mampu menjelaskan penilaian konsumsi pangan secara langsung dan tidak langsung baik penilaian individual maupun masyarakat.				
	2	Mampu menginterpretasinya dan mengimplementasikan metode penilaian konsumsi untuk keperluan terapi gizi maupun survey konsumsi individual maupun masyarakat				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam penilaian konsumsi pangan secara langsung dan tidak langsung baik penilaian individual maupun masyarakat. Sub materi yang akan dibahas meliputi definisi, macamnya, prosedurnya, kelebihan dan kekurangan serta interpretasinya metode penilaian konsumsi untuk keperluan terapi gizi maupun survey konsumsi individual maupun masyarakat. Pelaksanaan perkuliahan dilakukan dengan metode pemaparan dan diskusi sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan.					

	Indikator pencapaian kompetensi diketahui melalui penilaian tes dan non tes. Penilaian tes berupa kuis dan tugas terstruktur, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam diskusi kelompok.																			
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar survey konsumsi pangan 2. Metode food weighing 3. Metode food record 4. Metode food frequency questionnaire 5. Metode food recall 24 jam 6. Metode dietary history 7. Teknik pengukuran konsumsi pangan 8. Estimasi dan analisis hasil survey konsumsi pangan 9. Evaluasi hasil survey konsumsi pangan 																			
Pustaka	<p>Utama : Sirajudin, Mustamin, Namidin, Suriani. Survey konsumsi pangan. 2015. Sirajudin, Surmita, Trina Astuti. Survey Konsumsi Pangan. 2018.</p> <p>Pendukung : Internet (e – book atau jurnal hasil penelitian)</p>																			
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras																		
	-	LCD, Laptop, whiteboard																		
Team Teaching	Siska, S.Gz., M.Gizi; Nafilah S.Gz., M.Gz																			
Matakuliah Syarat	-																			
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	<p>Sistem Evaluasi</p> <p>a. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. Kehadiran</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>2. Tugas Terstruktur dan Kuis</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>3. Ujian Tengah Semester (UTS)</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>4. Ujian Akhir Semester (UAS)</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.</p> <p>b. Penilaian praktikum meliputi penilaian akumulatif dari komponenen berikut</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. Kehadiran</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>2. Kuis</td> <td style="text-align: right;">15%</td> </tr> <tr> <td>3. Keaktifan (Kegiatan praktikum)</td> <td style="text-align: right;">15%</td> </tr> <tr> <td>4. Laporan</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>5. Ujian Akhir Semester (Praktikum)</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.</p> <p>Penilaian</p>		1. Kehadiran	10%	2. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%	3. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%	4. Ujian Akhir Semester (UAS)	40%	1. Kehadiran	10%	2. Kuis	15%	3. Keaktifan (Kegiatan praktikum)	15%	4. Laporan	20%	5. Ujian Akhir Semester (Praktikum)	40%
1. Kehadiran	10%																			
2. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%																			
3. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%																			
4. Ujian Akhir Semester (UAS)	40%																			
1. Kehadiran	10%																			
2. Kuis	15%																			
3. Keaktifan (Kegiatan praktikum)	15%																			
4. Laporan	20%																			
5. Ujian Akhir Semester (Praktikum)	40%																			

Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:

Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan
80-100	A	4	Sangat Baik
65-79,99	B	3	Baik
55-64,99	C	2	Cukup
40-54,99	D	1	Kurang
0-39,99	E	0	Sangat Kurang

Remediasi

Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.

Mg Ke-	Sub CPMK (Sbg Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar survey konsumsi pangan - Mahasiswa mampu membedakan berbagai metode dan dapat membedakannya berdasarkan sasaran. 	<p>Konsep dasar survey konsumsi pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian survei konsumsi pangan 2. Tujuan survey konsumsi pangan 3. Sasaran survei konsumsi pangan 4. Metode survei konsumsi pangan 	Kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar 3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas 4. Mahasiswa membedakan berbagai metode survey konsumsi pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian survei konsumsi pangan 2. Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan survey konsumsi pangan 3. Mahasiswa mampu menyebutkan sasaran survey konsumsi pangan 4. Mahasiswa mampu membedakan berbagai metode survey konsumsi pangan 	Kuis dan tugas (laporan)	5%	T= 100' P= 170'

2, 3	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu menjelaskan metode <i>food weighing</i> - Mahasiswa mampu melakukan penimbangan - Mahasiswa mampu mengumpulkan data menggunakan metode <i>food weighing</i> 	<p>Metode <i>food weighing</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi <i>food weighing</i> 2. Prinsip metode <i>food weighing</i> 3. Langkah-langkah melakukan metode <i>food weighing</i> 4. Kelebihan metode <i>food weighing</i> 5. Kelemahan metode <i>food weighing</i> 6. Cara penimbangan 	Kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar 3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas 4. Mahasiswa melakukan penimbangan 5. Mahasiswa praktek pengumpulan data menggunakan metode <i>food weighing</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian <i>food weighing</i> 2. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip <i>food weighing</i> 3. Mahasiswa mampu menyebutkan langkah-langkah melakukan metode <i>food weighing</i> 4. Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan metode <i>food weighing</i> 5. Mahasiswa mampu menjelaskan kelemahan <i>food weighing</i> 6. Mahasiswa mampu melakukan praktek penimbangan 7. Mahasiswa mampu melakukan praktek pengumpulan data menggunakan metode <i>food weighing</i> 	Kuis dan tugas (laporan)	10%	T= 2 x 100' P= 2 x 170'
4, 5, 6	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu menjelaskan metode <i>food record</i> - Mahasiswa mampu melakukan pengumpulan data menggunakan metode <i>food record</i> 	<p>Metode <i>food record</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi metode <i>food record</i> 2. Definisi, prinsip, langkah-langkah, kelebihan dan kelemahan metode <i>estimate food record</i> 3. Definisi, prinsip, langkah-langkah, 	Kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar. 3. Mahasiswa secara individu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi <i>food record</i> 2. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi, prinsip, langkah-langkah, kelebihan dan kelemahan metode <i>estimate food record</i> 	Kuis dan tugas (laporan)	25%	T= 3 x 100' P= 3 x 170'

		<p>kelebihan dan kelemahan metode <i>weighed food record</i></p> <p>4. Definisi, prinsip, langkah-langkah, kelebihan dan kelemahan metode <i>household food record</i></p>		<p>mengerjakan tugas</p> <p>4. Mahasiswa melakukan praktek pengumpulan data menggunakan metode <i>food record</i></p>	<p>3. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi, prinsip, langkah-langkah, kelebihan dan kelemahan metode <i>weighed food record</i></p> <p>4. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi, prinsip, langkah-langkah, kelebihan dan kelemahan metode <i>household food record</i></p> <p>5. Mahasiswa mampu melakukan praktek pengumpulan data menggunakan metode <i>estimate food record, weighed food record, dan household food record</i></p>			
7	<p>- Mahasiswa mampu menjelaskan metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>- Mahasiswa mampu melakukan pengumpulan data menggunakan metode <i>food frequency questionnaire</i></p>	<p>Metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>1. Definisi metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>2. Prinsip metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>3. Ruang lingkup metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>4. Kelebihan metode <i>food frequency questionnaire</i></p>	<p>Kuliah, diskusi, dan praktikum.</p>	<p>1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok</p> <p>2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar.</p> <p>3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas</p> <p>4. Mahasiswa melakukan praktek pengumpulan</p>	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>2. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>3. Mahasiswa mamapu menyebutkan ruang lingkup metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>4. Mahasiswa mampu menjelaskan</p>	<p>Kuis dan tugas (laporan)</p>	<p>10%</p>	<p>T= 100' P= 170'</p>

		<p>5. Kelemahan metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>6. Langkah-langkah metode <i>food frequency questionnaire</i></p>		<p>data dengan menggunakan metode <i>food frequency questionnaire</i></p>	<p>kelebihan metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>5. Mahasiswa mampu menjelaskan kelemahan metode <i>food frequency questionnaire</i></p> <p>6. Mahasiswa mampu melakukan praktek pengumpulan data dengan menggunakan metode <i>food frequency questionnaire</i></p>				
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya								
9, 10	<p>- Mahasiswa mampu menjelaskan metode <i>food recall</i> 24 Jam</p> <p>- Mahasiswa mampu melakukan pengumpulan data dengan menggunakan metode <i>food recall</i> 24 Jam</p>	<p>Metode <i>food recall</i> 24 Jam</p> <p>1. Definisi metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>2. Prinsip metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>3. Langkah-langkah metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>4. Kelebihan metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>5. Kelemahan metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>6. Cara menghitung faktor koreksi <i>food recall</i> keluarga</p> <p>7. Sumber Kesalahan dalam pengukuran dan penilaian hasil survei konsumsi</p>	<p>Kuliah, diskusi, dan praktikum.</p>	<p>1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok</p> <p>2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar.</p> <p>3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas</p> <p>4. Mahasiswa melakukan praktek pengumpulan data dengan menggunakan metode <i>food recall</i> 24 jam</p>	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>2. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>3. Mahasiswa mamapu menyebutkan langkah-langkah metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>4. Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>5. Mahasiswa mampu menjelaskan kelemahan metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>6. Mahasiswa mampu menghitung faktor</p>	<p>Kuis dan tugas (laporan)</p>	<p>10%</p>	<p>T= 2 x 100'</p> <p>P= 2 x 170'</p>	

		<p>pangan metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>8. Cara Meminimalkan Kesalahan</p>			<p>koreksi <i>food recall</i> keluarga</p> <p>7. Mahasiswa mampu menyebutkan sumber kesalahan dan penilaian hasil survey konsumsi pangan menggunakan metode <i>food recall</i> 24 jam</p> <p>8. Mahasiswa dapat menjelaskan teknik menggali informasi konsumsi pangan sehari</p> <p>9. Mahasiswa mampu melakukan praktek pengumpulan data dengan menggunakan metode <i>food recall</i> 24 jam</p>			
11	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu menjelaskan metode <i>dietary history</i> - Mahasiswa mampu melakukan pengumpulan data dengan menggunakan metode <i>dietary history</i> 	<p>Metode <i>dietary history</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi metode <i>dietary history</i> 2. Prinsip metode <i>dietary history</i> 3. Langkah-langkah metode <i>dietary history</i> 4. Kelebihan metode <i>dietary history</i> 5. Kelemahan metode <i>dietary history</i> 	Kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar. 3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas 4. Mahasiswa melakukan praktek pengumpulan data dengan menggunakan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi metode <i>dietary history</i> 2. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip metode <i>dietary history</i> 3. Mahasiswa mampu menjelaskan langkah-langkah metode <i>dietary history</i> 4. Mahasiswa mampu menyebutkan kelebihan metode <i>dietary history</i> 5. Mahasiswa mampu menyebutkan 	Kuis dan tugas (laporan)	10%	T= 100' P= 170'

				metode <i>dietary history</i>	kelemahan metode <i>dietary history</i> 6. Mahasiswa mampu melakukan praktek pengumpulan data dengan menggunakan metode <i>dietary history</i>			
12	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu menjelaskan teknik akurasi pengukuran konsumsi pangan. - Mahasiswa mampu menggunakan alat bantu untuk meningkatkan akurasi hasil pengukuran konsumsi pangan. 	<p>Teknik akurasi pengukuran konsumsi pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tujuan penggunaan alat bantu 2. Cara menggunakan berbagai alat bantu dan instrumen untuk meningkatkan akurasi hasil survey konsumsi pangan yang mencakup penggunaan bahan pangan sesungguhnya (riil), food model tiga dimensi, model ukuran dan bentuk tiga dimensi, buku atau gambar foto, berbagai alat makan dan minum serta alat penggaris. 	Kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar. 3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas 4. Mahasiswa menggunakan berbagai alat dan instrument tersebut untuk mendapatkan keahlian dalam mendeskripsikan jumlah riil pangan dalam URT yang dikonsumsi subyek. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan alat bantu 2. Mahasiswa mampu menjelaskan cara penggunaan berbagai alat bantu dan instrumen untuk meningkatkan akurasi hasil survey konsumsi pangan yang mencakup penggunaan bahan pangan sesungguhnya (riil), food model tiga dimensi, model ukuran dan bentuk tiga dimensi, buku atau gambar foto, berbagai alat makan dan minum serta alat penggaris. 3. Mahasiswa mampu menggunakan alat bantu untuk meningkatkan akurasi hasil pengukuran konsumsi pangan. 	Kuis dan tugas (laporan)	5	T= 100' P= 170'

13	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa dapat menjelaskan teknik estimasi - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survey konsumsi pangan 	<p>Teknik estimasi dan analisis hasil survey konsumsi pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik estimasi URT ke berat (gram) 2. Menghitung faktor konversi berat pangan matang-mentah 3. Menghitung berat yang dapat dimakan (BDD) 4. Menghitung penyerapan minyak goreng yang digunakan atau yang dikonsumsi 5. Teknik analisis data hasil survey konsumsi pangan secara manual 6. Teknik analisis data hasil survey konsumsi pangan secara komputerisasi 	kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar. 3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas 4. Mahasiswa menganalisis hasil survey konsumsi pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan teknik estimasi URT ke berat (gram) 2. Mahasiswa mampu menghitung faktor konversi berat pangan matang mentah 3. Mahasiswa mamapu menghitung berat yang dapt dimakan (BDD) 4. Mahasiswa mampu menghitung penyerapan minyak goreng yang digunakan atau dikonsumsi 5. Mahasiswa mampu melakukan analisis data hasil survey konsumsi pangan secara manual 6. Mahasiswa mampu melakukan analisis data hasil survey konsumsi pangan secara komputerisasi 	Kuis dan tugas (laporan)	5	T= 100' P= 170'
14, 15	<ul style="list-style-type: none"> - Menjelaskan cara evaluasi hasil survey konsumsi pangan - Mampu mengevaluasi hasil konsumsi pangan asupan dengan kebutuhan responden 	<p>Evaluasi hasil survey konsumsi pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi evaluasi hasil survey konsumsi pangan 2. Langkah-langkah evaluasi hasil survei konsumsi pangan menggunakan 	kuliah, diskusi, dan praktikum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji bahan kajian secara individu atau pun kelompok 2. Mahasiswa merespon sajian materi ajar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian evaluasi hasil survey konsumsi pangan 2. Mahasiswa mampu Menjelaskan langkah-langkah evaluasi hasil survei konsumsi pangan menggunakan 	Kuis dan tugas (laporan)	20	T= 2 x 100' P= 2 x 170'

		<p>Angka Kecukupan Gizi (AKG) dengan koreksi berat badan.</p> <p>3. Langkah-langkah hasil survei konsumsi pangan dengan <i>Nutrition Adequacy Ratio/NAR</i> atau Rasio Kecukupan Zat Gizi.</p> <p>4. Langkah-langkah evaluasi hasil survei konsumsi pangan dengan <i>Estimated Average Requirement/EAR</i> atau Estimasi Kebutuhan Rata-Rata.</p>		<p>3. Mahasiswa secara individu mengerjakan tugas</p> <p>4. Mahasiswa mengevaluasi hasil survey konsumsi pangan</p>	<p>Angka Kecukupan Gizi (AKG) dengan koreksi berat badan.</p> <p>3. Mahasiswa mampu Menjelaskan langkah-langkah hasil survei konsumsi pangan dengan <i>Nutrition Adequacy Ratio/NAR</i> atau Rasio Kecukupan Zat Gizi.</p> <p>4. Mahasiswa mampu Menjelaskan langkah-langkah evaluasi hasil survei konsumsi pangan dengan <i>Estimated Average Requirement/EAR</i> atau Estimasi Kebutuhan Rata-Rata.</p> <p>5. Mahasiswa Mampu mengevaluasi asupan makanan tingkat individu dengan menggunakan menggunakan Angka Kecukupan Gizi (AKG), <i>Nutrition Adequacy Ratio/NAR</i> atau Rasio Kecukupan Zat Gizi, dan <i>Estimated Average Requirement/EAR</i> atau Estimasi Kebutuhan Rata-rata, <i>Index of Nutritional Quality/INQ</i> atau Indeks Kualitas Gizi.</p>			
16	<p>Ujian Akhir Semester (UAS) : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa</p>							

