



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Jl. Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130
Telp./Fax. (021) 7256157. <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
Nomor : 3766 /A.01.32/2023

Tentang
DISTRIBUSI MENGAJAR DOSEN
PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Bismillahirrahmanirrahim,

DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA :

- Menimbang : a. Bahwa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, sebagai Lembaga Pendidikan Tinggi yang menyiapkan mahasiswa menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik yang dapat menerapkan, mengembangkan ilmu pengetahuan.
- b. Bahwa kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dimungkinkan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya melalui program kegiatan yang terpadu, konsisten dan berkesinambungan, maka dianggap perlu menerbitkan surat keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 tahun 2003; tanggal 8 Juli 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;
2. Peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor: 60 tahun 1999, tentang Pendidikan Tinggi.
3. Keputusan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 138/DIKTI/Kep/1997 tanggal 30 Mei 1997, tentang perubahan bentuk Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Muhammadiyah Jakarta menjadi Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA;
4. Aqidah Perguruan Tinggi Muhammadiyah Tahun 2002;
5. Keputusan Pimpinan Pusat Muhammadiyah Nomor: 02/KEP/1.0/D/2010 tanggal 18 Muharram 1431 H/ 04 Januari 2010 M, tentang penetapan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA masa jabatan 2009-2013;
6. Statuta Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Tahun 2006;
7. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor: 179/A.01.01/2002, tanggal 24 Agustus 2002 tentang pemberlakuan panduan Administrasi Akademik Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Memperhatikan : Hasil Rapat Pimpinan dan Dosen tanggal 6 September 2023

MEMUTUSKAN

- Menetapkan** :
Pertama : Mengangkat Mengajar pada Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 sebagaimana tersebut dalam lampiran surat keputusan ini.
- Kedua** : Tugas dosen memberikan bimbingan kepada mahasiswa dalam rangka memenuhi dan mengembangkan minat mahasiswa dalam proses pendidikan.

- Ketiga** : Dosen berhak mendapatkan honorarium sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Keempat** : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah.
- Kelima** : Keputusan ini berlaku pada Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024.
- Keenam** : Hal-hal yang bertentangan dengan surat keputusan dinyatakan tidak berlaku.
- Ketujuh** : Apabila ada kesalahan atau kekeliruan dalam surat keputusan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 30 Shafar 1445 H
15 September 2023 M



Dekan,
Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

Tembusan:

1. Para Wakil Dekan FIKES
2. Kaprodi Gizi FIKES
3. Para Dosen
4. Ka.TU. Up. Kasubag Akademik FIKES UHAMKA

LAMPIRAN SK DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Nomor : 3766 /A.01/32/2023

Tanggal : 30 Shafar 1445 H
15 September 2023 M

Jadwal Dosen Mengajar
Semester Ganjil 2023/2024

Dosen : Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi

Homebase : Gizi

NO	KODE MK	NAMA MK	PROGRAM STUDI	KELAS	SKS
1	05025031	MSPMI (Lanjut)	Gizi	3B	3
2	05025031	MSPMI (Lanjut)	Gizi	3A	3
3	05025031	MSPMI (Lanjut)	Gizi	5B	3
4	05025014	Survei Konsumsi	Gizi	5A	2
5	05025014	Survei Konsumsi	Gizi	5P	2
Jumlah					13

Dekan,

Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

DRAF FORMAT DOKUMEN KURIKULUM DAN STRUKTUR RPS DAN RTM UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA 2020



A. Format/Template Dokumen Kurikulum UHAMKA

1. Identitas Program Studi, yang meliputi: Nama perguruan tinggi, fakultas, prodi, akreditasi, jenjang Pendidikan, gelar lulusan, Visi dan Misi Program studi;
2. Evaluasi kurikulum dan *tracer study*;
3. Landasan perancangan dan pengembangan kurikulum (Landasan filosofis, sosiologis, psikologis dan yuridis);
4. Visi, misi, tujuan, strategi program studi, dan *university value*;
5. Standar Kompetensi Lulusan (SKL) dituangkan dalam profil lulusan dan Capaian pembelajaran lulusan (CPL);
6. Penetapan bahan kajian;
7. Pembentukan mata kuliah (MK) dan penentuan bobot sks;
8. Matriks dan peta kurikulum;
9. Rencana Pembelajaran Semester (RPS);
10. Rencana implementasi hak belajar maksimal 3 (tiga) semester di luar prodi (khusus program Sarjana/Diploma IV);
11. Manajemen dan mekanisme pelaksanaan kurikulum (rencana pelaksanaan kurikulum dan perangkat sistem penjaminan mutu internal (SPMI) di perguruan tinggi terkait pelaksanaan kurikulum.

B. Struktur RPS

Untuk setiap mata kuliah wajib dibuat rencana pembelajaran semester (RPS) dengan memuat kriteria minimal sebagai berikut:

1. nama Program Studi, nama dan kode mata kuliah, semester, sks, nama Dosen pengampu;
2. capaian Pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah;
3. kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap Pembelajaran untuk memenuhi capaian Pembelajaran lulusan;
4. bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai;
5. metode Pembelajaran;
6. waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap Pembelajaran;
7. pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester;
8. kriteria, indikator, dan bobot penilaian;
9. daftar referensi yang digunakan; dan
10. integrasi dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya.

 Uhamka <small>FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN</small>	FORMAT RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER			Kode Dokumen		
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Lanjut)	05025031	Dasar Ilmu Manajemen	T=3 (Teori)	P=0 (Praktek)	III / V	26 September 2021
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator MK	Ketua PRODI			
	1. Sri Iwaningsih, SKM., MARS 2. Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi 3. Rahmatika Nur Aini, M.Gz 4. Andra Vidyarini, S.Gz., M.Si	 Rahmatika Nur Aini, M.Gz	Imas Arum Sari, S.Gz., M.Sc			
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	<p> Capaian Sikap (S) S2 : Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika. S9 : Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. </p> <p> Capaian Keterampilan Umum (KU) KU1 : Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya. KU3 : Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni. </p>					

	<p>KU4 : Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.</p> <p>KU6 : Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.</p> <p>KU8 : Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.</p> <p>Capaian Keterampilan Khusus (KK)</p> <p>KK8 : Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen.</p> <p>KK9 : Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk atau layanan, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan.</p> <p>Capaian Pengetahuan (P)</p> <p>P4 : Menguasai konsep manajemen dalam penyelenggaraan makanan di institusi.</p> <p>P6 : Menguasai konsep integrasi islam dalam ilmu gizi.</p>								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)								
	<table border="1"> <tr> <td>CPMK1</td> <td>Mampu melakukan perencanaan penyelenggaraan makanan institusi. berdasarkan aspek <i>man, money, machine, materials, market, method.</i> (C6, A4) (S9, KU1, KU6, KK8, P4, P6)</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td>Mampu mengelola proses penyelenggaraan makanan institusi dimulai dari pengadaan, penyimpanan, produksi, distribusi dan penyajian makanan. (C4, A4) (S2, KU3, KU6, KU8, KK9, P4)</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>Mampu melakukan penilaian, pengawasan, dan perbaikan mutu dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C5, A2) (S9, KU1, KU4, P4)</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>Mampu melakukan fungsi pemasaran dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C3, A3) (S2, KU3, P4)</td> </tr> </table>	CPMK1	Mampu melakukan perencanaan penyelenggaraan makanan institusi. berdasarkan aspek <i>man, money, machine, materials, market, method.</i> (C6, A4) (S9, KU1, KU6, KK8, P4, P6)	CPMK2	Mampu mengelola proses penyelenggaraan makanan institusi dimulai dari pengadaan, penyimpanan, produksi, distribusi dan penyajian makanan. (C4, A4) (S2, KU3, KU6, KU8, KK9, P4)	CPMK3	Mampu melakukan penilaian, pengawasan, dan perbaikan mutu dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C5, A2) (S9, KU1, KU4, P4)	CPMK4	Mampu melakukan fungsi pemasaran dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C3, A3) (S2, KU3, P4)
CPMK1	Mampu melakukan perencanaan penyelenggaraan makanan institusi. berdasarkan aspek <i>man, money, machine, materials, market, method.</i> (C6, A4) (S9, KU1, KU6, KK8, P4, P6)								
CPMK2	Mampu mengelola proses penyelenggaraan makanan institusi dimulai dari pengadaan, penyimpanan, produksi, distribusi dan penyajian makanan. (C4, A4) (S2, KU3, KU6, KU8, KK9, P4)								
CPMK3	Mampu melakukan penilaian, pengawasan, dan perbaikan mutu dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C5, A2) (S9, KU1, KU4, P4)								
CPMK4	Mampu melakukan fungsi pemasaran dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C3, A3) (S2, KU3, P4)								
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)								
	<table border="1"> <tr> <td>Sub-CPMK1</td> <td>Mampu membuat perencanaan modifikasi resep (KU1, KK8, P4)</td> </tr> <tr> <td>Sub-CPMK2</td> <td>Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (KU1, KK8, P4)</td> </tr> <tr> <td>Sub-CPMK3</td> <td>Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (PMI) dengan Metode tertentu (Metode Rasio, FTE, ISN, WISN/ABK) (KU1, KK8, P4)</td> </tr> </table>	Sub-CPMK1	Mampu membuat perencanaan modifikasi resep (KU1, KK8, P4)	Sub-CPMK2	Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (KU1, KK8, P4)	Sub-CPMK3	Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (PMI) dengan Metode tertentu (Metode Rasio, FTE, ISN, WISN/ABK) (KU1, KK8, P4)		
Sub-CPMK1	Mampu membuat perencanaan modifikasi resep (KU1, KK8, P4)								
Sub-CPMK2	Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (KU1, KK8, P4)								
Sub-CPMK3	Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (PMI) dengan Metode tertentu (Metode Rasio, FTE, ISN, WISN/ABK) (KU1, KK8, P4)								

	Sub-CPMK4	Mampu menghitung biaya dan anggaran makan dalam PMI (KU1, KK8, P4)
	Sub-CPMK5	Mampu menghitung berbagai jenis biaya dalam PMI (KU1, KK8, P4)
	Sub-CPMK6	Mampu merencanakan perhitungan biaya dan anggaran makan dalam PMI (KU1, KK8, P4)
	Sub-CPMK7	Mampu merencanakan sarana dan prasarana dalam PMI (KU1, KK8, P4)
	Sub-CPMK8	Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, layanan, produk gizi dan pangan halal, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf, persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan (KU1, KU8, KK8, P4, P6)
	Sub-CPMK9	Mampu melakukan monitoring dan evaluasi dalam penilaian dan pengawasan mutu PMI (KU6, P4)
	Sub-CPMK10	Mampu membuat perencanaan PMI sesuai dengan kasus yang telah ditentukan (KU1, KU3, KU4, KU8, KK8, KK9, P4, P6)
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK	
	CPMK1	Sub-CPMK 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
	CPMK2	Sub-CPMK 8, 9, 10
	CPMK3	Sub-CPMK 9
	CPMK4	Sub-CPMK 10
Deskripsi Singkat MK	Mata Kuliah MSPMI Lanjut merupakan lanjutan penerapan prinsip dasar manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi pada strategi pemasaran, analisa keuangan, proses produksi makanan dan sumber daya manusia di semua level tempat penyelenggaraan makanan.	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kesehatan dan Keselamatan Kerja 2. Modifikasi Resep 3. Tenaga Kerja dan SDM dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi (PMI) 4. Jenis-jenis Biaya dalam PMI 5. Manajemen Sarana dan Prasaran dalam PMI 6. Manajemen Pemasaran dalam PMI 7. Manajemen Makanan Darurat 8. Penilaian dan Pengawasan Mutu Makanan 	

	<p>9. Monitoring dan Evaluasi dalam PMI</p> <p>10. Membuat Perencanaan PMI</p>
Pustaka	<p>Utama :</p>
	<p>1. Kemenkes RI. 2015. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.</p> <p>2. Bakri B, Inayati A, Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.</p> <p>3. Wayansari L, Irfanny Z.A, Zul A. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI</p> <p>4. Payne-Palacio, June & Theis, Monica. 2012. Foodservice Management: Principles and Practices. 12 ed. New Jersey: Pearson Education.</p>
	<p>Pendukung :</p>
	<p>5. Pucket, Ruby Parker. 2004. Foodservice Manual for Health Care Institutions. 3th ed. San fransisco: AHA press.</p> <p>6. C. Anderson & D. Blakemore. Modern Food Service</p> <p>7. Dept. Of Public Health, Univ. of Wollongong, 1996. <i>Nutrition and Food Service : Readings</i></p> <p>8. Hager, Virginia F; Shugart, Grace S, and Palacio, June P; 2001. <i>Foodservice in Institutions</i>. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier. Macmillan Publisher (London)</p> <p>9. Marian C. Speasr & Allene G. Vaden. Foodservice Organization a Managerial and Systems Approach</p>
Dosen Pengampu	<p>1. Sri Iwaningsih,SKM., MARS</p> <p>2. Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi</p> <p>3. Rahmatika Nur Aini, M.Gz</p>
Matakuliah syarat	<p>Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Dasar) (Min. C)</p>

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mampu menjelaskan kembali Dasar-dasar PMI serta Kesehatan dan Keselamatan Kerja	Al-Baqarah ayat 195 HR. Ibnu Majah, kitab al-Ahkam (2340)	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan dasar-dasar PMI 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan kesehatan dan keselamatan kerja dalam PMI	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Ringkasan materi Bentuk test: UTS	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Kontrak Kuliah 1.2 Prinsip PMI 1.3 Tujuan PMI 1.4 Fungsi PMI 1.5 Manajemen PMI 1.6 Sub sistem/ kegiatan PMI 1.7 Kesehatan dan keselamatan kerja PMI (1, 2, 3, 4, 5)	5
2	Mampu membuat perencanaan modifikasi resep	Al-Maidah ayat 88 dan Al-a'raf ayat 31	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan modifikasi resep untuk makanan diet 1.2 Ketepatan dalam melakukan modifikasi resep untuk makanan diet	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Studi kasus modifikasi resep diet Bentuk test:	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Kelompok 1 (Laporan Studi Kasus 1 Modifikasi Resep Menu Diet) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Definisi resep 1.2 Definisi modifikasi resep 1.3 Cara modifikasi resep 1.4 Contoh kasus (1, 2, 3, 4, 5, 6)	10

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
				UTS				
3	Mampu merencanakan kebutuhan SDM dalam PMI	Al Insyirah ayat 7-8	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan pengorganisasian ketenagaan PMI 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan fungsi manajemen PMI 1.3 Ketepatan dalam menjelaskan analisa jabatan dalam PMI 1.4 Ketepatan dalam menjelaskan kualifikasi tenaga dalam PMI	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Ringkasan Kualifikasi tenaga dan Peraturan ketenagaan di MSPM Bentuk test: UTS	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas individu (Ringkasan Kualifikasi tenaga dan Peraturan ketenagaan di MSPM) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Pembahasan tugas 1 1.2 Definisi tenaga kerja 1.3 Manajemen SDM 1.4 Jenis tenaga dalam PMI 1.5 Peraturan ketenagaan dalam PMI 1.6 Pengelompokan tenaga PMI 1.7 Ketenagaan dalam PMI RS 1.8 Ketenagaan PMI NON RS	10
							(2, 3, 4, 5, 7)	

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
4	Mampu menghitung kebutuhan SDM dalam PMI dengan Metode tertentu (Metode Rasio, FTE, ISN, WISN/ABK)	Al Insyirah ayat 7-8	1.1 Ketepatan dalam melakukan pengelompokan tenaga PMI 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan ketenagaan PMI RS 1.3 Ketepatan dalam menjelaskan ketenagaan PMI NON RS 1.4 Ketepatan dalam perhitungan tenaga dalam PMI dengan Metode Rasio, FTE, ISN, WISN/ABK.	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Studi kasus menghitung kebutuhan SDM PMI Bentuk test: UTS	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Kelompok 2 (Laporan Studi Kasus Menghitung Kebutuhan SDM PMI) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review materi 1.2 Perhitungan kebutuhan tenaga kerja dengan Metode Rasio 1.3 Perhitungan kebutuhan tenaga kerja dengan Metode FTE 1.4 Perhitungan kebutuhan tenaga kerja dengan Metode ISN 1.5 Perhitungan kebutuhan tenaga kerja dengan Metode WISN/ABK	10
5	Mampu menghitung biaya dan anggaran	Al furqon ayat 67	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan biaya dalam PMI 1.2 Ketepatan dalam	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review Tugas 2 1.2 Pengertian Biaya	10

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	makan dalam PMI		menghitung anggaran makan dalam PMI	Bentuk non-test: <ul style="list-style-type: none"> - Tanya jawab - Diskusi - Studi kasus menghitung komponen biaya dan Unit Cost makanan Bentuk test: UTS	Tugas Kelompok 3 (Laporan Studi Kasus Menghitung Komponen Biaya dan Unit Cost Makanan) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	rning.uhamka.ac.id	1.3 Macam-macam biaya dalam PMI 1.4 Manajemen biaya dalam PMI 1.5 Analisis biaya 1.6 Komponen biaya 1.7 Unit cost makanan (2, 3, 4, 5, 7, 8, 9)	
6	Mampu menghitung berbagai jenis biaya dalam PMI	Al Baqoroh ayat 282	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan perhitungan harga jual (<i>pricing</i>) 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan perhitungan anggaran makanan (<i>Budgeting</i>) 1.3 Ketepatan dalam menjelaskan Pengendalian biaya makanan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: <ul style="list-style-type: none"> - Tanya jawab - Diskusi - Studi kasus menghitung harga jual (dari standar resep atau 	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Kelompok 4 (Laporan Studi Kasus Menghitung Harga Jual (dari Standar Resep atau	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review Tugas 3 1.2 Perhitungan harga jual (<i>Pricing</i>) 1.3 Perhitungan anggaran makanan (<i>Budgeting</i>) 1.4 Pengendalian biaya makanan	10

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
				penggunaan BM) - Studi kasus menghitung anggaran makanan Bentuk test: UTS	Penggunaan BM)) Tugas Kelompok 5 (Laporan Studi Kasus Menghitung Anggaran Makanan) [PT+BM:1+1) x (3x60')]		(2, 3, 4, 5, 7, 8, 9)	
7	Mampu merencanakan manajemen makanan darurat	Al Baqoroh ayat 173; Al maidah ayat 5; Al An'am ayat 119	1.1 Ketepatan dalam membuat perencanaan penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan proses penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat 1.3 Ketepatan dalam melakukan penilaian dan pengawasan makanan dalam kondisi darurat	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi Bentuk test: UTS	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review Tugas 4 dan 5 1.2 Perencanaan Penyelenggaraan makanan 1.3 Proses penyelenggaraan makanan 1.4 Penilaian dan pengawasan makanan	10

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
							(2, 3, 4, 5, 7, 8, 9)	
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester							
9 - 10	Mampu merencanakan mengenai sumber energi, sarana dan prasarana dalam PMI	Al- Baqarah ayat 164	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan manajemen energi dalam PMI 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan pengelolaan sarana fisik dalam PMI 1.3 Ketepatan dalam menjelaskan perencanaan dan pemilihan alat dalam PMI 1.4 Ketepatan dalam menjelaskan tata letak ruang pengolahan makanan dalam PMI	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Studi Kasus pengembangan desain, layout dan peralatan masak di institusi Bentuk test: UAS	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Kelompok 6 (Laporan Studi Kasus Pengembangan Desain, Layout dan Peralatan Masak di Institusi) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review hasil UTS 1.2 Manajemen energi meliputi sarana prasarana, peralatan memasak, alat, pendingin, penerangan, air 1.3 Manajemen fasilitas fisik dan sarana ruang produksi makanan 1.4 Alur kerja produksi makanan 1.5 Desain, layout,	10

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
							zoning ruang produksi makanan 1.6 Manajemen energi terkait sarana dan prasarana 1.7 Perencanaan dan pemilihan alat (alat masak, alat makan, dll) (2, 3, 4, 5, 6, 8, 9)	
11	Mampu melakukan monitoring dan evaluasi dalam PMI	Al Ahzab ayat 52 dan Az Zalzalah ayat 71	1.1 Ketepatan dalam melakukan penilaian dan pengawasan mutu makanan dengan berbagai metode 1.2 Ketepatan dalam melakukan monitoring dalam PMI 1.3 Ketepatan dalam melakukan evaluasi dalam PMI	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Ringkasan monitoring	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Individu (Ringkasan Monitoring dan Evaluasi PMI) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review tugas 7 1.2 Definisi penilaian dan pengawasan mutu makanan 1.3 Metode penilaian dan	5

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
				dan evaluasi PMI Bentuk test: UAS			pengawasan mutu makanan 1.4 Definisi monitoring dan evaluasi 1.5 Tujuan monitoring dan evaluasi 1.6 Metode evaluasi (2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)	
12	Mampu mengembangkan rencana bisnis untuk program, layanan, produk gizi dan pangan halal, termasuk pengembangan anggaran, kebutuhan staf,	An-Nisaa' ayat 29 dan Al-Jumu'ah ayat 11	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan definisi dan komponen marketing 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan metode marketing 1.4 Ketepatan dalam merancang marketing suatu produk	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Studi kasus pengembangan pemasaran produk	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Kelompok 7 (Laporan Studi Kasus Pengembangan Pemasaran Produk) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Review Tugas 6 1.2 Definisi marketing 1.3 Komponen marketing 1.4 Macam metode marketing 1.5 Media marketing online dan offline	5

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	persyaratan fasilitas, perlengkapan dan persediaan			Bentuk test: UAS			1.7 (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	
13	Mampu membuat perencanaan PMI sesuai dengan kasus yang telah ditentukan	At Taubah ayat 122	1.1 Ketepatan dalam merancang proposal perencanaan PMI	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Proposal Bentuk test: UAS	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')] Tugas Kelompok 8 (Proposal Perencanaan Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Media Promosi) [PT+BM:1+1) x (3x60')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Diskusi proposal perencanaan PMI (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	5
14-15	Mampu membuat perencanaan PMI sesuai dengan kasus yang telah ditentukan	Al Baqarah ayat 275 dan Al Araf ayat 26	1.1 Ketepatan dalam menjelaskan rencana PMI 1.2 Ketepatan dalam menjelaskan produk gizi dan pangan halal yang akan diproduksi 1.3 Ketepatan dalam	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-test: - Tanya jawab - Diskusi - Persentasi	Kuliah dan diskusi: [TM: 1 x (3 x 50')]	eLearning: https://onlinelearning.uhamka.ac.id	1.1 Persentasi dan diskusi rencana PMI sesuai kasus (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	15

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan kelimuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
			<p>menjelaskan rencana anggaran yang dibutuhkan</p> <p>1.4 Ketepatan dalam menjelaskan rencana kebutuhan staf yang digunakan dalam bisnis PMI</p> <p>1.5 Ketepatan dalam menjelaskan rencana kebutuhan fasilitas, perlengkapan dan persediaan yang digunakan dalam bisnis PMI</p>	<p>- Proposal rencana bisnis PMI</p> <p>Bentuk test: UAS</p>				
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							

Catatan :

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.

3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Case method, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara. Metode pembelajaran yang digunakan agar diuraikan tahapan/Langkah-langkah kegiatannya.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN
Semester : Gasal 2023/2024

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Proq. Studi : Gizi
 Matakuliah : 05025031 – MSPMI (Lanjut)
 Kelas : 3B
 Dosen : – LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Jadwal Kuliah R.LA306 Rabu 07:50–10:20

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
1	Rabu 4 Okt 2023	kontrak belajar, review MPM, Modifikasi resep	32		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
2	Rabu 11 Okt 2023	Manajemen SDM dalam penyele mak institusi	32		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
3	Rabu 18 Okt 2023	perhitungan kebutuhan sdm	32		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
4	Rabu 25 Okt 2023	Manajemen biaya makan–konsep dasar biaya makan	31		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
5	Rabu 1 Nov 2023	Unit cost makanan dan RAB bahan makanan	31		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
6	Rabu 8 Nov 2023	penyelenggaraan makanan darurat	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
7	Sabtu 11 Nov 2023	Review Materi SDM , Biaya & Kuis	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
8	Senin 13 Nov 2023	UTS	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN
Semester : Gasal 2023/2024

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Proq. Studi : Gizi
 Matakuliah : 05025031 – MSPMI (Lanjut)
 Kelas : 3B
 Dosen : – LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Jadwal Kuliah R.LA306 Rabu 07:50–10:20

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
9	Rabu 22 Nov 2023	Sarana dan prasarana ruang produksi mak institusi	30		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
10	Rabu 29 Nov 2023	Sumber energi dan sarana prasarana dalam PMI	30		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
11	Rabu 6 Des 2023	Monev dalam penyelenggaraan mak institusi	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
12	Rabu 13 Des 2023	Presentasi proposal project catering dan monev	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
13	Rabu 20 Des 2023	Praktek penyelenggaraan makanan banyak	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
14	Rabu 27 Des 2023	Presentasi hasil penyelenggaraan makanan	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
15	Rabu 10 Jan 2024	presentasi lap hasil parktek Katering	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS
16	Senin 15 Jan 2024	UAS	33		LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS

Catatan :

1. Dalam setiap pertemuan, kolom paraf harus diparaf oleh dosen dan ketua kelas.
2. Kolom pokok bahasan diisi sesuai dengan SAP.
3. Setelah selesai perkuliahan, berita acara ini agar diserahkan kepada sekretariat Fakultas masing-masing.

Jakarta, . 31 Janurai 2024
Dosen ybs



LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Fakultas : Ilmu - Ilmu Kesehatan
 Prog. Studi : Gizi
 Semester : Gasal 2023/2024

DATA KEHADIRAN MAHASISWA

Matakuliah : 05025031 - MSPMI (Lanjut)
 Kelas : 3B
 Dosen : LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.Gizi

Keterangan : X => Tidak Hadir

NO	NIM	NAMA	JUMLAH PERTEMUAN : 16														TOT HADIR	% HADIR	
			4 Okt 2023	11 Okt 2023	18 Okt 2023	25 Okt 2023	1 Novr 2023	8 Novr 2023	11 Novr 2023	13 Novr 2023	22 Novr 2023	29 Novr 2023	6 Des 2023	13 Des 2023	20 Des 2023	27 Des 2023			10 Jan 2024
22	2205025048	NURHALIZA ZAIN MAULANA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
23	2205025097	FEITSKAIA ASSYAIMAH	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	15	93
24	2205025098	MEUTIA RAMADHANI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
25	2205025099	SALMAH SETYA SEPTIANI	V	X	V	X	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	13	80
26	2205025101	HIMMATUL ULYA	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	15	93
27	2205025102	AFIVAH DEWI LESTARI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	15	93
28	2205025115	DINDA HANIFAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
29	2205025116	FARAH FADHILA HAYATI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
30	2205025117	IFFA IZZANI FITRI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
31	2205025118	RAMSIDA NURIYAH ZALDI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
32	2205025119	SAKINA NURAUlia	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
33	2205025120	MAYA CHYNTIANI PUTRI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100
Jumlah hadir :			32.00	32	32	31	31	33	33	33	30	30	33	33	33	33	33		

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Proq. Studi : Gizi
 Semester : Gasal 2023/2024
 Mata Kuliah : MSPMI (Lanjut)
 Kelas : 3B
 Dosen : LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif (10 %)	N.TUGAS (25 %)	N.UTS (25 %)	N.UAS (40 %)	N RATA 2	N. HURUF
1	2205025008	TASHA FAIRINA UTARI	93	66	46	75	67.30	C
2	2205025009	NABILAH	100	81	85	81	83.90	A
3	2205025010	EKA PRADITA	100	72	55	77	72.55	B
4	2205025011	G Hassani Hanifati	100	67	47	74	68.10	B
5	2205025012	NURHANA SHOLEHA	100	67	50	74	68.85	B
6	2205025013	SALSABILA SEPTIYANI	100	67	52	74	69.35	B
7	2205025014	EUIS SAPUTRI	100	69	61	74	72.10	B
8	2205025015	AULIA SYAFIRA	100	82	83	82	84.05	A
9	2205025016	SUCI CAHYANI	100	72	55	74	71.35	B
10	2205025018	ANNISA SURYANI	100	68	46	74	68.10	B
11	2205025025	NIKEN YOVITASARI DEWI YANI	100	69	58	74	71.35	B
12	2205025026	SHIBA SALSABIL NABILAH	93	71	53	78	71.50	B
13	2205025027	RIO YURI ALFAIZ	87	69	59	74	70.30	B
14	2205025028	SHafa Alysia Melandri	100	66	44	74	67.10	C
15	2205025029	AURELIA PUTRI	100	77	62	79	76.35	B
16	2205025030	SHINTA SURYAFIYANI	93	70	67	74	73.15	B
17	2205025043	NUR AWALIYAH WARDHANI	100	81	85	82	84.30	A
18	2205025044	SINTA NUR MALIKHA	100	70	61	75	72.75	B
19	2205025045	LATIFA ASSAHRA PUTRI	80	70	58	74	69.60	B
20	2205025046	ZAHRA FAIRIAS	100	71	65	75	74.00	B
21	2205025047	SRI RETNO MAHARANI	100	75	68	80	77.75	B
22	2205025048	NURHALIZA ZAIN MAULANA	100	81	76	84	82.85	A
23	2205025097	FEITSKAIA ASSYAIMAH	93	72	70	74	74.40	B
24	2205025098	MEUTIA RAMADHANI	100	70	67	74	73.85	B
25	2205025099	SALMAH SETYA SEPTIANI	80	72	76	74	74.60	B
26	2205025101	HIMMATUL ULYA	100	67	49	73	68.20	B
27	2205025102	AFIVAH DEWI LESTARI	93	68	55	74	69.65	B

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
Proq. Studi : Gizi
Semester : Gasal 2023/2024
Mata Kuliah : MSPMI (Lanjut)
Kelas : 3B
Dosen : LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif (10 %)	N.TUGAS (25 %)	N.UTS (25 %)	N.UAS (40 %)	N RATA 2	N. HURUF
28	2205025115	DINDA HANIFAH	100	80	82	80	82.50	A
29	2205025116	FARAH FADHILA HAYATI	100	75	64	79	76.35	B
30	2205025117	IFFA IZZANI FITRI	100	70	37	75	66.75	C
31	2205025118	RAMSIDA NURIYAH ZALDI	100	74	61	77	74.55	B
32	2205025119	SAKINA NURAUZIA	100	68	56	74	70.60	B
33	2205025120	MAYA CHYNTIANI PUTRI	100	71	67	76	74.90	B

Ttd



LUTHFIANA NURKUSUMA NINGTYAS, M.