

RANCANGAN PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)



Mata Kuliah :

Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat

Disusun oleh :

Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes (Koord)

Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
MALUKU HUSADA
TA 2024/2025**

PENGESAHAN

RANCANGAN PEMBELAJARAN SEMESTER
(RPS)



Nomor Dokumen : 02.07

Tanggal pengesahan	28 Agustus 2024
Diperiksa oleh:	Disusun oleh:
Ketua Program Studi	Koordinator Mata Kuliah
	
<u>Sunik Cahyawati, SKM., M .Kes</u> NIDN. 1222068701	<u>Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes</u> NIDN. 1222067701

 STIKes Maluku Husada Prodi Kesehatan Masyarakat	Rancangan Pembelajaran Semester (RPS)		Disiapkan oleh Koordinator	Diperiksa oleh Ketua Prodi	Disahkan oleh Waket I (Bidang Akademik)	Nomor Register Dokumen 02.07
			Rahma Tunny. S.Gz., M.Kes	Sunik Cahyawati, S.KM., M.Kes	Ira Sandi Tunny, S.Si., M.Kes	
	Revisi Tgl. 28 Agustus 2024	Mulai Berlaku Tgl. 9 September 2024				

A. Identitas Mata Kuliah	
Mata Kuliah	Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah	KN00821
Beban Studi	3 SKS
Tahun Ajaran	2024/2025
Semester	I
Capaian Pembelajaran	CPL Prodi yang dibebankan pada MK Sikap (S) - CPL-S2 : Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan berdasarkan nilai moral dan etika - CPL-S9 : Bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang gizi dan kesehatan masyarakat Keterampilan Umum (KU) - CPL-KU1 : Mampu berpikir logis, kritis, sistematis, dan inovatif - CPL-KU5 : Mampu mengambil keputusan berdasarkan analisis data Keterampilan Khusus (KK) - CPL-KK1 : Mampu menganalisis masalah gizi masyarakat - CPL-KK2 : Mampu merencanakan kebutuhan gizi individu dan kelompok Pengetahuan (P) - CPL-P1 : Menguasai konsep dasar kesehatan masyarakat - CPL-P2 : Menguasai konsep dasar ilmu gizi Capaian Pembelajaran Mata Kuliah - CPMK-1 : Menjelaskan konsep komponen tubuh dan kebutuhan zat gizi (CPL-P2, CPL-KU1) - CPMK-2 : Menganalisis zat gizi makro dan mikro serta keseimbangan energi dan elektrolit (CPL-KU1, CPL-KK1) - CPMK-3 : Menganalisis konsep dan penerapan Angka Kecukupan Gizi (AKG) (CPL-KU5, CPL-KK2) - CPMK-4 : Menerapkan pedoman gizi seimbang dalam kehidupan sehari-hari (CPL-KK2, CPL-KU5) - CPMK-5 : Menganalisis komposisi pangan dan menggunakan TKPI/DKBM dalam perencanaan konsumsi (CPL-KU5, CPL-KK2, CPL-S9)

	Sub Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (Sub CPMK) 1. Sub-CPMK 1.1 : Menjelaskan komponen tubuh manusia 2. Sub-CPMK 1.2 : Menjelaskan kebutuhan zat gizi untuk pertumbuhan dan pemeliharaan 3. Sub-CPMK 2.1 : Menganalisis zat gizi makro (karbohidrat, lemak, protein) 4. Sub-CPMK 2.2 : Menganalisis dampak kekurangan dan kelebihan zat gizi makro 5. Sub-CPMK 2.3 : Menganalisis keseimbangan energi dan kebutuhan energi 6. Sub-CPMK 2.4 : Menganalisis zat gizi mikro (vitamin dan mineral) 7. Sub-CPMK 2.5 : Menganalisis keseimbangan air dan elektrolit 8. Sub-CPMK 3.1 : Menjelaskan konsep, fungsi, dan peranan AKG 9. Sub-CPMK 3.2 : Menjelaskan perbedaan AKG individu dan kelompok 10. Sub-CPMK 3.3 : Menerapkan perhitungan AKG individu dan kelompok 11. Sub-CPMK 4.1 : Menjelaskan konsep dan manfaat Pedoman Gizi Seimbang 12. Sub-CPMK 4.2 : Menerapkan pilar gizi seimbang dalam kehidupan sehari-hari 13. Sub-CPMK 4.3 : Menyusun “Isi Piringku” sesuai kelompok umur 14. Sub-CPMK 5.1 : Menjelaskan konsep dan fungsi TKPI/DKBM 15. Sub-CPMK 5.2 : Mengidentifikasi bahan pangan dan pengelompokannya 16. Sub-CPMK 5.3 : Menganalisis pengaruh pengolahan terhadap zat gizi 17. Sub-CPMK 5.4 : Menerapkan penggunaan TKPI/DKBM dalam analisis pangan 18. Sub-CPMK 5.5 : Menyusun perencanaan konsumsi (menu) individu dan kelompok 19. Sub-CPMK 5.6 : Mengevaluasi konsumsi pangan berdasarkan TKPI/DKBM
Deskripsi Mata Kuliah	Mata kuliah Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat membahas konsep dasar ilmu gizi yang meliputi komponen tubuh dan kebutuhan zat gizi, zat gizi makro dan mikro, keseimbangan energi, serta keseimbangan air dan elektrolit. Materi juga mencakup Angka Kecukupan Gizi (AKG), Pedoman Gizi Seimbang, serta penggunaan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI/DKBM) dalam analisis konsumsi pangan. Mahasiswa diarahkan untuk mampu menganalisis kebutuhan gizi individu dan kelompok, serta menyusun dan mengevaluasi konsumsi pangan secara tepat dalam konteks kesehatan masyarakat.
Bahan Kajian : Materi Pembelajaran	1. Komponen tubuh dan kebutuhan zat gizi 2. Zat gizi makro (karbohidrat, lemak, protein) 3. Keseimbangan energi 4. Zat gizi mikro (vitamin dan mineral) 5. Keseimbangan air dan elektrolit 6. Konsep dan fungsi Angka Kecukupan Gizi (AKG) 7. Perbedaan AKG individu dan kelompok 8. Perhitungan AKG 9. Konsep Pedoman Gizi Seimbang (PGS) 10. Penerapan Pedoman Gizi Seimbang (Isi Piringku) 11. Konsep dan fungsi TKPI/DKBM 12. Jenis bahan pangan dan pengelompokan 13. Pengaruh pengolahan terhadap zat gizi 14. Penggunaan TKPI/DKBM

	15. Perencanaan konsumsi pangan 16. Evaluasi konsumsi pangan
Dosen Mata Kuliah	1. Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes 2. Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
Mata Kuliah Prasyarat	-
Daftar Pustaka	A. Buku Teks dan Literatur Ilmiah - Gropper, S. S., Smith, J. L., & Carr, T. P. (2021). <i>Advanced Nutrition and Human Metabolism (8th Edition)</i>. Cengage Learning. - Hardinsyah & Supariasa, I. D. N. (2020). <i>Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi</i>. Jakarta: EGC. - Ross, A. C., et al. (2020). <i>Modern Nutrition in Health and Disease (12th Edition)</i>. Lippincott Williams & Wilkins. - Whitney, E., & Rolfes, S. R. (2022). <i>Understanding Nutrition (16th Edition)</i>. Cengage Learning. Tunny R. (2024). Hubungan Pengetahuan Ibu dengan Pemberian Air Susu Ibu (ASI) Eksklusif pada Bayi Usia 6-12 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Namrole Kabupaten Buru Selatan. Vitalitas Medis: Jurnal Kesehatan dan Kedokteran 1(4):260-260 Tunny R, Umagapi F, Astuti AD. (2024). Peningkatan Pengetahuan Melalui Edukasi Kesehatan Tentang Pentingnya Pencegahan Anemia Pada Remaja di Mts. Al-Muhajirin Ambon. Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia 3(2):213-221 B. Peraturan, Pedoman Teknis, dan Tabel Data (Indonesia) - Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. - Kementerian Kesehatan RI. (2020). <i>Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)</i>. Direktorat Gizi Masyarakat. - Kementerian Kesehatan RI. (2024). <i>Panduan Implementasi Gizi Seimbang: Isi Piringku Kaya Protein Hewani</i>. - Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan. - Kementerian Kesehatan RI. (2021). <i>Pedoman Survei Konsumsi Pangan Individu</i>.

Tabel 4. Rencana Kegiatan Belajar Mengajar

Mgg ke	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, metode pembelajaran, penugasan mahasiswa (Estimasi waktu)		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot penilaian	Dosen pengajar
		Indikator	Kriteria dan Bentuk	Luring (offline)	Daring Online)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Sub-CPMK 1.1–1.2 Hubungan Pengetahuan Ibu dengan Pemberian Air Susu Ibu (ASI) Eksklusif pada Bayi Usia 6-12 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Namrole Kabupaten Buru Selatan	Menjelaskan komponen tubuh & kebutuhan gizi	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		Komponen tubuh & kebutuhan gizi - Komponen tubuh - Kebutuhan gizi Pustaka : 1, 2	4%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes

2	Sub-CPMK 2.1	Menganalisis zat gizi makro	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		Zat gizi makro - KH, lemak, protein Pustaka :	4%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes
3	Sub-CPMK 2.2	Menganalisis dampak kekurangan & kelebihan gizi	Rubrik Case-Based Learning	Diskusi kasus (2 x 50 Menit)		Zat gizi makro - Dampak gizi Pustaka : 1, 2	6%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes
4	Sub-CPMK 2.3	Menganalisis keseimbangan energi	Rubrik Problem-Based Learning	Diskusi Kasus (2 x 50 Menit)		Keseimbangan energi - Konsep & perhitungan Pustaka : 1, 4	6%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes
5	Sub-CPMK 2.4 Peningkatan Pengetahuan Melalui Edukasi Kesehatan Tentang Pentingnya Pencegahan Anemia Pada Remaja di Mts	Menganalisis zat gizi mikro	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		Zat gizi mikro - Vitamin & mineral Pustaka : 1, 3	4%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes
6	Sub-CPMK 2.5	Menganalisis keseimbangan air & elektrolit	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		Air & elektrolit - Metabolisme & kebutuhan Pustaka : 1, 3	4%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes
7	Sub-CPMK 3.1–3.2	Menjelaskan konsep & perbedaan AKG	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		AKG - Konsep & fungsi - Individu vs kelompok Pustaka : 5, 8	4%	Rahma Tunny, S.Gz., M.Kes
8	UTS (Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub-CPMK 1.1–3.2)						15%	
9	Sub-CPMK 3.3	Menerapkan perhitungan AKG	Praktikum	Melakukan proyek perhitungan AKG berdasarkan kelompok umur (1 x 170 Menit)	Zoom meeting terkait penugasan yang diberikan	Perhitungan AKG - Tabel AKG Pustaka : 5, 8	6%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
10	Sub-CPMK 4.1	Menjelaskan konsep PGS	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		Pedoman Gizi Seimbang - Konsep & manfaat Pustaka : 7, 8	4%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
11	Sub-CPMK 4.2–4.3	Menerapkan PGS & Isi Piringku	Rubrik Project-Based Learning	Menyusun menu "Isi Piringku" untuk balita, anak sekolah, remaja,		PGS - Pilar gizi - Isi Piringku	6%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz

				dewasa, ibu hamil, atau lansia beserta analisis nilai gizinya (2 x 50 Menit)		Pustaka : 7, 8		
12	Sub-CPMK 5.1–5.2	Menjelaskan TKPI & bahan pangan	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah dan diskusi (2 x 50 Menit)		TKPI/DKBM - Konsep - Jenis pangan Pustaka : 2, 6	4%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
13	Sub-CPMK 5.3	Menganalisis pengaruh pengolahan	Rubrik Case-Based Learning	Diskusi kasus (2 x 50 Menit)		Pengolahan pangan - Dampak gizi Pustaka : 4	6%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
14	Sub-CPMK 5.4	Menerapkan penggunaan TKPI	Rubrik Project-Based Learning	Menganalisis kandungan zat gizi beberapa jenis pangan atau menu menggunakan TKPI		TKPI/DKBM - Analisis pangan Pustaka : 2, 6	6%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
15	Sub-CPMK 5.5–5.6	Menyusun & evaluasi konsumsi pangan	Praktikum	Menyusun menu harian atau mingguan sesuai AKG untuk kelompok sasaran (Balita, remaja, ibu hamil, Ibu Menyusui lansia) (1 x 170 Menit)	Zoom meeting terkait penugasan yang diberikan	Perencanaan konsumsi - Menu - Evaluasi Pustaka : 6, 9	6%	Fitria Umagapi, S.Gz., M.Gz
16	UAS (Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub-CPMK 3.3–5.6)						15%	

Kriteria Penilaian (*student assessment*)

- Tugas/Kuis/Video = 15 %
- Studi Kasus/Presentasi/Diskusi = 20 %
- Keaktifan dan Partisipasi = 15 %
- Praktikum = 20 %
- Ujian Tengah Semester = 15 %
- Ujian Akhir Semester = 15 %

Tabel 5. *Blueprint* Asesmen RPS

Mgg-ke	CPMK	Sub CPMK	Indikator	Teknik dan Bobot Penilaian		Total Bobot (%)
				Metode Evaluasi	Bobot (100%)	
1	CPMK-1	Sub-CPMK 1.1–1.2	Menjelaskan komponen tubuh dan kebutuhan zat gizi	Rubrik Exploratory Learning	4%	4%
2	CPMK-2	Sub-CPMK 2.1	Menganalisis zat gizi makro	Rubrik Exploratory Learning	4%	24%
3	CPMK-2	Sub-CPMK 2.2	Menganalisis dampak kekurangan dan kelebihan zat gizi makro	Rubrik Case-Based Learning	6%	
4	CPMK-2	Sub-CPMK 2.3	Menganalisis keseimbangan energi	Rubrik Problem-Based Learning	6%	
5	CPMK-2	Sub-CPMK 2.4	Menganalisis zat gizi mikro	Rubrik Exploratory Learning	4%	
6	CPMK-2	Sub-CPMK 2.5	Menganalisis keseimbangan air dan elektrolit	Rubrik Exploratory Learning	4%	
7	CPMK-3	Sub-CPMK 3.1–3.2	Menjelaskan konsep dan perbedaan AKG	Rubrik Exploratory Learning	4%	10%
8		UTS	Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub-CPMK 1.1–3.2	Ujian Tulis	15%	15%
9	CPMK-3	Sub-CPMK 3.3	Menerapkan perhitungan AKG	Praktikum	6%	-
10	CPMK-4	Sub-CPMK 4.1	Menjelaskan konsep Pedoman Gizi Seimbang	Rubrik Exploratory Learning	4%	10%
11	CPMK-4	Sub-CPMK 4.2–4.3	Menerapkan Pedoman Gizi Seimbang dan “Isi Piringku”	Rubrik Project-Based Learning	6%	
12	CPMK-5	Sub-CPMK 5.1–5.2	Menjelaskan konsep TKPI/DKBM dan bahan pangan	Rubrik Exploratory Learning	4%	22%
13	CPMK-5	Sub-CPMK 5.3	Menganalisis pengaruh pengolahan terhadap zat gizi	Rubrik Case-Based Learning	6%	
14	CPMK-5	Sub-CPMK 5.4	Menerapkan penggunaan TKPI/DKBM dalam analisis pangan	Rubrik Project-Based Learning	6%	
15	CPMK-5	Sub-CPMK 5.5–5.6	Menyusun dan mengevaluasi konsumsi pangan	Praktikum	6%	
16		UAS	Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub-CPMK 3.3–5.6	Ujian Tulis	15%	15%

EVALUASI KETERCAPAIAN BOBOT CPMK

Tabel 6. Evaluasi Ketercapaian Bobot CPMK

CPMK 1 Konsep komponen tubuh dan kebutuhan zat gizi		
Nama Penilaian	Metode Evaluasi	Bobot (%)
Komponen tubuh (Sub-CPMK 1.1)	Rubrik Exploratory Learning	2%
Kebutuhan zat gizi (Sub-CPMK 1.2)	Rubrik Exploratory Learning	2%
Kontribusi UTS (CPMK-1)	Ujian tertulis	7.5%
CPMK 2 Zat gizi makro, mikro, energi, dan elektrolit		
Zat gizi makro (Sub-CPMK 2.1)	Rubrik Exploratory Learning	4%
Dampak kekurangan/kelebihan (Sub-CPMK 2.2)	Rubrik Case-Based Learning	6%
Keseimbangan energi (Sub-CPMK 2.3)	Rubrik Problem-Based Learning	6%
Zat gizi mikro (Sub-CPMK 2.4)	Rubrik Exploratory Learning	4%
Air & elektrolit (Sub-CPMK 2.5)	Rubrik Exploratory Learning	4%
Kontribusi UTS (CPMK-2)	Ujian tertulis	7.5%
CPMK 3 AKG (Angka Kecukupan Gizi)		
Konsep & fungsi AKG (Sub-CPMK 3.1)	Rubrik Exploratory Learning	2%
AKG individu & kelompok (Sub-CPMK 3.2)	Rubrik Exploratory Learning	2%
Perhitungan AKG (Sub-CPMK 3.3)	Praktikum	6%
Kontribusi UAS (CPMK-3)	Ujian tertulis	5%
CPMK 4 Pedoman Gizi Seimbang		
Konsep PGS (Sub-CPMK 4.1)	Rubrik Exploratory Learning	4%
Penerapan PGS (Sub-CPMK 4.2)	Rubrik Project-Based Learning	3%
Isi Piringku (Sub-CPMK 4.3)	Rubrik Project-Based Learning	3%
Kontribusi UAS (CPMK-4)	Ujian tertulis	5%
CPMK 5 TKPI/DKBM dan perencanaan konsumsi		
Konsep TKPI/DKBM (Sub-CPMK 5.1)	Rubrik Exploratory Learning	2%
Bahan pangan (Sub-CPMK 5.2)	Rubrik Exploratory Learning	2%
Pengolahan pangan (Sub-CPMK 5.3)	Rubrik Case-Based Learning	6%
Penggunaan TKPI (Sub-CPMK 5.4)	Rubrik Project-Based Learning	6%
Perencanaan konsumsi (Sub-CPMK 5.5- 5.6)	Praktikum	6%
Kontribusi UAS (CPMK-5)	Ujian tertulis	5%

RUBRIK PENILAIAN EXPLORATORY LEARNING

Nama Mahasiswa :
NPM :

No	Aspek Penilaian	Indikator Penilaian	Bobot (%)	Skor (1-4)	Na (Skor x Bobot/4)
1	Keterlibatan Aktif Mahasiswa	1. Berperan aktif menggali informasi 2. Mengajukan pertanyaan kritis 3. Partisipasi dalam diskusi eksploratif	20	1-4	
2	Kemampuan Eksplorasi Masalah	1. Mampu mengidentifikasi isu/masalah secara mandiri 2. Menelusuri sumber informasi terpercaya 3. Menghubungkan data dengan konteks keperawatan	20	1-4	
3	Keterampilan Berpikir Kritis dan Analitis	1. Menganalisis fenomena berdasarkan bukti 2. Menggunakan pendekatan ilmiah dalam mengambil keputusan 3. Menunjukkan argumentasi logis	20	1-4	
4	Kolaborasi dan Kerja Kelompok	1. Berkontribusi dalam tim 2. Menghargai pendapat anggota lain 3. Mampu menghasilkan sintesis kelompok	15	1-4	
5	Kreativitas dalam Penyelesaian Masalah	1. Menghasilkan ide baru 2. Menyusun alternatif Solusi inovatif 3. Mengadaptasi pengetahuan untuk konteks baru	15	1-4	
6	Presentasi dan Komunikasi	1. Menyajikan hasil eksplorasi secara jelas dan sistematis 2. Menggunakan bukti ilmiah 3. Kemampuan menjawab pertanyaan audiens	10	1-4	
Total			100		

Keterangan :

Skor 1 : Kurang
 Skor 2 : Cukup
 Skor 3 : Baik
 Skor 4 : Sangat Baik

Ambon, ...

Penilai,

.....

RUBRIK PENILAIAN CASE-BASED LEARNING

Nama Mahasiswa :
NPM :

No	Aspek Penilaian	Indikator penilaian	Bobot (%)	Skor (1-4)	Na (Skor x Bobot/4)
1	Pemahaman Kasus	1. Mengidentifikasi masalah utama pada kasus 2. Memahami konteks klinis, m patofisiologi, dan latar belakang pasien 3. Membedakan masalah prioritas dan non-prioritas	20	1-4	
2	Analisis dan Penalaran Klinis	1. Menggunakan data kasus secara tepat 2. Menghubungkan data/gejala yang didapatkan 3. Menunjukkan alur piker logis dan berbasis bukti	20	1-4	
3	Penerapan Evidence Based Practice	1. Menggunakan jurnal/artikel ilmiah yang relevan 2. Mengintegrasikan evidence sesuai kasus 3. Menunjukkan kemampuan kritis dalam menentukan intervensi/Solusi	20	1-4	
4	Kolaborasi dan Diskusi Kelompok	1. Berkontribusi aktif dalam diskusi 2. Mampu berargumentasi secara profesional 3. Menghargai pendapat rekan dan berperan dalam sintesis kelompok	15	1-4	
5	Solusi dan Rencana	1. Merumuskan intervensi yang sesuai standar dan evidence 2. Solusi aplikatif sesuai konteks klinis/kasus 3. Menunjukkan kreativitas dalam alternatif penatalaksanaan kasus	15	1-4	
6	Kemampuan Presentasi	1. Menyampaikan hasil analisis kasus secara runtut 2. Bahasa ilmiah dan profesional 3. Mampu menjawab pertanyaan dengan argumentasi yang kuat	10	1-4	
Total			100		

Keterangan :

Skor 1 : Kurang
Skor 2 : Cukup
Skor 3 : Baik
Skor 4 : Sangat Baik

Ambon, ...

Penilai,

.....

RUBRIK PENILAIAN PROBLEM BASED LEARNING

Nama Mahasiswa :

Nim :

No	Aspek Penilaian	Indikator Penilaian	Bobot (%)	Skor (1-4)	Na (Skor x Bobot/4)
1	Identifikasi Masalah	1. Mampu mengenali permasalahan utama dari scenario 2. Mengidentifikasi gejala pendukung 3. Fokus pada isu yang relevan	15	1-4	
2	Analisis Masalah dan Pengembangan Hipotesis	1. Menghasilkan daftar hipotesis yang logis 2. Menjelaskan dasar pemikiran ilmiah dari setiap hipotesis 3. Menghubungkan konsep dengan praktik klinik/lapangan	20	1-4	
3	Pencarian dan Penggunaan Informasi	1. Menelusuri sumber ilmiah yang kredibel 2. Mampu menilai kualitas evidence 3. Mengintegrasikan temuan ke dalam analisis masalah	20	1-4	
4	Kolaborasi dan Peran dalam Kelompok	1. Berkontribusi aktif dalam diskusi 2. Menghargai pendapat anggota lain 3. Menunjukkan kemampuan leadership akademik	15	1-4	
5	Sintesis dan Pemecahan Masalah	1. Menghasilkan alternatif Solusi berbasis evidence based practice 2. Menunjukkan kemampuan clinical/praktik profesi 3. Menyusun rencana intervensi yang realistis dan aman	20	1-4	
6	Presentasi Akhir dan Refleksi Pembelajaran	1. Menyajikan hasil pemecahan masalah secara logis dan terstruktur 2. Menggunakan data ilmiah yang relevan 3. Melakukan refleksi kritis terhadap proses PBL	10	1-4	
Total			100		

Keterangan :

Skor 1 : Kurang

Skor 2 : Cukup

Skor 3 : Baik

Skor 4 : Sangat Baik

Ambon, ...

Penilai,

.....

**RUBRIK PENILAIAN
PROJECT BASED LEARNING**

Nama Mahasiswa :
NPM :

No	Aspek Penilaian	Indikator Penilaian	Bobot (%)	Skor (1-4)	Na (Skor x Bobot/4)
1	Perumusan Masalah dan Tujuan Program	1. Mengidentifikasi masalah kesehatan yang relevan 2. Merumuskan tujuan program yang jelas dan terukur 3. Kesesuaian dengan konteks kesehatan masyarakat	15		
2	Perencanaan Program	1. Menyusun langkah kegiatan secara sistematis 2. Menentukan sumber daya (SDM, dana, media) 3. Menyusun timeline dan pembagian tugas	15		
3	Pengumpulan dan Pengolahan Data	1. Menggunakan metode yang tepat dalam pengumpulan data 2. Mengolah data secara sistematis 3. Menyajikan data secara jelas dan relevan	20		
4	Penggunaan Evidence (Dasar Ilmiah)	1. Menggunakan referensi ilmiah yang relevan 2. Mengaitkan teori dengan program yang dirancang 3. Menunjukkan pemikiran kritis	15		
5	Produk / Hasil Program	1. Produk program (proposal/intervensi/media) lengkap dan sistematis 2. Solusi inovatif dan aplikatif 3. Relevan dengan permasalahan yang diangkat	20		
6	Kolaborasi dan Profesionalisme Kelompok	1. Kerja sama tim yang baik 2. Pembagian tugas jelas dan adil	10		

		3. Tanggung jawab terhadap peran masing-masing			
7	Presentasi dan Pertanggungjawaban Program	1. Menyampaikan hasil proyek secara jelas dan sistematis 2. Menggunakan media yang baik 3. Mampu menjawab pertanyaan dengan argumentasi	5		
Total			100		

Keterangan :

Skor 1 : Kurang

Skor 2 : Cukup

Skor 3 : Baik

Skor 4 : Sangat Baik

Ambon, ...

Penilai,

.....

MEKANISME BANDING

