

RANCANGAN PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)



Mata Kuliah :

**Sanitasi Makanan dan Tempat-Tempat
Umum**

Disusun oleh :

**Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
Iswandi Fataruba, S.KM.,M.Kes**

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

PENGESAHAN

RANCANGAN PEMBELAJARAN SEMESTER
(RPS)



Nomor Dokumen : 02.54

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>Sunik Cahyawati, SKM., M .Kes</u> NIDN. 1222068701

 STIKes Maluku Husada Prodi Kesehatan Masyarakat	Rancangan Pembelajaran Semester (RPS)		Disiapkan oleh	Diperiksa oleh	Disahkan oleh	Nomor Register Dokumen 02.54
			Koordinator	Ketua Prodi	Waket I (Bidang Akademik)	
	Revisi Tgl.	28 Agustus 2024	Sunik Cahyawati, S.KM., M.Kes	Sunik Cahyawati, S.KM., M.Kes	Ira Sandi Tunny, S.Si., M.Kes	
Mulai Berlaku Tgl.	9 September 2024					

A. Identitas Mata Kuliah

Mata Kuliah	Sanitasi Makanan dan Tempat-Tempat Umum
Kode Mata Kuliah	KP202321
Beban Studi	3 SKS
Tahun Ajaran	2024/2025
Semester	V
Capaian Pembelajaran	CPL Prodi yang dibebankan pada MK Sikap (S) - CPL-S2 : Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika - CPL-S6 : Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan - CPL-S8 : Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik - CPL-S9 : Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri Keterampilan Umum (KU) - CPL-KU1 : Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi IPTEK dengan memperhatikan nilai humaniora sesuai bidang keahlian - CPL-KU5 : Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan analisis informasi dan data - CPL-KU9 : Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi Keterampilan Khusus (KK) - CPL-KK1 : Mampu menerapkan pengkajian dan analisis situasi di bidang kesehatan masyarakat pada tingkat primer dengan pendekatan interdisiplin - CPL-KK3 : Mampu mempraktikkan komunikasi efektif untuk kegiatan promotif dan preventif di bidang kesehatan masyarakat - CPL-KK5 : Mampu melaksanakan pemberdayaan masyarakat dalam kegiatan promotif dan preventif kesehatan masyarakat Pengetahuan (P) - CPL-P1 : Menguasai prinsip dasar ilmu kesehatan masyarakat pada tingkat sintesis yang mencakup epidemiologi, biostatistik dan

	kependudukan, administrasi/manajemen dan kebijakan kesehatan, serta ilmu sosial dan perilaku dengan mempertimbangkan fungsi kesehatan masyarakat esensial 12. CPL-P2 : Menguasai prinsip dasar ilmu kesehatan masyarakat pada tingkat sintesis yang mencakup kesehatan lingkungan, keselamatan dan kesehatan kerja, ilmu gizi, dan kesehatan reproduksi dengan mempertimbangkan fungsi kesehatan masyarakat esensial
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah 1. CPMK-1 : Menganalisis konsep dasar sanitasi makanan, tempat-tempat umum, dan prinsip higiene dalam kesehatan masyarakat. (CPL-P1, CPL-P2, CPL-KU1) 2. CPMK-2 : Menganalisis sumber kontaminasi makanan, penyakit bawaan makanan, dan faktor risiko sanitasi lingkungan. (CPL-P2, CPL-KU1, CPL-KK1) 3. CPMK-3 : Menganalisis higiene sanitasi pengolahan makanan dan standar keamanan pangan dalam upaya pencegahan penyakit. (CPL-KU1, CPL-KU5, CPL-KK1) 4. CPMK-4 : Menganalisis sanitasi tempat-tempat umum, risiko kesehatan lingkungan, dan upaya pengendalian sanitasi berbasis masyarakat. (CPL-KU1, CPL-KU5, CPL-KK1, CPL-KK5) 5. CPMK-5 : Menerapkan inspeksi sanitasi makanan dan tempat umum, analisis data, serta penyusunan laporan dan rekomendasi sanitasi lingkungan. (CPL-KU5, CPL-KU9, CPL-KK1, CPL-KK3, CPL-KK5, CPL-S9)
	Sub Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (Sub CPMK) 1. Sub-CPMK 1.1 : Menjelaskan konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum 2. Sub-CPMK 1.2 : Menjelaskan prinsip higiene dan sanitasi dalam kesehatan masyarakat 3. Sub-CPMK 1.3 : Menganalisis tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan 4. Sub-CPMK 2.1 : Mengidentifikasi sumber kontaminasi makanan dan faktor risiko lingkungan 5. Sub-CPMK 2.2 : Menganalisis penyakit bawaan makanan (foodborne disease) dan keracunan makanan 6. Sub-CPMK 2.3 : Menganalisis hubungan sanitasi lingkungan dengan risiko kesehatan masyarakat 7. Sub-CPMK 3.1 : Menganalisis personal hygiene penjamah makanan 8. Sub-CPMK 3.2 : Menganalisis sanitasi alat, bahan, pengolahan, dan penyimpanan makanan 9. Sub-CPMK 3.3 : Menganalisis standar keamanan pangan dan higiene sanitasi makanan 10. Sub-CPMK 4.1 : Mengidentifikasi jenis dan persyaratan sanitasi tempat-tempat umum 11. Sub-CPMK 4.2 : Menganalisis risiko kesehatan lingkungan di tempat-tempat umum 12. Sub-CPMK 4.3 : Menganalisis pengendalian dan pengawasan sanitasi lingkungan berbasis masyarakat 13. Sub-CPMK 5.1 : Melakukan inspeksi sanitasi makanan dan tempat-tempat umum menggunakan checklist sederhana 14. Sub-CPMK 5.2 : Mengidentifikasi masalah sanitasi dan risiko kontaminasi lingkungan 15. Sub-CPMK 5.3 : Mengolah dan menganalisis data hasil inspeksi sanitasi
Deskripsi Mata Kuliah	Mata kuliah Sanitasi Makanan dan Tempat-Tempat Umum membahas konsep dasar higiene dan sanitasi, keamanan makanan, serta sanitasi lingkungan pada berbagai tempat umum dalam konteks kesehatan masyarakat. Materi mencakup sumber kontaminasi makanan, penyakit bawaan makanan, higiene penjamah, proses pengolahan makanan yang aman, serta persyaratan sanitasi tempat umum seperti pasar, restoran, dan fasilitas publik lainnya. Selain itu, mahasiswa dibekali keterampilan praktik melalui inspeksi sanitasi, penilaian risiko, pengolahan dan analisis data, serta penyusunan laporan dan rekomendasi perbaikan sanitasi berbasis hasil temuan lapangan.

Bahan Kajian : Materi Pembelanjaran	1. Sanitasi makanan dan tempat umum (pengertian, ruang lingkup, tujuan, prinsip higiene dan sanitasi) 2. Sanitasi makanan (makanan aman dan sehat, sumber kontaminasi, foodborne disease, faktor risiko keracunan) 3. Higiene pengolahan makanan (personal hygiene, sanitasi alat dan bahan, proses pengolahan dan penyimpanan, standar keamanan pangan) 4. Sanitasi tempat umum (jenis tempat umum, persyaratan kesehatan lingkungan, risiko kesehatan) 5. Pengendalian sanitasi (pencegahan kontaminasi, pengawasan, inspeksi sanitasi, sanitasi lingkungan) 6. Inspeksi sanitasi makanan (observasi dapur, higiene penjamah, checklist sanitasi) 7. Pemeriksaan kualitas makanan (identifikasi kontaminasi, uji sederhana, analisis risiko makanan) 8. Inspeksi tempat umum (observasi lingkungan, penilaian kondisi fisik, identifikasi risiko kesehatan) 9. Pengolahan data inspeksi (pengisian form, tabulasi, analisis sederhana, interpretasi hasil) 10. Penyusunan laporan sanitasi (format laporan, analisis temuan, rekomendasi perbaikan) 11. Studi kasus keracunan makanan (analisis kasus, penelusuran sumber kontaminasi, pencegahan)
Dosen Mata Kuliah	1. Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes 2. Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
Mata Kuliah Prasyarat	-
Daftar Pustaka	A. Buku Teks dan Literatur Ilmiah Utama 1. Marriott, N. G., Schilling, M. W., & Gravani, R. B. (2024). <i>Principles of Food Sanitation (7th Edition)</i>. Springer. 2. Salvato, J. A., Nemerow, N. L., & Agardy, F. J. (2022). <i>Environmental Engineering: Environmental Health and Safety for Municipal Infrastructure, Land Use and Planning, and Industry</i>. Wiley. 3. World Health Organization (WHO). (2025). <i>Food Safety and Foodborne Diseases: A Global Health Perspective</i>. 4. McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2023). <i>Essentials of Food Safety and Sanitation</i>. Pearson. 5. Friis, R. H. (2024). <i>Essentials of Environmental Health (4th Edition)</i>. Jones & Bartlett Learning. 6. Cahyawati, S. (2023). Analisis Sanitasi Dasar Wilayah Pesisir Dusun Talaga Ratu. <i>Detector: Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan</i>, 1(2), 251–263. 7. Fataruba, I., Latuconsina, L., Tukiman, S., & Cahyawati, S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Mewujudkan Lingkungan Sehat melalui Pengelolaan Sanitasi di Wilayah Pesisir. <i>Jurnal Kolaboratif Sains</i>, 6(11). B. Regulasi dan Pedoman Teknis (Indonesia) 8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan. 9. Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2021 (Update 2024) tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). 10. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan.

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: Menjelaskan konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah interaktif (1x50 Menit)		Konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	3%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
2	Sub-CPMK 1.2: Menjelaskan prinsip higiene dan sanitasi dalam kesehatan masyarakat	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip higiene dan sanitasi	Rubrik Exploratory Learning	Ceramah interaktif (1x50 Menit)		Prinsip higiene dan sanitasi dalam kesehatan masyarakat	3%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
3	Sub-CPMK 1.3: Menganalisis tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan	Mahasiswa mampu menganalisis tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan	Rubrik Problem Based Learning	Analisis sanitasi lingkungan (1x50 Menit)		Tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan	5%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
4	Sub-CPMK 2.1: Mengidentifikasi sumber kontaminasi makanan dan faktor risiko lingkungan Analisis Sanitasi Dasar Wilayah Pesisir Dusun Talaga Ratu	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber kontaminasi makanan	Rubrik Case-Based Learning	Identifikasi kasus sumber kontaminasi makanan (1x50 Menit)		Sumber kontaminasi makanan dan faktor risiko lingkungan	5%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
5	Sub-CPMK 2.2: Menganalisis penyakit bawaan makanan (foodborne disease) dan keracunan makanan	Mahasiswa mampu menganalisis penyakit bawaan makanan	Rubrik Problem Based Learning	Analisis kasus foodborne disease (1x50 Menit)		Penyakit bawaan makanan dan keracunan makanan	4%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
6	Sub-CPMK 2.3: Menganalisis hubungan sanitasi lingkungan dengan risiko kesehatan masyarakat	Mahasiswa mampu menganalisis hubungan sanitasi lingkungan dengan kesehatan masyarakat	Rubrik Case-Based Learning	Analisis kasus sanitasi lingkungan dan kesehatan masyarakat (1x50 Menit)		Sanitasi lingkungan dan risiko kesehatan masyarakat	6%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes
7	Sub-CPMK 3.1: Menganalisis personal hygiene penjamah makanan	Mahasiswa mampu menganalisis personal hygiene penjamah makanan	Praktik Lapangan	Melakukan observasi personal hygiene pada penjamah makanan (2x170 Menit)		Personal hygiene penjamah makanan	5%	Sunik Cahyawati, SKM., M.Kes

8	UTS (Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub CPMK 1.1 – 3.1)						15%	
9	Sub-CPMK 3.2: Menganalisis sanitasi alat, bahan, pengolahan, dan penyimpanan makanan Sub-CPMK 3.3: Menganalisis standar keamanan pangan dan higiene sanitasi makanan	Mahasiswa mampu menganalisis sanitasi pengolahan makanan dan standar keamanan pangan	Rubrik Problem Based Learning	Analisis sanitasi pengolahan makanan (1x50 Menit)		Sanitasi alat, bahan, pengolahan, penyimpanan makanan, dan higiene sanitasi makanan	5%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
10	Sub-CPMK 4.1: Mengidentifikasi jenis dan persyaratan sanitasi tempat-tempat umum	Mahasiswa mampu mengidentifikasi persyaratan sanitasi tempat umum	Rubrik Case-Based Learning	Identifikasi sanitasi tempat umum (1x50 Menit)		Jenis dan persyaratan sanitasi tempat-tempat umum	6%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
11	Sub-CPMK 4.2: Menganalisis risiko kesehatan lingkungan di tempat-tempat umum	Mahasiswa mampu menganalisis risiko kesehatan lingkungan	Rubrik Problem Based Learning	Analisis risiko kesehatan lingkungan (1x50 Menit)		Risiko kesehatan lingkungan di tempat-tempat umum	5%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
12	Sub-CPMK 4.3: Menganalisis pengendalian dan pengawasan sanitasi lingkungan berbasis masyarakat Pemberdayaan Masyarakat dalam Mewujudkan Lingkungan Sehat melalui Pengelolaan Sanitasi di Wilayah Pesisir	Mahasiswa mampu menganalisis pengendalian sanitasi lingkungan	Rubrik Project Based Learning	Penyusunan pengendalian sanitasi lingkungan (1x50 Menit)		Pengendalian dan pengawasan sanitasi lingkungan berbasis masyarakat	6%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
13	Sub-CPMK 5.1: Melakukan inspeksi sanitasi makanan dan tempat-tempat umum menggunakan checklist sederhana	Mahasiswa mampu melakukan inspeksi sanitasi	Praktik Lapangan	Observasi pada kantin, rumah makan, pasar, sekolah, dan tempat umum lainnya. (2x170 Menit)		Inspeksi sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	5%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
14	Sub-CPMK 5.2 : Mengidentifikasi masalah sanitasi dan risiko kontaminasi lingkungan	Mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah sanitasi dan risiko kontaminasi lingkungan	Praktik Lapangan	Identifikasi Masalah Sanitasi dan Risiko Kontaminasi (2x170 Menit)			6%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes
15	Sub-CPMK 5.3 : Mengolah dan menganalisis data hasil inspeksi sanitasi	Mahasiswa mampu Mengolah dan menganalisis data hasil	Praktikum	Pengolahan dan Analisis Data Inspeksi			6%	Iswandi Fataruba, S.KM., M.Kes

		inspeksi sanitasi		(2x170 Menit)				
16	UAS (Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub CPMK 3.2 – 5.3)						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: Menjelaskan konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	Rubrik Exploratory Learning	3	11
2	CPMK 1	Sub-CPMK 1.2: Menjelaskan prinsip higiene dan sanitasi dalam kesehatan masyarakat	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip higiene dan sanitasi	Rubrik Exploratory Learning	3	
3	CPMK 1	Sub-CPMK 1.3: Menganalisis tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan	Mahasiswa mampu menganalisis tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan	Rubrik Problem Based Learning	5	
4	CPMK 2	Sub-CPMK 2.1: Mengidentifikasi sumber kontaminasi makanan dan faktor risiko lingkungan	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber kontaminasi makanan	Rubrik Case-Based Learning	5	16
5	CPMK 2	Sub-CPMK 2.2: Menganalisis penyakit bawaan makanan (foodborne disease) dan keracunan makanan	Mahasiswa mampu menganalisis penyakit bawaan makanan	Rubrik Problem Based Learning	4	
6	CPMK 2	Sub-CPMK 2.3: Menganalisis hubungan sanitasi lingkungan dengan risiko kesehatan masyarakat	Mahasiswa mampu menganalisis hubungan sanitasi lingkungan dengan kesehatan masyarakat	Rubrik Case-Based Learning	6	
7	CPMK 3	Sub-CPMK 3.1: Menganalisis personal hygiene penjamah makanan	Mahasiswa mampu menganalisis personal hygiene penjamah makanan	Praktik Lapangan	5	-
8		UTS	Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub CPMK 1.1 – 3.1	Ujian Tertulis	15	15
9	CPMK 3	Sub-CPMK 3.2: Menganalisis sanitasi alat, bahan, pengolahan, dan penyimpanan makanan Sub-CPMK 3.3: Menganalisis standar keamanan pangan dan higiene sanitasi makanan	Mahasiswa mampu menganalisis sanitasi pengolahan makanan dan standar keamanan pangan	Rubrik Problem Based Learning	5	10
10	CPMK 3	Sub-CPMK 4.1: Mengidentifikasi jenis dan persyaratan sanitasi tempat-tempat umum	Mahasiswa mampu mengidentifikasi persyaratan sanitasi tempat umum	Rubrik Case-Based Learning	6	17
11	CPMK 4	Sub-CPMK 4.2: Menganalisis risiko kesehatan lingkungan di tempat-tempat umum	Mahasiswa mampu menganalisis risiko kesehatan lingkungan	Rubrik Problem Based Learning	5	
12	CPMK 4	Sub-CPMK 4.3: Menganalisis pengendalian dan pengawasan sanitasi lingkungan berbasis masyarakat	Mahasiswa mampu menganalisis pengendalian sanitasi lingkungan	Rubrik Project Based Learning	6	
13	CPMK 4	Sub-CPMK 5.1: Melakukan inspeksi sanitasi makanan dan tempat-tempat umum menggunakan checklist sederhana	Mahasiswa mampu melakukan inspeksi sanitasi	Praktik Lapangan	5	17
14	CPMK 5	Sub-CPMK 5.2 : Mengidentifikasi masalah sanitasi dan risiko kontaminasi lingkungan	Mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah sanitasi dan risiko kontaminasi lingkungan	Praktik Lapangan	6	
15	CPMK 5	Sub-CPMK 5.3 : Mengolah dan menganalisis data hasil inspeksi sanitasi	Mahasiswa mampu Mengolah dan menganalisis data hasil inspeksi sanitasi	Praktikum	6	
16		UAS	Evaluasi kemampuan mahasiswa terhadap Sub CPMK 3.2 – 5.3	Ujian Tertulis dan Praktik	15	15

EVALUASI KETERCAPAIAN BOBOT CPMK
Tabel 6. Evaluasi Ketercapaian Bobot CPMK

CPMK 1		
Menganalisis konsep dasar sanitasi makanan, tempat-tempat umum, dan prinsip higiene dalam kesehatan masyarakat		
Nama Penilaian	Metode Evaluasi	Bobot (%)
Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar sanitasi makanan dan tempat-tempat umum	Rubrik Exploratory Learning	3
Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip higiene dan sanitasi	Rubrik Exploratory Learning	3
Mahasiswa mampu menganalisis tujuan dan ruang lingkup sanitasi lingkungan	Rubrik Problem Based Learning	5
CPMK 2		
Menganalisis sumber kontaminasi makanan, penyakit bawaan makanan, dan faktor risiko sanitasi lingkungan		
Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber kontaminasi makanan	Rubrik Case-Based Learning	5
Mahasiswa mampu menganalisis penyakit bawaan makanan	Rubrik Problem Based Learning	4
Mahasiswa mampu menganalisis hubungan sanitasi lingkungan dengan kesehatan masyarakat	Rubrik Case-Based Learning	6
Kontribusi UTS terhadap Sub CPMK 1.1 – 3.1	Ujian Tengah Semester	5%
CPMK 3		
Menganalisis higiene sanitasi pengolahan makanan dan standar keamanan pangan dalam upaya pencegahan penyakit		
Mahasiswa mampu menganalisis personal hygiene penjamah makanan	Praktik Lapangan	5
Mahasiswa mampu menganalisis sanitasi pengolahan makanan dan standar keamanan pangan	Rubrik Problem Based Learning	5
CPMK 4		
Menganalisis sanitasi tempat-tempat umum, risiko kesehatan lingkungan, dan upaya pengendalian sanitasi berbasis masyarakat		
Mahasiswa mampu mengidentifikasi persyaratan sanitasi tempat umum	Rubrik Case-Based Learning	6
Mahasiswa mampu menganalisis risiko kesehatan lingkungan	Rubrik Problem Based Learning	5
Mahasiswa mampu menganalisis pengendalian sanitasi lingkungan	Rubrik Project Based Learning	6
CPMK 5		
Menerapkan inspeksi sanitasi makanan dan tempat umum, analisis data, serta penyusunan laporan dan rekomendasi sanitasi lingkungan		
Mahasiswa mampu melakukan inspeksi sanitasi	Praktik Lapangan	5
Mahasiswa mampu mengidentifikasi masalah sanitasi dan risiko kontaminasi lingkungan	Praktik Lapangan	6
Mahasiswa mampu Mengolah dan menganalisis data hasil inspeksi sanitasi	Praktikum	6
Kontribusi UAS terhadap Sub CPMK 3.2 – 5.3	Ujian Akhir Semester	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 diskus 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 pikir 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 professional 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	1. Kerja sama tim yang baik	10		

	Kelompok	2. Pembagian tugas jelas dan adil 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

