



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS TADULAKO
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI GIZI
Jl. Seokarno Hatta Km. 9. Kota Palu. Sulawesi Tengah
<http://gizi.fkm.untad.ac.id> email: giziuntad@gmail.com

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah (MK)	:	Kewirausahaan	Semester	:	III	SKS	:	2	Kode MK	:	U 00131007
Dosen Pengampu/Penanggungjawab	:	1. Bohari, SGz., M.Kes 2. St Ika Fitriyah, SGz., M.Si.									
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	:	A. Sikap 1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious 2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika 3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila; 4. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa; 5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; 6. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; 7. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; 8. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; 9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; 10. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan B. Pengetahuan 1. Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi 2. Menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi 3. Menguasai pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis; 4. Menguasai teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner untuk mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas; 5. Menguasai sistem penyelenggaraan makanan pada institusi dan pengembangan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep-konsep manajemen;									

	<p>6. Menguasai pengetahuan penanggulangan masalah gizi terkait penyakit infeksi, degeneratif dan bencana.</p> <p>C. Keterampilan Umum</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan 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, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi 3. Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi 4. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data; <p>D. Keterampilan Khusus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya 2. Mampu mengelola pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif dan mengaplikasikan prinsip-prinsip ilmu gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi yang sudah baku secara mandiri. 3. Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis; 4. Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dan mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep-konsep manajemen; 5. Mampu mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas dengan memanfaatkan teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner.
Capaian Pembelajaran MK (CPMK)	: Mahasiswa mampu mengenali serta memberikan pemahaman/mengerti dasar konsep-konsep kewirausahaan secara umum.
Deskripsi MK	Mata Kuliah ini membahas konsep wirausahawan mulai dari pengertian wirausahawan, ciri-ciri pribadi wirausaha (PEC), memahami pasar dan rencana pemasaran, memahami dan membuat laporan keuangan, sampai pada penyelesaian rencana bisnis,

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I	1. menjelaskan wirausahawan (<i>entrepreneur</i>) dan wirausahaan intern (<i>intrapreneur</i>), 2. memahami lingkungan bisnis 3. memahami lingkungan wirausahawan dan wirausahaan intern	1. Defisini kewirausahaan 2. Definisi wirausahawan 3. Arti penting wirausaha dalam pembangunan 4. Pola pemikiran kewirausahaan, kreativitas, dan inovasi	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
II	Setelah mempelajari bagian ini diharapkan mahasiswa telah melakukan pengukuran bakat pribadi dan ciri-ciri kewirausahaan mereka sendiri.	Ciri-ciri pribadi wirausaha (PEC)	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
III	Setelah mempelajari bagian ini mahasiswa akan mengetahui bagaimana memperbaiki potensi wirausahanya	Memperbaiki PEC	Ceramah dan diskusi, praktikum	2 x 100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	10%
IV	Setelah mempelajari bagian ini mahasiswa mengetahui bagaimana membangkitkan beberapa ide produk dan ide bisnis	Membangkitkan ide produk & ide bisnis	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
V	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu memilih ide bisnis terbaik dari beberapa ide bisnis, termasuk ide produk roduk = barang atau jasa)	Memilih ide produk dan ide bisnis saya	Ceramah dan Diskusi	2 x 100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	10%

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
VI	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu (1) memahami mengapa rencana bisnis banyak membantu penciptaan bisnis, dan (2) mampu menyusun pokok-pokok rencana bisnis	Pengantar Rencana Bisnis	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
VII	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa mampu mengidentifikasi pasar dan para pelaku pasar	Memahami Pasar	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
VIII	Ujian Tengah Semester						15%
IX	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa mampu: (i) mengukur permintaan pasar untuk ide produk mereka dan (ii) menyusun rencana pemasaran	Penelitian pasar dan rencana pemasaran	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
X	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu mengukur aspek-aspek produksi	Aspek-aspek teknis bisnis	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
XI	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu : (1) membaca dasar-dasar neraca, laporan laba-rugi dan laporan aliran kas, (2) memahami bentuk-bentuk laporan keuangan, (3) menyusun draft laporan keuangan	Memahami dan membuat laporan keuangan	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
	untuk ide bisnis mereka						
XII	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu (1) menghitung biaya dan menetapkan harga jual produk, (2) memahami bahwa kalkulasi biaya produk dan penetapan harga jual diperlukan untuk mengelola biaya, efisiensi dan produktivitas, (3) menghitung biaya dan menetapkan harga jual.	Memahami dan mampu menghitung biaya serta menetapkan harga jual	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
XIII	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu (1) menyusun rencana keuangan untuk membuka bisnis (sumber-sumber dana, termasuk modal sendiri), (2) membuat proyeksi keuangan, (3) membuat proyeksi laba/laba ditahan selama kurun waktu tertentu..	Modal awal dan proyeksi keuangan	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
XIV	Setelah mempelajari bagian ini Mahasiswa diharapkan mampu memahami arti penting mengemas proyek dalam menyiapkan rencana bisnis; membuat Rencana	Menyelesaikan rencana bisnis	Ceramah dan Diskusi	100 menit	Test essay, objective test, tugas	Ketepatan analisis dan kerapihan sajian	5%
XV	Ujian Akhir Semester						15%

Daftar Referensi:

- a. Rohmadi Rusdi. 1996. Kiat-kiat Mengelola Usaha Baru.
- b. Rohmadi Rusdi. 1996. Kiat-kiat Mengelola Usaha Baru.
- c. Singgih W., Murdinah dan Yusro, NF. 2000. Petunjuk Mendirikan Industri Kecil.
- d. Meredith. 1996. Kewirausahaan Teori dan Praktek.
- e. Wijaya Tunggal Amin. 2002. Manajemen Kewirausahaan

Tugas mahasiswa

Minggu ke	Bahan Kajian/Matari Pembelajaran	Tugas	Waktu	Penilaian	Indikator	Bobot
I	Makalah Situasi Usaha dan Peluang Usaha Di Indonesia	Mandiri				
		Terstruktur				
II	Makalah Usaha Di Bidang Gizi	Mandiri				
		Terstruktur				
III	Makalah Cara Merintis dan mengembangkan Usaha dibidang Gizi	Mandiri				
		Terstruktur				
IV	Seminar Kewirausahaan Gizi	Mandiri				
		Terstruktur				
V	Makalah perencanaan bisnis	Mandiri				
		Terstruktur				
VI	Membuat Proposal Usaha bidang gizi	Mandiri				
		Terstruktur				

Mengetahui,
Ketua Program Studi

Nikmah Utami Dewi, SKM., M.Kes
NIP 19841116 201504 2 001

Palu, Juli 2018
Dosen Pengampu/Penanggung jawab MK

NIP