

## **LAPORAN HIBAH**

# **PENGEMBANGAN DAN PENYELENGGARAAN BLENDED LEARNING PROGRAM STUDI (PPBL-PRODI) TAHUN ANGGARAN 2020**

Program Studi : Ilmu Gizi  
Departemen : Gizi Kesehatan Masyarakat  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat



**PADANG, 2020**

**HALAMAN PENGESAHAN PROPOSAL PENGEMBANGAN DAN PENYELENGGARAAN  
BLENDED LEARNING PROGRAM STUDI (PPBL-PRODI)  
TAHUN ANGGARAN 2020**

- 1 Program Studi : Ilmu Gizi  
 2 Departemen : Gizi Kesehatan Masyarakat  
 3 Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
 4 Nama Ketua Program Studi : Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM  
 5 Nomor HP : 081363270696  
 6 Alamat e-mail : idral\_pkarya@yahoo.com  
 7 Jangka waktu : 6 Bulan  
 8 Mata Kuliah/ blok yang diusulkan :

No	Kode Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	SKS	Semester	Tim Dosen Pengampu
1	GZ1307	Patofisiologi Penyakit Tidak Menular	2	V	dr. Rauza Sukma Rita, Ph.D Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM Welly Famelia, SKM, MKM Putri Aulia Azra, S.Si, M.Si
2	GZI241	Dasar Gizi Kuliner	2	III	Dr. Fivi melva Diana, SKM, M.Biomed Hafifatul Auliya Rahmy, SKM MKM Sri Darningsih,SPd.Msi Ismanilda, SPd .MPd
3	GZI404	Penilaian Konsumsi Pangan	3	V	Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed, Dr. Idral Purnakarya, SKM MKM, Risti Kurnia Dewi, SGz, MSi Dr. Deni Elnovriza, STP, MSi
4	GZI507	Teknologi Pangan dan Gizi	3	V	Prof.Dr.Ir. Fauzan Azima, MS Dr. Deni Elnovriza, STP, MSi Firdaus, SP, MSi
5	GZI402	Metabolisme Zat Gizi Mikro	3	III	Dr. Syahrial, SKM, M.Biomed Hafifatul Auliya Rahmy, SKM, MKM Dr. Deni Elnovriza, STP, MSi Nadia Chalida Nur, SKM, MPH

Padang, 6 November 2020



~~Mengetahui~~  
 De kan Fakultas Kesehatan Masyarakat

~~Defri~~ Djafri, SKM, MKM, PhD  
 NIP. 198008052005011004

~~Ketua~~ Program Studi

~~Idral~~ Purnakarya, SKM, MKM  
 NIP. 197909102005011002

## **a. Latar Belakang Masalah**

### **1) Kedudukan Mata Kuliah dalam Struktur Kurikulum, Deskripsi Singkat mata Kuliah, dan capaian pembelajaran**

Mata kuliah yang diajukan pada proposal ini antara lain : Patofisiologi Penyakit Tidak Menular, Dasar Gizi Kuliner, Penilaian Konsumsi Pangan, Teknologi Pangan dan Gizi dan Mata kuliah Metabolisme Zat Gizi Mikro. Ke-5 matakuliah tersebut merupakan mata kuliah pada semester ganjil yang diambil oleh mahasiswa pada semester 3 dan 5. Mata kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular merupakan mata kuliah wajib pada semester V program studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

Mata kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular dikelompokkan kedalam Kelompok Ilmu Biomedik berdasarkan Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi yang dikeluarkan oleh AIPGI dengan capaian pembelajaran berupa Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah; Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur; dan Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya. Mata Kuliah ini membahas tentang proses yang mendasari terjadinya berbagai penyakit dan gangguan metabolisme pada manusia dari segi ilmu gizi, khususnya penyakit degeneratif, gangguan endokrin, gangguan ginjal, luka bakar, keganasan/neoplasia, dan kondisi perioperatif. Kedalaman materi meliputi pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, data medis serta terapi yang digunakan agar dapat mempertimbangkan pemberian diet pada penderita.

Mata kuliah Gizi Kuliner merupakan mata kuliah wajib pada semester V, masuk dalam Kelompok Ilmu Gizi Manusia berdasarkan Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi yang dikeluarkan oleh AIPGI. Mata Kuliah ini membahas tentang pengenalan dasar-dasar cara persiapan, teknik pemasakan, penyajian dan penyimpanan makanan. Pengenalan resep-resep masakan berdasarkan

porsi, menu, waktu penyajian, konsep keamanan makanan dan kemampuan menilai serta meningkatkan rasa makanan yang telah diolah untuk masakan Indonesia. Selain itu juga membahas tentang dasar-dasar pengolahan makanan oriental, pengolahan makanan kontinental dan penyusunan menu internasional serta table manner / etika makan.

Mata kuliah Penilaian Konsumsi Pangan merupakan mata kuliah wajib pada semester III program studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas. Mata kuliah Penilaian Konsumsi Pangan dikelompokkan ke dalam Kelompok Ilmu Gizi Manusia berdasarkan Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi yang dikeluarkan oleh AIPGI. Secara substansi mata kuliah ini memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar prinsip, teknik dan metode penilaian konsumsi pangan untuk mengatasi masalah gizi. Mata kuliah ini membahas tentang konsep penilaian konsumsi pangan secara langsung dan tidak langsung baik penilaian individual maupun masyarakat yang meliputi definisi, macamnya, prosedurnya, kelebihan dan kekurangan serta interpretasinya untuk masing-masing metode penilaian konsumsi untuk keperluan terapi gizi maupun survey konsumsi individual maupun masyarakat, serta bagaimana merencanakan mengorganisasikan survei konsumsi makanan.

Mata kuliah Teknologi Pangan dan Gizi merupakan mata kuliah wajib pada semester V program studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas dengan 3 sks yang terdiri dari 2 sks perkuliahan dan 1 sks praktikum. Mata kuliah Teknologi Pangan dan Gizi dikelompokkan ke dalam Kelompok Ilmu Pangan berdasarkan Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi yang dikeluarkan oleh AIPGI dengan capaian pembelajaran berupa menerapkan dan /atau teknologi dibidang keahliannya melalui penalaran ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif; mengelola pembelajaran diri sendiri; mampu menjelaskan teori dasar, IPTEK gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen ) secara terstruktur; dan mampu bekerja sama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal. Mata kuliah ini memberikan pengetahuan, keterampilan dasar dan menerapkan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam mengolah serta mengawetkan pangan dengan maksud untuk mempertahankan dan memperbaiki mutu pangan, dan pengembangan produk pangan intervensi.

Mata kuliah Metabolisme Zat Gizi Mikro merupakan mata kuliah wajib semester III masuk dalam Kelompok Ilmu Gizi Manusia berdasarkan Penetapan Kurikulum Sarjana Gizi yang dikeluarkan oleh AIPGI. Mata Kuliah ini membahas mengenai terminologi, struktur kimia

komponen dan susunan pembentuk, pengukuran, kebutuhan, fungsi, metabolisme, dampak defisiensi dan toksisitas dari vitamin dan mineral, interaksi vitamin dan mineral, serta keterkaitan defisiensi dan toksisitas zat gizi mikro dengan penyakit dan terapi gizi.

## **2) Kontribusi Mata Kuliah Terhadap Kompetensi Lulusan yang Dirumuskan Dalam Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi**

Kontribusi mata kuliah terhadap kompetensi lulusan yang dirumuskan dalam capaian pembelajaran lulusan (CPL) program studi dapat dilihat berdasarkan sikap, pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus. Capaian pembelajaran lulusan yang disematkan dalam mata kuliah ini adalah

### **Mata Kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular**

#### **1. Sikap**

- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius (S1)
- Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)
- Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila (S3)
- Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara (S7)
- Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik (S8)
- Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S9)

#### **2. Pengetahuan**

- Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah (P1)
- Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (P2)
- Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya (P4)

#### **3. Keterampilan Umum**

- 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 (KU1)

- Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data (KU5)
4. Keterampilan Khusus
- Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (KK2)
  - Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya (KK4)

### **Mata Kuliah Gizi Kuliner**

1. Sikap
- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious (S1)
  - Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)
  - Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila (S3)
  - Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara (S7)
  - Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik (S8)
  - Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S9)
2. Pengetahuan
- Menguasai Teknik komunikasi, pengetahuan, manajemen, ilmu social dan humaniora, system 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 dan mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas (P1)
3. Keterampilan Umum
- 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 (KU1)
  - Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data (KU5)

- Mampu mengelola pembelajaran diri sendiri (KU6)
4. Keterampilan Khusus
- Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (KK2)
  - Mampu bekerjasama dalam tim dan bertanggungjawab atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi (KK8)

### **Mata kuliah Penilaian Konsumsi Pangan**

1. Sikap
- Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)
  - Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila (S3)
  - Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S9)
2. Pengetahuan
- Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (P2)
  - Menguasai pengambilan keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode penilaian konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasilnya (P3)
3. Keterampilan Umum
- 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 (KU1)
4. Keterampilan Khusus
- Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur (KK2)
  - Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri (KK4)

### **Mata Kuliah Teknologi Pangan dan Gizi**

1. Sikap

- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious (S1)
- Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)
- Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila (S3)
- Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara (S7)
- Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik (S8)
- Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S9)

## 2. Pengetahuan

- 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, serta menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (P2)

## 3. Keterampilan Umum

- Mampu menerapkan dan /atau teknologi dibidang keahliannya melalui penalaran ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif (KU1)
- Mampu mengelola pembelajaran diri sendiri (KU6)

## 4. Keterampilan Khusus

- Mampu menjelaskan teori dasar, IPTEK gizi serta ilmu terkait ( ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen ) secara terstruktur (KK2)
- mampu bekerja sama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi (KK8)

### **Mata kuliah Metabolisme Zat Gizi Mikro**

#### 1. Sikap

- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious (S1)
- Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)

- Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila (S3)
- Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara (S7)
- Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik (S8)
- Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S9)

## 2. Pengetahuan

- 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 (P2)
- Menguasai cara memberikan alternatif pemecahan masalah gizi dalam lingkup kerja mandiri atau kelompok (P4)
- Menguasai pengetahuan penanggulangan masalah gizi terkait penyakit infeksi, degenerative

## 3. Keterampilan Umum

- 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 (KU1)
- Menyusun dan mengkomunikasikan ide dan informasi bidang keilmuannya secara efektif, melalui berbagai bentuk media kepada masyarakat akademik (KU4)
- Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data (KU5)

## 4. Keterampilan Khusus

- Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok, dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya (KK3)
- Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri (KK4)

- Mampu mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitative melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas (KK6)
- mampu bekerja sama dalam tim dan bertanggung atas hasil kerja mandiri atau kelompok dan memiliki sikap kritis, empati pada klien dan tim kerja pada tingkat internal serta eksternal organisasi (KK8)

### **3) Bahan Ajar yang Telah Dikembangkan Seperti Dalam Bentuk *Hand Out, Power Point, Diktat, Modul, Atau Buku Ajar***

Bahan ajar yang dikembangkan pada ke-5 mata kuliah yang diajukan ini untuk mendukung pembelajaran yaitu *handout, power point* dan modul untuk setiap pertemuan. Kemudian pada ke-5 mata kuliah tersebut akan dikembangkan buku ajar untuk membantu mahasiswa dalam memahami mata kuliah tersebut. Selain itu pada mata kuliah dengan praktikum, akan dikembangkan modul praktikum antara lain pada mata kuliah Penilaian Konsumsi pangan dan Teknologi Pangan dan Gizi.

### **4) Metode Pembelajaran Yang Diterapkan Selama Ini**

Metode pembelajaran yang diterapkan selama ini menggunakan pendekatan *Student Centered Learning (SCL)*, yaitu dengan menerapkan beberapa metode pembelajaran secara bergantian dan bervariasi pada setiap kegiatan pembelajarannya, diantaranya *Lecture and Discussion (Contextual Learning)* dan *Project Based Learning and Cooperative Learning* serta *Small Group Discussion* pada pembahasan *Final Project* mata kuliah.

### **5) Asesmen Yang Dilaksanakan Dalam Mengukur Capaian Belajar Mahasiswa Yang Diterapkan Selama Ini**

Asesmen yang dilaksanakan dalam mengukur capaian belajar mahasiswa pada ke-5 mata kuliah usulan yang diterapkan selama ini adalah penilaian formatif dan sumatif. Penilaian formatif meliputi penilaian proses terdiri dari kompetensi *softskill* baik *intrapersonal skill* (meliputi kemandirian, berpikir kritis dan analitis) maupun *interpersonal skill* (meliputi kerja dalam tim dan komunikasi lisan), dan nilai-nilai dasar mahasiswa (meliputi integritas, disiplin, kerja keras, santun/etika/memiliki tata nilai, dan percaya diri). Selain itu asesmen dilaksanakan melalui kuis yang diberikan sebelum atau sesudah perkuliahan. Penilaian sumatif dilihat dari capaian pembelajaran dinilai dari Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Juga dilakukan penilaian melalui pelaksanaan praktikum.

Berdasarkan nilai UTS mahasiswa secara umum pada ke-5 mata kuliah usulan perlu dilakukan analisis terhadap metode pembelajaran yang pernah diterapkan sebelumnya. Belum sampai 50% mahasiswa mendapatkan nilai A (80-100) pada perkuliahan. Untuk itu pada semester berikutnya dilakukan penerapan metode belajar *Lecture and Discussion (Contextual Learning)*, *Project based learning*, *cooperative learning*, dan terutama pelaksanaan praktikum. Selain itu juga akan dilakukan pembelajaran dengan menggunakan media pembelajaran lain seperti video tutorial saat jam praktikum sehingga lebih mudah dipahami oleh mahasiswa atau secara daring. Perbaikan juga dilakukan terkait penilaian mahasiswa selama proses perkuliahan.

#### **6) Analisis Permasalahan Dalam Pencapaian Hasil Belajar Mahasiswa**

Permasalahan dalam hal pencapaian belajar dan penerapan metode pembelajaran pada ke-5 mata kuliah usulan adalah masih banyaknya mahasiswa yang kurang aktif berdiskusi dalam kelas, kurang konsentrasi didalam kelas dan keterlibatan dalam organisasi kemahasiswaan sehingga ini mempersulit mahasiswa untuk mengikuti kuliah tatap muka 100%. Selain itu, kelemahan yang ditemui adalah tidak semua mahasiswa memiliki keberanian untuk mengajukan pendapat dan pertanyaan didalam kelas. Sehingga dirasa perlu untuk merubah metode pembelajaran dengan pendekatan *blended learning* yaitu suatu pembelajaran yang mengkombinasikan sedemikian rupa aktivitas belajar sinkron dan asinkron yang paling relevan untuk menciptakan pengalaman belajar yang optimal (Uwes A. Chaeruman, 2019). Melalui pengembangan pendekatan pembelajaran ini diharapkan mahasiswa lebih aktif dalam mengajukan pendapat atau pertanyaan selama proses pembelajaran secara daring. Mahasiswa tersebut bisa mengajukan pertanyaan di forum diskusi yang disediakan di media *e-learning*, dan mahasiswa yang berhalangan hadir pada beberapa pertemuan bisa juga mengakses materi tersebut di *e-learning* yang dapat diakses setiap saat sehingga pemahaman mahasiswa tersebut meningkat.

Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan pengembangan metode pembelajaran, media pembelajaran dan penilaian yang sesuai dengan era revolusi industry 4.0 yaitu pemanfaatan teknologi digital dalam proses pembelajaran yang dikenal dengan system siber (*cyber system*) dan kondisi pandemi Covid-19 seperti kuliah daring dan mampu membuat proses pembelajaran berlangsung secara kontinu tanpa batas ruang dan batas waktu tanpa harus tatap muka didalam kelas. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini dalam rangka mengembangkan pembelajaran secara daring (*blended learning*).



Gambar. Tampilan E-Learning Mata Kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular

PERTEMUAN 14 : patofisiologi pada kejadian penyakit endokrin



PERTEMUAN 15 : patofisiologi pada kejadian penyakit ginjal



Pertemuan 2 (7 September 2020): Patofisiologi PDM



Pertemuan 5 : Patofisiologi Anemia



Pertemuan 7 : Patofisiologi Overnutrisi



Pertemuan 6 : Patofisiologi KVA



Gambar. Tampilan E-Learning Mata Kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular

## MK Dasar Gizi Kuliner

**Navigation**

- Home
- My home
- My pages
- My profile
- Current course
  - SUM12430
    - Participate
    - Salon
    - SELAMAT DATANG
    - Perkuliah 1
    - Perkuliah 2
    - Perkuliah 3
    - perkuliah 4
    - Perkuliah 5
    - perkuliah 6
    - perkuliah 7
    - UTS
    - Perkuliah 8
    - Perkuliah 10

**Ketua Prodi Gizi**  
**Dr. Idral Purnakarya, SKM MKM**

**Haffatul Auliya**  
Rahmy, SKM MKM

**Dr. Fivi Melva**  
Diana SKM M.Biomed

**Dr. Deni Elnovriza,**  
STP, M.Si

**Search forums**

**Latest news**

**Upcoming events**

**Recent activity**

**SELAMAT DATANG**

Assalamu'alaikum wr wb

Selamat Datang Kami Sampaikan Kepada Mahasiswa/ Terbaik Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat

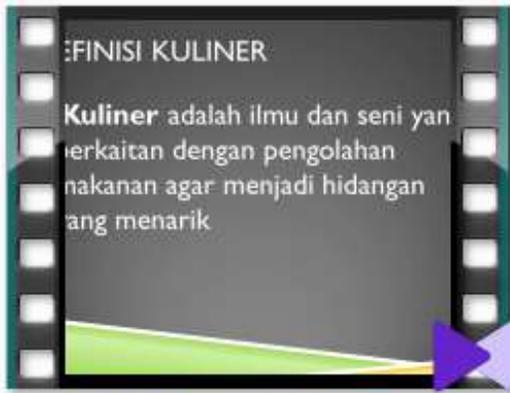
**GIZI KULINER**  
**2 SKS**  
**SEMESTER 3**

Mata kuliah ini membahas pengetahuan tentang dasar-dasar cara persiapan, teknik pengolahan, penyajian dan penyajian makanan. Pengetahuan step-by-step mengenai berbagai jenis, menu, teknik penyajian, konsep keamanan makanan dan konsep menu untuk meningkatkan rasa makanan yang telah dikenal serta makanan Indonesia, oriental dan internasional. Mahasiswa diharapkan dapat mampu menyajikan dan menyajikan dasar-dasar teknik pengolahan makanan menggunakan aspek persiapan, pengolahan dan penyajian makanan Indonesia, oriental dan internasional.

**Capaian Pembelajaran**

- Mampu menjelaskan konsep bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang kebidanan/keperawatan mandiri (SB)
- Mengaplikasikan dan menggunakan dibidang kebidanan/keperawatan melalui prosedur dan/atau tindakan prosedur legal, benar, sistematis, dan akurat (K1)
- Mampu menjelaskan teori dasar, aspek gizi serta ilmu terkait ( ilmu pangan, kesehatan, kesehatan, dan manajemen ) secara terintegrasi (K2)
- Mampu mendemonstrasikan dan menjelaskan pengetahuan makanan pada situasi dengan menggunakan konsep-konsep gizi dan manajemen (K3)
- Mengaplikasikan teknik komunikasi, pengambilan manajemen, ilmu sosial dan kesehatan, sistem informasi, seni kuliner untuk mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi personal, preventif, kuratif dan rehabilitatif melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas. (P1)

Gambar. Tampilan Ileran MK Dasar Gizi Kuliner



Pertemuan 1 Gizi Kuliner



Teknik Pengolahan Makanan Video

## **MK Penilaian Konsumsi Pangan**

## Selamat datang kami sampaikan kepada saudara mahasiswa/i Program Studi Ilmu Gizi yang kami banggakan

Mata kuliah Penilaian Konsumsi Pangan merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Semester III Program Studi S1 Gizi. Mata Kuliah ini terdiri memiliki bobot 3 SKS. Pada Mata Kuliah ini dibahas tentang tentang konsep penilaian konsumsi pangan secara langsung dan tidak langsung baik penilaian individual maupun masyarakat yang meliputi definisi, macamnya, prosedurnya, kelebihan dan kekurangan serta interpretasinya untuk masing-masing metode penilaian konsumsi untuk keperluan terapi gizi maupun survey konsumsi individual maupun masyarakat. Serta bagaimana merencanakan mengorganisasikan survei konsumsi makanan.

Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan:

1. Mampu menilai kecukupan gizi dan menentukan kecukupan gizi individu
2. Mampu menjelaskan prinsip dan berbagai metode penilaian konsumsi pangan
3. Mampu merencanakan mengorganisasikan survei konsumsi makanan
4. Mampu mengaplikasikan konsumsi pangan pada anak
5. Mampu mengolah, menganalisis, memvalidasi dan menginterpretasi data hasil pengukuran konsumsi makanan
6. Mampu menyusun diet gizi seimbang
7. Mampu menilai keragaman dan kualitas konsumsi pangan

### KETUA PROGRAM STUDI ILMU GIZI, FKM, UNAND



Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM

### DOSEN PENGAMPU



### Penanggung Jawab Mata Kuliah Penilaian Konsumsi Pangan

Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si



Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed Dr. Idral Purnakarya, SKM, MKM.



Risti Kurnia Dewi, S.Gz, M.Si

## Salah satu materi pada MK Penilaian Konsumsi Pangan

### NBM dan PPH

Prinsip dasar dan kegunaan :

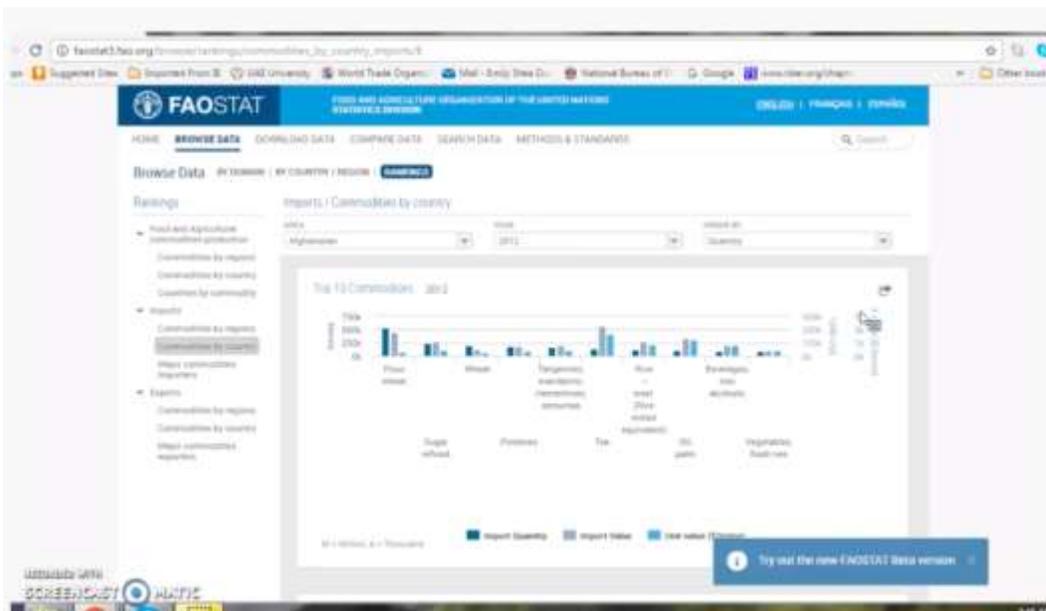
- Neraca Bahan Makanan (NBM)
- Pola Pangan Harapan (PPH)

Available until 15 June 2020, 9:00 AM

 Neraca Bahan Makanan dan Pola Pangan Harapan 2020

Finding FAO Food Balance Sheets Data

<https://www.youtube.com/watch?v=-7xmv9OP8mk>

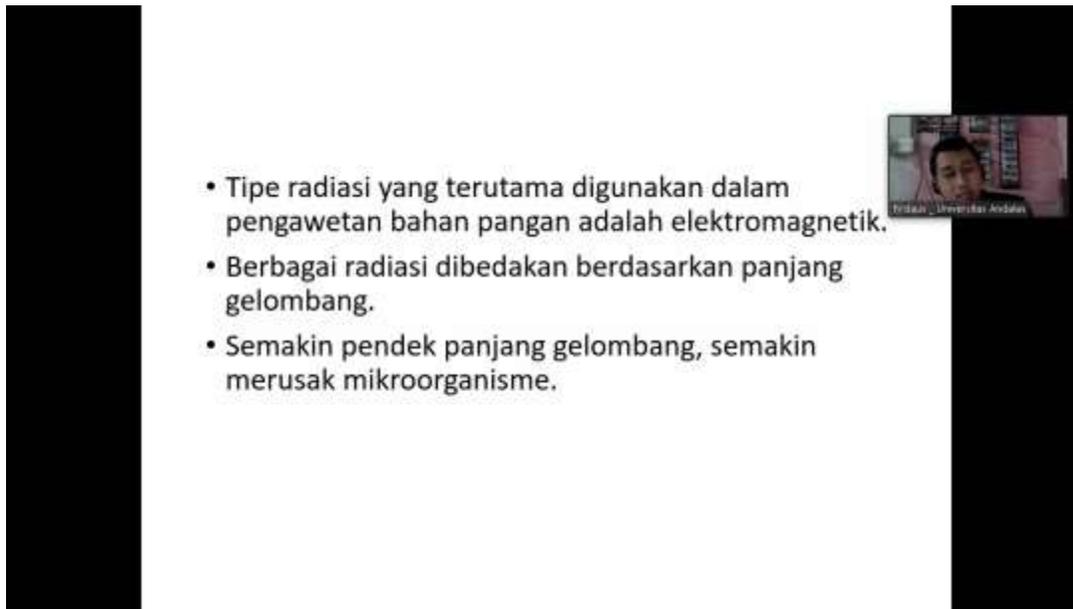




## Video pembelajaran Prinsip Proses Ekstrusi

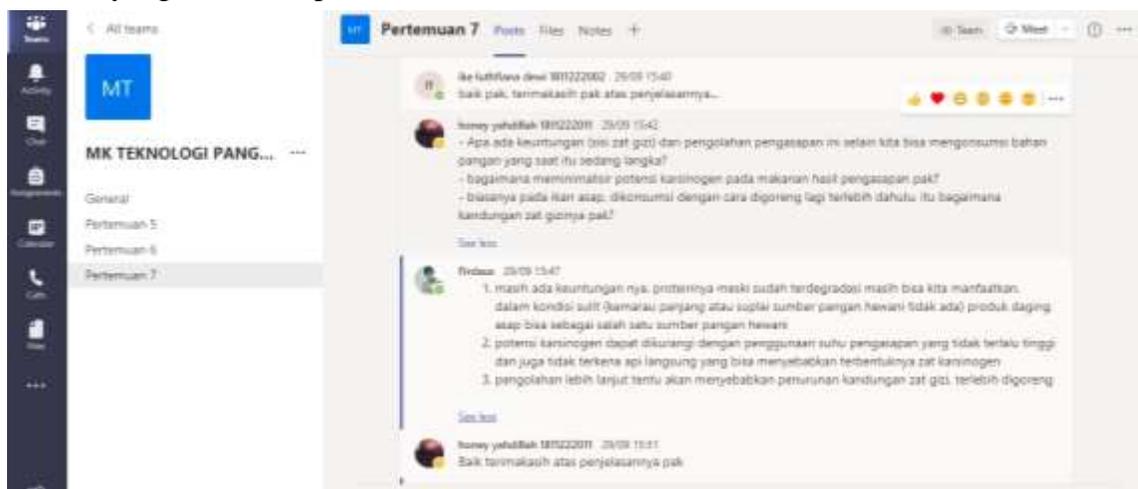


## Proses pembelajaran dengan aplikasi Zoom



- Tipe radiasi yang terutama digunakan dalam pengawetan bahan pangan adalah elektromagnetik.
- Berbagai radiasi dibedakan berdasarkan panjang gelombang.
- Semakin pendek panjang gelombang, semakin merusak mikroorganisme.

## Diskusi yang dilakukan pada MS Team



Chat conversation in a Microsoft Teams channel named 'Pertemuan 7'. The channel is part of a team named 'MK TEKNOLOGI PANG...'. The chat history shows a discussion about food safety and processing.

**Be Febriana dewi 311222002** 25/08 15:40  
Bak pak, termasuk pak atas penjasannya...

**beney yehabik 181222011** 25/08 15:42  
- Apa ada keuntungan (sisi zat gizi) dan pengolahan pengasapan ini selain kita bisa mengonsumsi bahan pangan yang saat itu sedang langka?  
- bagaimana meminimalkan potensi karsinogen pada makanan hasil pengasapan pak?  
- bisanya pada ikan asap, dikonsumsi dengan cara digoreng lagi terlebih dahulu, itu bagaimana kandungan zat gizinya pak?

**Be Febriana dewi 311222002** 25/08 15:47  
1. masih ada keuntungan nya, proteinnya meski sudah terdegradasi masih bisa kita manfaatkan, dalam kondisi sulit (jamarau panjang atau sopoai sumber pangan hewani tidak ada) produk stajing asap bisa sebagai salah satu sumber pangan hewani  
2. potensi karsinogen dapat dikurangi dengan penggunaan suhu pengasapan yang tidak terlalu tinggi dan juga tidak terkena api langsung yang bisa menyebabkan terbentuknya zat karsinogen  
3. pengolahan lebih lanjut tentu akan menyebabkan penurunan kandungan zat gizi, terlebih digoreng

**beney yehabik 181222011** 25/08 15:51  
Bak termasuk atas penjasannya pak

## MK Metabolisme Zat Gizi Mikro

**SELAMAT DATANG**

Greeting.wmv

Assalamualaikum wr.wb  
Selamat Datang Kepada Mahasiswa/i Terbaik Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Andalas  
Metabolisme Gizi Mikro  
3 SKS  
Semester III

Deskripsi Mata Kuliah  
Mata kuliah ini memberi perhatian utama kepada pemahaman mahasiswa tentang metabolisme zat-zat gizi mikro yaitu yang terdiri dari vitamin dan mineral di dalam tubuh, dan masalah-masalah kesehatan yang timbul serta dapat dapat menentukan unsur zat gizi yang diperlukan serta dapat memberikan terapi gizi yang sesuai dengan keadaan individu.

Tujuan Pembelajaran  
Mahasiswa memiliki pemahaman dan dapat menjelaskan tentang metabolisme zat-zat gizi mikro di dalam tubuh dan perannya sehingga dapat menentukan unsur zat gizi yang diperlukan serta dapat memberikan terapi gizi yang sesuai dengan keadaan individu.

Capaian Pembelajaran

1. Menyajikan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri (SP)
2. Menetapkan dan atau teknologi dibidang keahliannya melalui penguasaan ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif (KU1)
3. Mampu menjelaskan teori dasar, aspek gizi serta ilmu terkait ( ilmu pangan, bioteknik, humaniora, dan manajemen ) secara terstruktur(KK1)
4. Mampu mengidentifikasi aspek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (KK2)
5. Mampu membuat keputusan dalam proses pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi dan faktor terkait (KK3)
6. Mengasah teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner untuk mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitative melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas. (PI)

Recent activity  
Activity area Tuesday, 10 November 2020, 5:30 PM  
Full report of recent activity...

COURSE UPDATES:

- Added File MINERAL MIKRO
- Added File Modul Gizi Mikro
- Added File INTERAKSI VITAMIN MINERAL
- Added File Efek Pemberian Suplemen Terhadap dan Zat Gizi Mikro

Navigation  
Home  
My home

## Video pembelajaran pada MK Metabolisme Zat Gizi Mikro

Vitamin D Deficiency | Introduction

Medicine

Vitamin D Deficiency



### 3) Implementasi RPS/RPB *Blended Learning* berbasis *OBE*

Penerapan pembelajaran blended learning pada mata kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular, Dasar Gizi Kuliner, Penilaian Konsumsi Pangan, Teknologi Pangan dan Gizi dan Mata kuliah Metabolisme Zat Gizi Mikro secara sinkronous dan asinkronous. Tahap implementation dilakukan penerapan pembelajaran blended learning dengan menggunakan i-learning dan media tatap muka secara online yaitu zoom meeting. Selain itu juga melakukan diskusi pada google clasroom dan whats app groups. Metode sinkronous melalui zoom sedangkan asinkronous dengan i-learn, dan whats app groups.

### 4) Evaluasi keberhasilan implementasi RPS/RPB *blended learning* berbasis *OBE Semester Ganjil 2020/2021*

Tahap ini dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan pembelajaran blended learning. Evaluasi dilakukan Pada 5 Mata kuliah antara lain Patofisiologi Penyakit Tidak Menular, Dasar Gizi Kuliner, Penilaian Konsumsi Pangan, Teknologi Pangan dan Gizi dan Mata kuliah Metabolisme Zat Gizi Mikro.

Pada Mata Kuliah Patofisiologi Penyakit Tidak Menular evaluasi terhadap kegiatan pembelajaran dengan menggunakan blended learning dapat diketahui dengan membandingkan nilai akhir dari mahasiswa yang mengambil mata kuliah pada tahun akademik 2020/2021 dengan mahasiswa yang mengambil mata kuliah ini pada tahun akademik 2019/2020 yang belum menerapkan metoda pembelajaran blended learning. Kemudian dapat diketahui dari penilaian terhadap tugas yang diberikan kepada mahasiswa dan range nilai yang diperoleh mahasiswa pada saat ujian tengah semester maupun ujian akhir semester. Untuk saat ini, evaluasi yang telah



Pada Mata Kuliah Dasar Gizi Kuliner tahap evaluasi dilakukan dengan metode deskriptif menggunakan angket melalui microsoft form pada semua mahasiswa yang mengambil mata kuliah sebanyak 64 orang. Angket berisi tentang pertanyaan tentang pelaksanaan blended learning dan kemandirian belajar mahasiswa.

Monitoring dilakukan oleh reviewer yang ditunjuk oleh LP3M terkait rancangan pembelajaran semester dan media yang digunakan saat pembelajaran. Selain itu juga evaluasi dilakukan oleh mahasiswa. Mahasiswa diberikan angket yang berisi pertanyaan tentang pelaksanaan blended learning dan kemandirian belajar mahasiswa.

- a. Evaluasi terkait capaian pembelajaran tentang prinsip memasak. Hasil Uts menunjukkan 37,5% mahasiswa menjawab dengan benar tentang prinsip dasar memasak
- b. Evaluasi terkait capaian pembelajaran tentang teknik dasar memasak. Hasil UTS menunjukkan 62,5% mahasiswa menjawab dengan benar tentang teknik dasar memasak
- c. Evaluasi terkait capaian pembelajaran tentang peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian 45,5% mahasiswa menjawab dengan peralatan

Pada MK Penilaian Konsumsi Pangan evaluasi dilaksanakan melalui penilaian hasil ujian tengah semester. Kegiatan ini diikuti oleh 48 mahasiswa. Hasil ujian UTS ini cukup baik. Hasil menunjukkan rata – rata nilai mahasiswa sebesar 77,6 atau setara dengan A-. Distribusi nilai mahasiswa menunjukkan sebagian besar mahasiswa (58,3%) memperoleh nilai A-. Sebanyak 31,3% mahasiswa diketahui memperoleh nilai A, sebanyak 8,3% mahasiswa memperoleh nilai B dan 2,1% mahasiswa memperoleh nilai B-. Meskipun hasil telah menunjukkan hasil yang baik dengan tidak ada mahasiswa yang memperoleh nilai dibawah B-, peningkatan tetap diperlukan karena hanya 31,3% mahasiswa saja yang memperoleh nilai A.

Pada MK Teknologi Pangan dan Gizi, evaluasi dengan menggunakan hasil penilaian Ujian Tengah Semester yang diikuti 34 mahasiswa. Hasil ujian yang diperoleh dengan penerapan OBE ini antara lain masih sangat rendah yakni lebih dari setengah mahasiswa memiliki nilai kurang dari 65 dan hanya sekitar 6% yang memiliki nilai diatas 80. Dengan adanya penambahan sekitar 20% dari penugasan dan penilaian lain dan dengan menambahkan nilai UAS diharapkan nilai akhir dari penerapan OBE ini dapat tergambarkan.

Pada MK Metabolisme Zat Gizi Mikro pada penerapan OBE ini, hasil ujian tengah semester terlihat lebih dari setengah mahasiswa yang mengambil MK ini dengan rata-rata nilai diatas 80 dan sisanya dalam rentang nilai 75-80.

**c. HASIL PENGEMBANGAN**

Hasil pengembangan yang dilakukan dalam bentuk RPS blended learning berbasis OBE antara lain :  
**MK Patofisiologi Penyakit Tidak Menular**



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

**PATOFISIOLOGI PENYAKIT TIDAK MENULAR**

**GZ1307/2014A/III (2 sks)**

**Semester V**

**Pengampu Mata Kuliah**

**Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM (AZ)**

**dr. Rauza Sukma Rita, Ph.D (RSR)**

**Welly Famelia, SKM, MKM (WF)**

**Putri Aulia Azra, S.Si, M.Si (PAU)**

**Program Studi Ilmu Gizi**

**Fakultas Kesehatan Masyarakat**

**Universitas Andalas**

**Padang, Tahun 2020**

### ***RPS Blended Learning***

1. Nama Fakultas : Kesehatan Masyarakat
2. Nama Program Studi : Ilmu Gizi
3. Jenjang Program Studi : S-1
4. Nama Mata Kuliah : Patofisiologi Penyakit Tidak Menular
5. Kode Mata Kuliah : GZ1307
6. Jumlah sks : 2
7. Semester ke : 3
8. Alamat URL di Ilearn : <https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935>  
Mata kuliah yang menjadi prasyarat : Dasar Ilmu Gizi
9. Menjadi prasyarat untuk mata kuliah : Kepaniteraan Gizi
10. Dosen Pengampu : 1. Dr. Azrimaildaliza, SKM MKM  
2. dr. Rauza Sukma Rita, Ph.D  
3. Welly Femelia, SKM, MKM  
4. Putri Aulia Arza, SP, M.Si
11. Deskripsi Mata Kuliah :  

Pada mata kuliah ini dibahas tentang proses yang mendasari terjadinya berbagai penyakit dan gangguan metabolisme pada manusia dari segi ilmu gizi, khususnya penyakit degeneratif, gangguan endokrin, gangguan ginjal, luka bakar, keganasan/neoplasia, dan kondisi perioperatif. Kedalaman materi meliputi pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, data medis serta terapi yang digunakan agar dapat mempertimbangkan pemberian diet pada penderita
12. Capaian pembelajaran (*Learning Outcomes*) dan Kemampuan Akhir yang Diharapkan

S	Mampu berfikir luas (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah;	
<b><i>Keterampilan Umum (KU)</i></b>		
KU	Mampu menjelaskan patofisiologi terjadinya penyakit yang berkaitan dengan gizi mencakup definisi, gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, tanda medis dan diagnosa medi	
<b><i>Keterampilan Khusus (KK)</i></b>		
KK1	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya;	

K K2	Mampu menyusun terapi bagi penderita penyakit yang berkaitan dengan gizi	
<b><i>Pengetahuan</i></b>		
P1	Memahami konsep dan teori proses yang mendasari terjadinya berbagai penyakit dan gangguan metabolisme pada manusia dari segi ilmu gizi, khususnya penyakit degeneratif, gangguan endokrin, gangguan ginjal, luka bakar, keganasan/neoplasia, dan kondisi perioperatif	
P2	Memahami konsep dan teori pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, data medis serta terapi yang digunakan agar dapat mempertimbangkan pemberian diet pada penderita	

13. Kemampuan akhir yang diharapkan dari mata kuliah ini antara lain
1. Mahasiswa mampu menjelaskan proses yang mendasari terjadinya berbagai penyakit dan gangguan metabolisme pada manusia dari segi ilmu gizi, khususnya penderita kurang gizi, penyakit degeneratif, gangguan endokrin, gangguan ginjal, luka bakar, keganasan/neoplasia, dan kondisi perioperatif
  2. Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dan teori pengenalan gejala, tanda umum, etiologi, epidemiologi, diagnosis medis, data medis serta terapi yang digunakan agar dapat mempertimbangkan pemberian diet pada penderita kurang gizi, penyakit degeneratif, gangguan endokrin, gangguan ginjal, luka bakar, keganasan/neoplasia, dan kondisi perioperatif

No	Sub CPMK	Penilaian		Metode Pembelajaran 1)	Aktivitas Pembelajaran 2)	Media Teknologi 3)	Bahan Kajian / Materi Pembelajaran	Bobot Penerimaan Sub CPMK	Referensi
		Indikator	Kriteria dan bentuk						
1	Mahasiswa mampu menjelaskan patofisiologi gizi  Dosen :  Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM	1. Ketetapan menjelaskan pengertian patofisiologi gizi  2. Ketepatan menjelaskan hubungan faktor gizi dan penyakit	Kriteria:  Bentuk non-test :  Tanya jawab	Kuliah dan diskusi  1. Penjelasan RPS  2. Kontrak Kuliah  3. Diskusi kuliah pengantar	Sinkronous Kolaborasi (AK)  Asinkronous Mandiri (AM)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Zoom meeting/Join Zoom Meeting  Join Zoom Meeting  <a href="https://us04web.zoom.us/j/73689206252?pwd=V2RuVUc5aDUwQnpJZDk4MloxMGxsQT09">https://us04web.zoom.us/j/73689206252?pwd=V2RuVUc5aDUwQnpJZDk4MloxMGxsQT09</a>  Meeting ID: 736 8920 6252  Passcode: PPTM	1. RPS  2. Kontrak perkuliahan  3. Kuliah pengantar mengenai atofisiologi gizi	5%	
2	Mampu menjelaskan tentang proses terjadinya penyakit  Dosen :  dr. Rauza Sukma Rita, PhD	1. Ketepatan menjelaskan pengertian penyakit  2. Ketepatan menjelaskan berbagai teori tentang terjadinya penyakit  3. Ketepatan menjelaskan proses	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Tanya jawab dan UTS	Kuliah dan diskusi	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Forum Diskusi dengan Zoom Meeting	1. Definisi penyakit  2. Berbagai teori tentang penyakit  3. Proses terjadinya penyakit	5%	

		terjadinya penyakit							
3	<p>Mampu patofisiologi terjadinya kejadian gizi buruk/KEP</p> <p>Dosen : Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya KEP</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi KEP.</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita KEP</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita KEP</li> </ol>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UTS</p>	Kuliah dan diskusi	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p> <p>Forum Diskusi dengan Zoom Meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya KEP</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi KEP.</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita KEP</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita KEP</li> </ol>	5%	
4	<p>Mempu menjelaskan patofisiologi kejadian penyakit gondok/GAKY</p> <p>Dosen : dr. Rauza Sukma Rita, PhD</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya GAKY</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi GAKY</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita GAKY</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita GAKY</li> </ol>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UTS</p>	Kuliah dan diskusi	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya GAKY</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi GAKY</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita GAKY</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita GAKY</li> </ol>	5%	

5	<p>Mampu menjelaskan patofisiologi anemia</p> <p>Dosen :</p> <p>Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya anemia</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi anemia</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita anemia</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita anemia</li> </ol>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Tanya jawab dan UTS</p>	Kuliah dan diskusi	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT, Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p> <p>Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya anemia</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi anemia</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita anemia</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita anemia</li> </ol>	5%	
6	<p>Mampu menjelaskan patofisiologi KVA</p> <p>Dosen :</p> <p>Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya KVA</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi KVA</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita KVA</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita KVA</li> </ol>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Tanya jawab dan UTS</p>	Kuliah dan diskusi	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT, Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p> <p>Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya KVA</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi KVA</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita KVA</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita KVA</li> </ol>	5%	

7	<p>Menjelaskan patofisiologi over nutrisi</p> <p>Dosen : Dr. Azrimaidaliza, SKM, MKM</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya over nutrisi</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi over nutrisi</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita over nutrisi</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita over nutrisi</li> </ol>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UTS</p>	Kuliah, diskusi, simulasi, praktek	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p> <p>Forum Diskusi melalui I-learn dan dengan zoom meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya over nutrisi</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi over nutrisi</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita over nutrisi</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita over nutrisi</li> </ol>	5%	
<p><b>UJIAN TENGAH SEMESTER 25%</b></p> <p><b>i-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></b></p>									
9	<p>Menjelaskan patofisiologi kejadian luka bakar</p> <p>Dosen : dr. Rauza Sukma Rita, PhD</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya luka bakar</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi kejadian luka bakar</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita luka bakar</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita luka bakar</li> </ol>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UAS</p>	Kuliah, diskusi, simulasi, praktek	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p> <p>Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya luka bakar</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi luka bakar</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita luka bakar</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita luka bakar</li> </ol>	5%	

10	<p>Menjelaskan patofisiologi kejadian keganasan atau penyakit kanker</p> <p>Dosen : dr. Rauza Sukma Rita, PhD</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya keganasan atau penyakit kanker</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi keganasan atau penyakit kanker</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita keganasan atau penyakit kanker</li> <li>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita keganasan atau penyakit kanker</li> </ol>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>) Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UAS</p>	Kuliah, diskusi, simulasi, praktek	<p>Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya keganasan atau penyakit kanker</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi keganasan atau penyakit kanker</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita keganasan atau penyakit kanker</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita keganasan atau penyakit kanker</li> </ol>	5%	
11	<p>Menjelaskan patofisiologi pada penyakit perioperatif</p> <p>Dosen : dr. Rauza Sukma Rita, PhD</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya penyakit perioperatif</li> <li>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi penyakit perioperatif</li> <li>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita</li> </ol>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>) Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UAS</p>	Kuliah, diskusi, simulasi, praktek	<p>Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gejala dan tanda umum terjadinya penyakit perioperatif</li> <li>2. Etiologi dan epidemiologi penyakit perioperatif</li> <li>3. Diagnosa dan data medis penderita penyakit perioperatif</li> <li>4. Terapi yang diberikan kepada penderita</li> </ol>	5%	

		<p>penyakit perioperatif</p> <p>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita penyakit perioperatif</p>					<p>penyakit perioperatif</p>		
12	<p>Menjelaskan patofisiologi pada gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>Dosen : Welly Femelia, SKM, MKM</p>	<p>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita gangguan metabolisme gizi pada manusia</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>) Bentuk non-test dan test: Tanya jawab dan UAS</p>	<p>Kuliah, diskusi, simulasi, praktek</p>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting</p>	<p>1. Gejala dan tanda umum terjadinya gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>2. Etiologi dan epidemiologi gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>3. Diagnosa dan data medis penderita gangguan metabolisme gizi pada manusia</p> <p>4. Terapi yang diberikan kepada penderita gangguan metabolisme gizi pada manusia</p>	5%	
13	<p>Menjelaskan patofisiologi pada kejadian penyakit degeneratif</p> <p>Dosen :</p>	<p>1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya penyakit degeneratif</p> <p>2. Ketepatan menjelaskan</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p>	<p>Kuliah, diskusi, simulasi, praktek</p>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Forum Diskusi</p>	<p>1. Gejala dan tanda umum terjadinya penyakit degeneratif</p> <p>2. Etiologi dan epidemiologi</p>	5%	

	Welly Femelia, SKM, MKM	etiologi dan epidemiologi penyakit degeneratif  3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita penyakit degeneratif  4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita penyakit degeneratif	Bentuk non-test dan test:  Tanya jawab dan UAS			dengan I-learn dan zoom meeting	penyakit degeneratif  3. Diagnosa dan data medis penderita penyakit degeneratif  4. Terapi yang diberikan kepada penderita penyakit degeneratif		
14	Menjelaskan patofisiologi pada kejadian penyakit endokrin  Dosen :  Putri Aulia Arza, SP, M.Si	1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya penyakit endokrin  2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi penyakit endokrin  3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita penyakit endokrin  4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita penyakit endokrin	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Tanya jawab dan UAS	Kuliah, diskusi, simulasi, praktek	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>  Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting	1. Gejala dan tanda umum terjadinya penyakit endokrin  2. Etiologi dan epidemiologi penyakit endokrin  3. Diagnosa dan data medis penderita penyakit endokrin  4. Terapi yang diberikan kepada penderita penyakit endokrin	5%	
15	Menjelaskan patofisiologi pada kejadian penyakit ginjal  Dosen :	1. Ketepatan menjelaskan gejala dan tanda umum terjadinya penyakit ginjal	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )	Kuliah, diskusi, simulasi, praktek	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT , Video pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a>	1. Gejala dan tanda umum terjadinya penyakit ginjal  2. Etiologi dan epidemiologi	5%	

	Putri Aulia Arza, SP, MSi	<p>2. Ketepatan menjelaskan etiologi dan epidemiologi penyakit ginjal</p> <p>3. Ketepatan menjelaskan diagnosa dan data medis penderita penyakit ginjal</p> <p>4. Ketepatan menjelaskan terapi yang diberikan kepada penderita penyakit degeneratif</p>	<p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Tanya jawab dan UAS</p>			Forum Diskusi dengan I-learn dan zoom meeting	<p>penyakit ginjal</p> <p>3. Diagnosa dan data medis penderita penyakit ginjal</p> <p>4. Terapi yang diberikan kepada penderita penyakit ginjal</p>		
16	<p><b>UJIAN AKHIR SEMESTER 25%</b></p> <p><a href="https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935">https://fkm.ilearn.unand.ac.id/course/view.php?id=935</a></p>								

**REFERENSI:**

1. Kowalak, Jennifer P. Buku Ajar Patofisiologi. EGC. Jakarta.
2. Sylvia A Price dan Lorraine N. Wilson. Patofisiologis; Konsep Klinis, Proses-proses Penyakit. EGC. Jakarta
3. Bustan. Epidemiologi Penyakit Tidak Menular.
4. Jurnal-jurnal nasional dan internasional terbaru terkait patofisiologi dan epidemiologi penyakit tidak menular.
5. dll

DASAR GIZI KULINER

SEMESTER TIGA



Pengampu mata kuliah

Dr. Fivi melva Diana, SKM, M.Biomed  
Hafifatul Auliya Rahmy, SKM MKM  
Dr. Deni Elnovriza, S.TP, M.Si  
Ismanilda, SPd .MPd

Program Studi Gizi  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
UniversitasAndalas  
Padang  
2020/2021

## A. LATAR BELAKANG

Uraian dengan ringkasan:

- ❖ gizi kuliner merupakan salah satu mata kuliah di Prodi S1 gizi yang termasuk pada rumpun ilmu pangan dan gizi.
- ❖ Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS yaitu 2 SKS Teori
- ❖ Secara substansi, mata kuliah ini memberikan pengetahuan mengenai kemampuan dasar persiapan, pengolahan dan penyajian makanan untuk masakan Indonesia, menu priemtal, kontinental dan etika makan
- ❖ Capaian pembelajaran dinilai dari Ujian Tengah Semester (UTS), Ujian Akhir Semester (UAS), praktikum dan tugas.
- ❖ Penilaian proses terdiri dari kompetensi *softskill* baik *intrapersonal skill* (meliputi kemandirian, berpikir kritis dan analitis) maupun *interpersonal skill* (meliputi kerja dalam tim dan komunikasi lisan), dan nilai-nilai dasar dasar mahasiswa (meliputi integritas, disiplin, kerja keras, santun/etika/memiliki tata nilai, dan percaya diri
- ❖ Pendekatan yang digunakan dalam perkuliahan ini adalah *Student Centered Learning (SCL)* dengan menerapkan beberapa metode pembelajaran secara bergantian dan bervariasi pada setiap kegiatan pembelajarannya, diantaranya *Small Group Discussion*, *discovery learning* dan *collaborative learning*

## B. PERENCANAAN PEMBELAJARAN

### 1. Deskripsi Singkat Mata kuliah

Mata kuliah ini membahas pengenalan tentang dasar-dasar cara persiapan, teknik pemasakan, penyajian dan penyimpanan makanan. Pengenalan resep-resep masakan berdasarkan porsi, menu, waktu penyajian, konsep keamanan makanan dan kemampuan menilai serta meningkatkan rasa makanan yang telah diolah untuk masakan Indonesia, oriental dan kontinental.

### 2. Tujuan Pembelajaran

Mahasiswa diharapkan dapat mampu menjelaskan dan menerapkan dasar-dasar teknik pengolahan makanan menyangkut aspek persiapan, pengolahan dan penyajian makanan Indonesia, oriental dan kontinental

### 3. Capaian Pembelajaran (*Learning Outcomes*) dan Kemampuan Akhir yang Diharapkan

- a. Sikap
  - Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri (S9)
- b. Keterampilan Umum
  - Menerapkan dan /atau teknologi dibidang keahliannya melalui penalaran ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif (KU1)
- c. Keterampilan Khusus
  - Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait ( ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen ) secara terstruktur (KK1)
  - Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen (KK9)
- d. Pengetahuan
  - Menguasai teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner untuk mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitative melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas. (P1)

Kemampuan akhir yang diharapkan

1. Mahasiswa dapat menjelaskan dasar-dasar teknik pengolahan makanan khususnya kasus di

- Indonesia, negara oriental, negara kontinental
  - 2. Mahasiswa dapat menerapkan dasar-dasar teknik pengolahan makanan khususnya di Indonesia, negara oriental, negara kontinental
  - 3. Mahasiswa dapat bekerja sama dengan baik dan bertanggung jawab atas pekerjaan yang diberikan
4. Bahan Kajian (Materi Ajar) dan Daftar Referensi
- a. Akademi Pariwisata Bunda, Teknik Pengolahan Makanan, Padang Tahun 2000
  - b. Suwarti M, Pengolahan Makanan Jilid I, CV Angkasa, Bandung, 2000
  - c. Gaedemanger Bucher, Teknik Pengolahan Makanan, Larder, Jakarta 1992
  - d. Winneke Adilla. Dekorasi menghias hidangan, Femina. 1993
  - e. Hermanti, Garnis, seni menghias Makanan, 1998
  - f. Sujudi, Tarwoco, Dasar-dasar gizi kuliner, Pustaka Utama
  - g. Manoppo, Pengolahan, Penyajian Makanan dan Minuman, 1984
  - h. Eugen Pauli. Classical cooking the modern way. CBI Publishing INC. Boston. 1997
  - i. Tuty Latif. Masakan Daerah Indonesia. CV Nurchaya Bandung. 1998
  - j. Manoppo EP. Muhantoyo, Penyajian Makanan dan Minuman. Dik. Sar dan Menengah DIKBUD. 1994.
  - k. Bartono PH. 1991. Tata Boga Internasional. Yogyakarta: CV. Nur Cahaya.
  - l. Suwarti M. Pengolahan Makanan Jilid. 1. CV Angkasa Bandung. 2000.

5. Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu  
 Metode/ model pembelajaran dengan pendekatan *Student Centered Learning (SCL)* berupa: *Small Group Discussion*, *discovery learning* dan *collaborative learning*

Waktu dalam satu semester yakni mulai minggu ke 1 sampai ke 16 dengan bobot SKS 3, yaitu 2 SKS (2x50 menit tatap muka, 60 menit tugas terstruktur dan 60 menit belajar mandiri) dan 1 SKS 50 praktikum)

6. Pengalaman Belajar Mahasiswa  
 Pengalaman belajar mahasiswa dengan presentasi kelompok, diskusi kelompok, literatur review, praktikum
7. Kriteria (Indikator) Penilaian  
 Penilaian meliputi penilaian *hardskill* dan *softskill* mahasiswa, yang dinilai pada setiap pertemuan dengan menggunakan rubrik, kuis, tugas, uts dan uas dll.
8. Bobot Penilaian

Kriteria (indikator) dan bobot penilain

No.	Komponen Penilaian	Bobot(%)
1. Penilaian hasil		
a.	UTS	40%
b.	UAS	40%
c.	Tugas mingguan/ Praktikum	20%
	Total	100

9. Norma Akademik

Norma akademik yang diberlakukan dalam perkuliahan:

- Kehadiran mahasiswa dalam pembelajaran minimal 75% dari total pertemuan kuliah yang terlaksana,
- Kegiatan pembelajaran sesuai jadwal resmi dan jika terjadi perubahan ditetapkan bersama antara dosen dan mahasiswa,
- Toleransi keterlambatan 15 menit
- Pengumpulan tugas ditetapkan sesuai jadwal,
- Yang berhalangan hadir karena sakit (harus ada keterangan sakit/surat pemberitahuan sakit) dan halangan lainnya harus menghubungi dosen sebelum perkuliahan,
- Kecurangan dalam ujian, nilai matakuliah yang bersangkutan D

10. Rancangan Tugas Mahasiswa

1. Presentasi kelompok (makalah kelompok, Topik presentasi, penyaji, notulen, slide presentasi, diskusi)
2. Diskusi kelompok (Keaktifan, kemampuan berpikir)
3. Literatur review (update artikel yang direview, kemampuan analisis)
4. Praktikum (penerapan dasar-dasar pengolahan makanan)

## RPS Gizi Kuliner

		<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)</b> <b>PROGRAM STUDI : GIZI</b> <b>FAKULTAS /PPs: KESEHATAN MASYARAKAT</b> <b>UNIVERSITAS ANDALAS</b>			
MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Gizi Kuliner		Mata Kuliah Prodi	3	2	5 Juni 2020
OTORISASI		Dosen Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ka Program Studi	
		Hafifatul auliya Rahmy, SKM MKM Dr Fivi Melva Diana, SKM, M.Biomed		Dr. Idral Purnakarya, SKM MKM	
Capaian Pembelajaran (CP)  Catatan : S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CP Program Studi				
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri			
	KUI	Menerapkan dan /atau teknologi dibidang keahliannya melalui penalaran ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif			
	KKI	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait ( ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen ) secara terstruktur			
	KK9	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep-konsep gizi dan manajemen			
	P1	Menguasai teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner untuk mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitative melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas			
	CP Mata Kuliah				
	1	Mahasiswa dapat menjelaskan dasar-dasar teknik pengolahan makanan khususnya kasus di Indonesia (KUI, KKI, P1)			
	2	Mahasiswa dapat menerapkan dasar-dasar teknik pengolahan makanan khususnya di Indonesia (KUI, KK9, S9)			
	3	Mahasiswa dapat bekerja sama dengan baik dan bertanggung jawab atas pekerjaan yang diberikan (S9)			
Deskripsi Mata Kuliah	Mata kuliah ini membahas pengenalan tentang dasar-dasar cara persiapan, teknik pemasakan, penyajian dan penyimpanan makanan. Pengenalan resep-resep masakan berdasarkan porsi, menu, waktu penyajian, konsep keamanan makanan dan kemampuan menilai serta meningkatkan rasa makanan yang telah diolah untuk masakan indonesia				
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian, Persiapan, teknik dasar pengolahan dan penyajian</li> <li>2. Peralatan pengolahan, penyajian dan peralatan makan</li> <li>3. Pola resep masakan Indonesia dan Dasar-dasar penyusunan menu</li> <li>4. Pengolahan makanan Indonesia (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah, minuman, sepingan)</li> <li>5. Makanan daerah</li> <li>6. Makanan untuk darmawisata dan pesta</li> <li>7. Pola makan oriental</li> <li>8. Pola makan kontinental</li> </ol>				

	<p>9. Garnish</p> <p>10. Penataan meja (banquet)</p> <p>11. Etika makan (table manner)</p>
Pustaka	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Akademi Pariwisata Bunda, Teknik Pengolahan Makanan, Padang Tahun 2000</li> <li>✓ Suwarti M, Pengolahan Makanan Jilid I, CV Angkasa, Bandung, 2000</li> <li>✓ Gaedemanger Bucher, Teknik Pengolahan Makanan, Larder, Jakarta 1992</li> <li>✓ Winneke Adilla. Dekorasi menghias hidangan, Femina. 1993</li> <li>✓ Hermanti, Garnis, seni menghias Makanan, 1998</li> <li>✓ Sujudi, Tarwoco, Dasar-dasar gizi kuliner, Pustaka Utama</li> <li>✓ Manoppo, Pengolahan, Penyajian Makanan dan Minuman, 1984</li> <li>✓ Eugen Pauli. Classical cooking the modern way. CBI Publishing INC.Boston.1997</li> <li>✓ Tuty Latif. Masakan Daerah Indonesia. CV Nurcaya Bandung. 1998</li> <li>✓ Manoppo EP. Muhantoyo, Penyajian Makanan dan Minuman. Dik.Sar dan Menengah DIKBUD. 1994.</li> <li>✓ Bartono PH. 1991. Tata Boga Internasional. Yogyakarta: CV. Nur Cahaya.</li> <li>✓ Suwarti M. Pengolahan Makanan Jilid. 1. CV Angkasa Bandung. 2000.</li> </ul>
Team Teaching	<p>Dr. Fivi Melva Diana, SKM M.Biomed</p> <p>Hafifatul Auliya Rahmy, SKM MKM</p> <p>Ismanilda, SPd .MPd</p> <p>Dr. Deni Elnovriza, STP, M.Si</p>
Assesment	<p>UTS, UAS, Tugas, Praktikum</p>

No	Sub CPMK	Penilaian		Metode Pembelajaran	Aktivitas Pembelajaran	Media Teknologi (6)	Bahan Kajian/ Materi Pembelajaran (7)	Bobot Penerapan (8)	Referensi
		Indikator	Kriteria dan bentuk						
1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep gizi kuliner  Dosen Hafifatul Auliya Rahmy	Ketepatan menjelaskan definisi gizi  Ketepatan menjelaskan definisi kuliner  Ketepatan menjelaskan definisi gizi kuliner	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Kuiz - 1	Kuliah dan diskusi  • Penjelasan RPS  • Kontrak Kuliah  • Diskusi	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965</a>  Forum Diskusi dengan Whats App grup  Zoom Meeting	RPS  Kontrak perkuliahan  1. Pengantar gizi kuliner  2. Ruang lingkup  3. Aplikasi penerapan gizi kuliner	5%	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian Gizi Kuliner, teknik persiapan makanan, teknik pengolahan makanan dan teknik Penyajian serta pemotongan makanan	Ketepatan dalam menjelaskan Teknik-teknik persiapan makanan termasuk pemotongan  Ketepatan dalam teknik pengolahan  Ketepatan dalam teknik penyajian	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Kuiz - 2	Kuliah dan diskusi  • Teknik persiapan  • Teknik pengolahan  • Teknik penyajian	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965</a>  Forum Diskusi dengan Whats App grup  Zoom Meeting	Teknik persiapan  Teknik pengolahan  Teknik penyajian	5%	
3	Mahasiswa dapat menjelaskan jenis-jenis peralatan, fungsi peralatan, bahan dasar	Ketepatan dalam menjelaskan peralatan pengolahan, penyajian	Kriteria:  Pedoman penskoran	Kuliah dan diskusi	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965</a>	Peralatan Teknik persiapan	5%	

	peralatan, teknik perawatan peralatan	Ketepatan dalam menjelaskan Peralatan makan	( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Kuiz - 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peralatan persiapan</li> <li>• Peralatan pengolahan</li> <li>• Peralatan penyajian</li> </ul>		Forum Diskusi dengan Whats App grup  Zoom Meeting	Peralatan Teknik pengolahan  Peralatan Teknik penyajian		
4	Mahasiswa dapat menjelaskan pola makanan Indonesia, menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan Indonesia (makanan pokok, lauk, pauk, sayuran di Indonesia) dan menjelaskan manfaat hasil masakan untuk kesehatan	Ketepatan dalam menjelaskan Pengolahan makanan Indonesia (makanan pokok, lauk, pauk, sayuran)	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Kuiz - 4	Kuliah dan diskusi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknik pengolahan makanan pokok</li> <li>• Teknik pengolahan lauk pauk</li> <li>• Teknik pengolahan sayuran</li> </ul>	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965</a>  Forum Diskusi dengan Whats App grup  Zoom Meeting	Teknik pengolahan makanan pokok  Teknik pengolahan lauk pauk  Teknik pengolahan sayuran	5%	
5	Mahasiswa menjelaskan jenis-jenis minuman, menyebutkan cara menyajikan minuman,	Ketepatan dalam menjelaskan pengolahan makanan	Kriteria:  Pedoman penskoran	Kuliah dan diskusi	Asinkronous Mandiri (AM)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan">https://fkm.ilearn.unan</a>	Teknik pengolahan snack	5%	

	membuat dan menyajikan berbagai jenis minuman di Indonesia, menyebutkan jenis-jenis makanan kecil/snack, mampu membuat berbagai jenis snack	Indonesia (snack, minuman dan buah)	( <i>marking scheme</i> ) Bentuk non-test dan test: Kuiz - 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknik pengolahan snack</li> <li>• Teknik pengolahan minuman</li> <li>• Teknik pengolahan buah</li> </ul>	Asinkronous Kolaborasi (AK)	<a href="https://d.ac.id/course/view.php?id=965">d.ac.id/course/view.php?id=965</a> Forum Diskusi dengan Whats App grup Zoom Meeting	Teknik pengolahan minuman Teknik pengolahan buah		
6	Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik makanan pembuka, sup, main course, desert	<p>Ketepatan dalam menjelaskan definisi makanan pembuka, sup, makanan utama, desert</p> <p>Ketepatan dalam menjelaskan fungsi makanan pembuka, sup, makanan utama, desert</p> <p>Ketepatan dalam menjelaskan Fungsi Penggolongan makanan pembuka, sup, makanan utama, desert</p> <p>Ketepatan menjelaskan bahan-bahan dasar pembuatan makanan pembuka, sup, makanan utama, desert</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Kuiz - 6</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan pembuka</li> <li>• Sup</li> <li>• Makanan utama</li> <li>• desert</li> </ul>	Asinkronous Mandiri (AM) Asinkronous Kolaborasi (AK)	<a href="https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965</a> Forum Diskusi dengan Whats App grup Zoom Meeting	<p>Teknik persiapan, pengolahan dan penyajian makanan pembuka, sup, makanan utama desert</p> <p>Peralatan pengolahan dan penyajian makanan pembuka, sup, makanan utama desert</p> <p>Contoh menu</p>	5%	

		<p>Ketepatan menjelaskan besar porsi, proses dan teknik pengolahan dan penyajian</p> <p>Ketepatan menjelaskan Peralatan pengolahan dan penyajian</p> <p>Contoh makanan pembuka, sup, makanan utama, desert</p>							
7	<p>Mahasiswa mampu menjelaskan perbedaan jenis-jenis masakan daerah di Indonesia bagian Barat, Tengah dan Timur</p>	<p>Ketepatan menjelaskan prinsip-prinsip masakan daerah di Indonesia</p> <p>Ketepatan menjelaskan teknik pengolahan masakan daerah Indonesia</p> <p>Ketepatan menjelaskan dan menilai masakan daerah Indonesia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Kuiz - 7</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teknik pengolahan dan penyajian makanan indonesia barat</li> <li>• teknik pengolahan dan penyajian makanan indonesia tengah</li> <li>• teknik pengolahan dan penyajian makanan</li> </ul>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a></p> <p>Forum Diskusi dengan Whats App grup</p> <p>Zoom Meeting</p>	<p>Teknik persiapan, pengolahan dan penyajian makanan indonesia barat, tengah timur</p>	5%	

				indonesia timur					
--	--	--	--	--------------------	--	--	--	--	--

UTS

9	Mahasiswa dapat dapat menjelaskan Pola resep masakan Indonesia dan dasar penyusunan menu	<p>Ketepatan dalam menjelaskan pengertian pola resep</p> <p>Ketepatan dalam menjelaskan istilah dalam resep,</p> <p>Ketepatan dalam menjelaskan membaca pola resep masakan,</p> <p>Ketepatan dalam menjelaskan membedakan jenis dan komposisi bahan yang digunakan dalam resep,</p> <p>Ketepatan dalam menjelaskan ukuran atau takaran bahan makanan, menjelaskan prosedur pengolahan makanan sesuai resep, dan menilai kandungan zat gizi makro dalam makanan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Kuiz - 9</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pola resep</li> <li>• membaca resep</li> <li>• mengaplikasikan resep</li> </ul>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a></p> <p>Forum Diskusi dengan Whats App grup</p> <p>Zoom Meeting</p>	<p>Pola resep masakan Indonesia dan dasar penyusunan menu</p>	<p>5%</p>	
---	--	--	--	--	--	--	---	-----------	--

10	Mahasiswa mampu menjelaskan dari makanan sepiringan/makanan porsi, mengolah dan menyajikan makanan sepiringan/makanan porsi, dan menjelaskan teknik pengolahan dan penyajian makanan sepiringan.	Ketepatan dalam menjelaskan Pola makanan Indonesia makanan sepiringan/ makanan porsi (one dish meal)  Ketepatan dalam menjelaskan teknik pengolahan makanan one dish	Kriteria:  Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Kuiz - 10	Kuliah dan diskusi  • makanan sepiringan	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.ac.id/course/view.php?id=965</a>  Forum Diskusi dengan Whats App grup  Zoom Meeting	Makanan sepiringan/makanan porsi, mengolah dan menyajikan makanan sepiringan/makanan porsi	5%	
----	--	--	--	--	---	---	--	----	--

11	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan perbedaan pola makanan oriental dan kontinental	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketetapan dalam menjelaskan Pengertian makanan oriental dan kontinental</li> <li>• Ketepatan dalam menjelaskan perbedaan Pola makanan oriental dan kontinental</li> <li>• Ketepatan dalam pola makanan oriental dan kontinental</li> </ul>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>) Bentuk non-test dan test: Kuiz - 10</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oriental dan kontinenta</li> </ul>	<p>Asinkronous Mandiri (AM) Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a> Forum Diskusi dengan Whats App grup Zoom Meeting</p>	<p>pengertian dan perbedaan pola makanan oriental dan kontinental serta contoh menu</p>	5%	
----	--	---	--	---	---	--	---	----	--

12	Mahasiswa mampu menjelaskan pola makan dan etika makan Negara-negara Asia	<p>Ketepatan dalam menjelaskan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sejarah pola makan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pola makan di Negara-negara Asia</li> <li>○ Karakteristik pola makan Negara-negara Asia</li> <li>○ Etika makan di Negara-negara Asia</li> <li>○ Peralatan memasak dan peralatan makan di Negara-negara Asia</li> <li>○ Bahan makanan dan makanan populer di Negara-negara Asia</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Kuiz - 10</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pola dan etika makan negara asia</li> </ul>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a></p> <p>Forum Diskusi dengan Whats App grup</p> <p>Zoom Meeting</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sejarah pola makan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pola makan di Negara-negara Asia</li> <li>○ Karakteristik pola makan Negara-negara Asia</li> <li>○ Etika makan di Negara-negara Asia</li> <li>○ Peralatan memasak dan peralatan makan di Negara-negara Asi</li> <li>○ Bahan makanan dan makanan populer di Negara-negara</li> </ul>	5%	
----	---	--	---	--	--	--	---	----	--

13	Mahasiswa mampu menjelaskan Etika-etika Makan Negara-negara Eropa	<p>Ketepatan dalam menjelaskan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Etika makan Negara-negara Eropa</li> <li>○ Peralatan memasak dan peralatan makan di Negara-negara Eropa</li> <li>○ Bahan makanan dan makanan yang populer</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Kuiz - 10</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pola dan etika makan negara eropa</li> </ul>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a></p> <p>Forum Diskusi dengan Whats App grup</p> <p>Zoom Meeting</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sejarah pola makan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pola makan di Negara-negara eropa</li> <li>○ Karakteristik pola makan Negara-negara Asia</li> <li>○ Etika makan di Negara-negara eropa</li> <li>○ Peralatan memasak dan peralatan makan di Negara-negara Erofa</li> <li>○ Bahan makanan dan makanan populer di Negara-negara</li> </ul>	5%	
----	---	--	---	---	--	--	---	----	--



14	Mahasiswa dapat menjelaskan bermacam-macam bahan yang dapat dijadikan garnis, menjelaskan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish, menjelaskan fungsi hiasan, membuat bermacam-macam wadah dari daun pisang, daun pandan,dll dan mampu menjelaskan teknik pembuatan garnis	<p>Ketepatan dalam</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis-jenis bahan yang dapat dijadikan garnis,</li> <li>- peralatan yang digunakan untuk membuat garnish,</li> <li>- fungsi hiasan, membuat bermacam-macam wadah dari daun pisang, daun pandan,dll</li> <li>- mampu menjelaskan teknik pembuatan garnis</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <p>Pedoman penskoran (<i>marking scheme</i>)</p> <p>Bentuk non-test dan test:</p> <p>Kuiz - 10</p>	<p>Kuliah dan diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• garnish</li> </ul>	<p>Asinkronous Mandiri (AM)</p> <p>Asinkronous Kolaborasi (AK)</p>	<p>PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a></p> <p>Forum Diskusi dengan Whats App grup</p> <p>Zoom Meeting</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sejarah pola makan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pola makan di Negara-negara eropa</li> <li>○ Karakteristik pola makan Negara-negara Asia</li> <li>○ Etika makan di Negara-negara eropa</li> <li>○ Peralatan memasak dan peralatan makan di Negara-negara Erofa</li> <li>○ Bahan makanan dan makanan populer di Negara-negara</li> </ul>	5%	
----	---	--	---	---	--	--	---	----	--

15	Mahasiswa dapat menjelaskan penataan meja (meja pesta, darmawisata, masakan nusantara, oriental, kontinental) Table Manner	Ketepatan dalam menjelaskan <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pengertian banquet</li> <li>○ Peralatan</li> <li>○ Skema dan jalur kerja</li> <li>○ Etika Makan</li> </ul>	Kriteria: Pedoman penskoran ( <i>marking scheme</i> )  Bentuk non-test dan test:  Kuiz - 15	Kuliah dan diskusi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penataan meja dan table manner</li> </ul>	Asinkronous Mandiri (AM)  Asinkronous Kolaborasi (AK)	PPT pada I-learn <a href="https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965">https://fkm.ilearn.unan.d.ac.id/course/view.php?id=965</a>  Forum Diskusi dengan Whats App grup  Zoom Meeting	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pengertian banquet</li> <li>○ Peralatan</li> <li>○ Skema dan jalur kerja</li> <li>○ Etika Makan</li> </ul>	5%	
16	UAS								

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

# **TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI**



**PENGAMPU MATA KULIAH :**

**Prof.Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**

**Firdaus SP., MSi**

**Dr. Deni Elnovriza, STP., MSi**

**Putri Aulia Arza, SP.,MSi**

**Program Studi Gizi**  
**Departemen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat**  
**Padang, 2020**

**LATAR BELAKANG**

- a. Mata kuliah Teknologi Pangan dan Gizi ini merupakan salah satu mata kuliah di Prodi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat
- b. Untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam bidang pangan dan gizi, ahli gizi perlu bekal pengetahuan keterampilan dasar yang berkaitan dengan penerapan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam mengolah serta mengawetkan pangan dengan maksud untuk mempertahankan dan memperbaiki mutu pangan, dan pengembangan produk pangan intervensi.
- c. Capaian pembelajaran dinilai dari Ujian Tengah Semester (UTS), Ujian Akhir Semester (UAS), dan tugas yang diberikan
- d. Penilaian proses terdiri dari kompetensi *softskill* baik *intrapersonal skill* (meliputi kemandirian, berpikir kritis dan analitis) maupun *interpersonal skill* (meliputi kerja dalam tim dan komunikasi lisan), dan nilai-nilai dasar mahasiswa (meliputi integritas, disiplin, kerja keras, santun/etika/memiliki tata nilai, dan percaya diri)

**RENCANA PEMBELAJARAN**

**Deskripsi Singkat :**

Mata kuliah ini memberikan pengetahuan keterampilan dasar yang berkaitan dengan penerapan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam mengolah serta mengawetkan pangan menggunakan panas, pengasapan, pengeringan, penggunaan suhu rendah, teknologi ekstrusi, fermentasi, iradiasi dan teknologi perbaikan mutu pangan dengan maksud untuk mempertahankan dan memperbaiki mutu pangan. Disamping itu juga memberikan pengetahuan tentang pengemasan, pengalengan dan pengembangan produk pangan intervensi.

**Tujuan Pembelajaran :**

Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Memahami ilmu dan teknologi pangan, penyebab serta cara-cara menghambat proses kerusakan pangan
- b. Memahami teknologi perebusan dan penggorengan, pengeringan, penggunaan suhu rendah sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi selama proses serta dampak terhadap mutu pangan
- c. Memahami teknologi iradiasi, fermentasi, ekstrusi, pengasapan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampaknya terhadap mutu pangan

- d. Memahami dan menjelaskan tentang teknologi pengalengan atau pembotolan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak pengalengan atau pembotolan terhadap mutu pangan
- e. Memahami teknologi perbaikan mutu pangan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak suplementasi, fortifikasi, enrichment serta komplementasi terhadap mutu pangan
- f. Memahami dan menjelaskan tentang pengembangan produk pangan intervensi

**Capaian pembelajaran (*Learning Outcome*):**

**a. Kompetensi Umum :**

Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan dapat memahami dan menjelaskan tentang penerapan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam mengolah serta mengawetkan pangan dengan maksud untuk mempertahankan dan memperbaiki mutu pangan, dan pengembangan produk pangan intervensi

**b. Kompetensi Khusus :**

- i. Mampu menjelaskan teknologi perebusan dan penggorengan, pengeringan, penggunaan suhu rendah sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi selama proses serta dampak terhadap mutu pangan
- ii. Mampu memahami dan menjelaskan teknologi iradiasi, fermentasi, ekstrusi, pengasapan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampaknya terhadap mutu pangan
- iii. Mampu menjelaskan tentang teknologi pengalengan atau pembotolan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak pengalengan atau pembotolan terhadap mutu pangan
- iv. Mampu mengidentifikasi dan menjelaskan teknologi perbaikan mutu pangan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak suplementasi, fortifikasi, enrichment serta komplementasi terhadap mutu pangan
- v. Memahami dan menjelaskan tentang pengembangan produk pangan intervensi

**Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu :**

Metode/model pembelajaran dengan menggunakan pendekatan *Student Centered Learning* (SCL) berupa : (a) Pembelajaran melalui diskusi (*Lecture ad Discussion /Contextual Learning*), dimana dosen menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata dan mahasiswa membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata, (b) Pembelajaran dengan diskusi kelompok (*Small Group Discussion*), dan (c) Pembelajaran kolaboratif (*Collaborative Learning*).

**Bahan Kajian (Materi Ajar) dan Daftar Referensi :**

1. Msagati TAM. 2013. Chemistry of Food Additives and Preservatives. Wiley-Blackwell
2. Gandy JW, Madden A, Holdsworth M. 2012. Oxford Handbook of Nutrition Dietetics. 2<sup>nd</sup> ed. Oxford University Press.
3. Kerry I. 2015. Health Benefits of non-nutritive food component. Thesis of Doctor of Philosophy. The University of Western Australia
4. Sahin S, Sumnu SG. 2006. Physical Properties of Foods. Sringer. USA.
5. Farnworth ER. 2008. Handbook of Fermented Functional Foods. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press. New York.
6. Hutkins RW. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. IFT Press. Blackwell Publishing.
7. Tamang JP, Kailasapathy. 2010. Fermented Foods and Beverages of the world. CRC Press. Taylor & Francis Group. New York.

### Evaluasi dan Penilaian :

Evaluasi diadakan 2 kali yaitu pada tengah semester dan akhir semester dalam bentuk *essay* dan *multiple choice*.

Dalam penilaian akan digunakan pembobotan sebagai berikut:

Evaluasi tengah semester	30%
Evaluasi akhir semester	30%
Tugas terstruktur (Quiz, literature)	30%
Penilaian sikap	10%
Total	100%

### Huruf Mutu

Nilai Angka	Nilai Mutu
$80 \leq NA \leq 100$	A
$75 \leq NA < 80$	A-
$70 \leq NA < 75$	B+
$65 \leq NA < 70$	B
$60 \leq NA < 65$	B-
$55 \leq NA < 60$	C+
$50 \leq NA < 55$	C
$45 \leq NA < 50$	D
$< 45$	E

### Norma Akademik

Mahasiswa yang mengambil mata kuliah semester V ini hanya akan bisa mengikuti ujian semester jika mengikuti kuliah minimal 75% (Maksimal ketidakhadiran 3 kali dalam 14 pertemuan). Jika terjadi pembatalan kuliah maka perkuliahan tersebut akan diganti pada hari lain di luar jadwal yang telah ditentukan oleh akademik.

Selama proses pembelajaran berlangsung alat komunikasi harus dalam posisi *silent*. Toleransi keterlambatan selama 15 menit, lebih dari itu tidak diijinkan masuk dan dianggap tidak hadir pada hari itu. Mahasiswa yang berhalangan hadir karena sakit (harus ada keterangan sakit/surat pemberitahuan sakit dengan menyertakan nomor kontak dokter atau faskes yang bisa dihubungi) dan karena halangan lainnya harus menghubungi dosen sebelum perkuliahan

Mahasiswa yang tidak bisa mengikuti ujian (UTS dan UAS) sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan karena sakit dan alasan lain harus menyertakan surat ijin tertulis dan harus mengikuti ujian susulan paling lambat 1 minggu setelah ujian berlangsung. Jika tidak mengikuti ujian pada waktu yang telah ditentukan maka nilai yang bersangkutan otomatis adalah E (gagal). Mahasiswa yang dalam pelaksanaan ujian kedapatan melakukan kecurangan maka yang bersangkutan langsung dianggap gagal mengikuti perkuliahan ini dan harus menyelesaikan pelanggaran tersebut ke komisi disiplin fakultas.

#### **Rancangan Tugas Mahasiswa**

1. Diskusi kelompok (makalah, keaktifan, kemampuan berpikir)
2. *Literature review* (update artikel yang direview, kemampuan analisis)



# RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Teknologi Pangan dan Gizi		Mata Kuliah Wajib Prodi	3	V	2-6-2020
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS		Koord.Rumpun MK		Ka.Prodi Gizi
	Dr. Deni Elnovriza, STP., MSi				Dr. Idral Purnakarya, SKM., MKM
Capaian Pembelajaran (CP)  Catatan: S : Sikap P: Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CP Program Studi				
	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious			
	S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika (S2)			
	S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila			
	S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara			
	S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik			
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri			
	P2	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, serta menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi			

	KU1	Mampu menerapkan dan /atau teknologi dibidang keahliannya melalui penalaran ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif.
	KU6	Mampu mengelola pembelajaran diri sendiri
	<b>CP Mata Kuliah</b>	
	1	Mampu menjelaskan teknologi perebusan dan penggorengan, pengeringan, penggunaan suhu rendah sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi selama proses serta dampak terhadap mutu pangan
	2	Mampu memahami dan menjelaskan teknologi iradiasi, fermentasi, ekstrusi, pengasapan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampaknya terhadap mutu pangan
	3	Mampu menjelaskan tentang teknologi pengalengan atau pembotolan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak pengalengan atau pembotolan terhadap mutu pangan
	4	Mampu mengidentifikasi dan menjelaskan teknologi perbaikan mutu pangan sederhana dan mutakhir, prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak suplementasi, fortifikasi, enrichment serta komplementasi terhadap mutu pangan
	5	Memahami dan menjelaskan tentang tentang pengembangan produk pangan intervensi
<b>Deskripsi Singkat Mata Kuliah</b>	Mata kuliah ini memberikan pengetahuan keterampilan dasar yang berkaitan dengan penerapan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi pangan dalam mengolah serta mengawetkan pangan menggunakan panas, pengasapan, pengeringan, penggunaan suhu rendah, teknologi ekstrusi, fermentasi, iradiasi dan teknologi perbaikan mutu pangan dengan maksud untuk mempertahankan dan memperbaiki mutu pangan. Disamping itu juga memberikan pengetahuan tentang pengemasan, pengalengan dan pengembangan produk pangan intervensi	
<b>Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan</b>	1. Perkembangan ilmu teknologi pangan	
	2. Pengolahan dan pengawetan pangan menggunakan panas (perebusan dan penggorengan)	
	3. Pengawetan pangan dengan dengan pengeringan	
	4. Pengawetan pangan dengan suhu rendah (pendinginan dan pembekuan)	

	5. Teknologi Iradiasi
	6. Teknologi Fermentasi
	7. Teknologi pengasapan
	8. Teknologi ekstrusi
	9. Teknologi Pengalengan dan Pembotolan
	10. Teknologi perbaikan mutu pangan
	11. Pangan Fungsional
	12. Pengemasan Pangan
	13. Pengembangan produk pangan intervensi
<b>Pustaka</b>	<p>8. Msagati TAM. 2013. Chemistry of Food Additives and Preservatives. Wiley-Blackwell</p> <p>9. Gandy JW, Madden A, Holdsworth M. 2012. Oxford Handbook of Nutrition Dietetics. 2<sup>nd</sup> ed. Oxford University Press.</p> <p>10. Kerry I. 2015. Health Benefits of non-nutritive food component. Thesis of Doctor of Philosophy. The University of Western Australia</p> <p>11. Sahin S, Sumnu SG. 2006. Physical Properties of Foods. Springer. USA.</p> <p>12. Farnworth ER. 2008. Handbook of Fermented Functional Foods. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press. New York.</p> <p>13. Hutkins RW. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. IFT Press. Blackwell Publishing.</p> <p>Tamang JP, Kailasapathy. 2010. Fermented Foods and Beverages of the world. CRC Press. Taylor &amp; Francis Group. New York.</p>
<b>Media Pembelajaran</b>	LCD/Projector, Artikel, Text book, Laboratorium
<b>Team Teaching</b>	<p>1. Prof.Dr. Ir. Fauzan Azima, MS (FA)</p> <p>2. Firdaus SP., MSi (FD)</p> <p>3. Dr. Deni Elnovriza, STP., MSi (DE)</p> <p>4. Putri Aulia Arza, STP,MSi (PA)</p>

<b>Assesment</b>	1. Ujian Tengah Semester (UTS) : 30% 2. Ujian Akhir Semester (UAS) : 30% 3. Tugas : 30% 4. Kehadiran : 10%
<b>Mata Kuliah Prasyarat</b>	Ilmu Bahan Makanan

**PELAKSANAAN PERKULIAHAN 2 SKS**

Puan akhir diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
<p>kenalkan perkuliahan n kan wa mampu mi r Ilmu dan pangan, o serta mbat proses n pangan</p>	<p>Pendahuluan/Kuliah pengantar</p> <p>a. Gambaran singkat MK b. Tujuan MK c. Sistem evaluasi MK d. Buku referensi MK e. Ruang lingkup MK</p> <p>Defenisi dan perkembangan ilmu serta teknologi pangan</p>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen : Menjelaskan tentang pelaksanaan perkuliahan, metode, evaluasi dan sanksi</p> <p>Mahasiswa : Memberikan masukan dan saran dari draft kontrak kuliah yang telah disusun</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri</p>	<p>Kesepakatan tentang kontrak perkuliahan yang akan dilaksanakan</p>
<p>wa mampu mi perebusan nggorengan a dan , prinsip bahan yang rta dampak n dan ngan mutu</p>	<p>i. Defenisi perebusan dan penggorengan ii. perebusan dan penggorengan sederhana dan mutakhir, iii. prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak perebusan dan penggorengan terhadap mutu pangan</p>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen : Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa : Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri</p>	<p>a. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian</p>

Puan akhir diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
<p>va mampu mi</p> <p>gan a dan , prinsip bahan yang lama gan serta gan mutu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Defenisi</li> <li>ii. teknologi pengeringan sederhana dan mutakhir,</li> <li>iii. prinsip dan perubahan yang terjadi selama pengeringan serta dampak pengeringan</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi- materi dibahas diperkuliahan secara mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>
<p>va mampu mi</p> <p>han dan an a dan , prinsip bahan yang rta dampak han dan an mutu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- defenisi</li> <li>- teknologi pendinginan dan pembekuan sederhana dan mutakhir,</li> <li>- prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak pendinginan dan pembekuan terhadap mutu pangan</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi- materi dibahas diperkuliahan secara mandiri</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>

Papan akhir arapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
<p>va mampu mi iradiasi a dan , prinsip bahan yang rta dampak erhadap ngan</p>	<p>i. teknologi iradiasi sederhana dan mutakhir, ii. prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak iradiasi terhadap mutu pangan</p>	<p><i>Blended Learning</i></p> <p>Dosen : Memberikan video-video animasi yang bisa diakses mahasiswa</p> <p>Mahasiswa : Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri</p>	<p>a. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian</p>
<p>va mampu mi fermentasi a dan , prinsip bahan yang rta dampak si terhadap ngan</p>	<p>i. teknologi fermentasi sederhana dan mutakhir, ii. prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak fermentasi terhadap mutu pangan</p>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen : Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa : Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri</p>	<p>a. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian</p>
<p>va mampu mi an</p>	<p>i. teknologi pengasapan sederhana dan mutakhir,</p>	<p><i>Blended Learning</i></p>	<p>Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas</p>	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p>

Puan akhir diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
a dan b, prinsip bahan yang serta dampak an mutu	ii. prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak pengasapan terhadap mutu	Dosen :  Memberikan video-video animasi yang bisa diakses mahasiswa  Mahasiswa :  Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit	diperkuliahan secara mandiri	b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian

**UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)**

mi prinsip es ekstruksi	i. Mekanisme kerja proses ekstrusi serta jenis-jenis ekstruder serta kondisi operasi yang berpengaruh pada kualitas produk ii. Memahami aplikasi proses ekstrusi dalam pengolahan produk pangan yang berbasis serealialia dan kacang-kacangan serta pengaruhnya terhadap karakteristik sensori dan gizi	<i>Blended Learning</i>  Dosen :  Memberikan video-video animasi yang bisa diakses mahasiswa  Mahasiswa :  Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit	Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian
a mampu ni teknologi gan atau an a dan prinsip bahan yang ta dampak	i. teknologi pengalengan atau pembotolan sederhana dan mutakhir, ii. prinsip dan perubahan yang terjadi serta dampak pengalengan atau	<i>Blended Learning</i>  Dosen :  Memberikan video-video animasi yang bisa diakses mahasiswa	Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian

Kategori	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
Kategori 1	pembotolan terhadap mutu pangan	<p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>		
Kategori 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. teknologi perbaikan mutu pangan sederhana dan mutakhir,</li> <li>ii. prinsip dan perubahan yang terjadi</li> <li>iii. dampak suplementasi, fortifikasi, enrichment serta komplementasi terhadap mutu pangan</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>
Kategori 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Pengertian pangan fungsional, probiotik dan prebiotik</li> <li>ii. Manfaat pangan fungsional, probiotik dan prebiotik</li> <li>iii. Dampak pangan fungsional, probiotik dan prebiotik</li> <li>iv. Apa yang harus diketahui sebelum mengonsumsi pangan</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p>	Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>

Puan akhir diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
	fungsional, probiotik dan prebiotik	Mahasiswa :  Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit		
...a mampu ...ni fungsi ...san dalam ...ngolahan ...awetan ...elain itu, ...a akan ...ui sistem ...san dan ...emas yang ...pakai	<ul style="list-style-type: none"> <li>i. Pengertian pengemasan</li> <li>ii. Fungsi dan pentingnya pengemasan</li> <li>iii. Hal yang harus diperhatikan dalam proses pengemasan</li> <li>iv. Sistem pengemasan dan tingkattingkatnya</li> <li>v. Material untuk pengemasan</li> <li>vi. Pengertian proses dan pengemasan aseptik</li> <li>vii. Kelebihan dan kekurangan pengemasan aseptik</li> <li>viii. Sistem pengemasan aseptik komersial</li> </ul>	<p><i>Blended Learning</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Memberikan video-video animasi yang bisa diakses mahasiswa</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>
...ni dan ...kan tentang ...angan ...angan	<p>Pengembangan produk pangan intervensi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Pengembangan Formula</li> <li>ii. Pengembangan produk baru</li> <li>iii. Pertimbangan ketersediaan</li> <li>iv. Kelayakan secara teknik, ekonomi dan social</li> <li>v. Pertimbangan mutu yang dapat diterima</li> <li>vi.</li> </ul>	<p><i>Blended Learning</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Memberikan video-video animasi yang bisa diakses mahasiswa</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p>	Mahasiswa menelusuri materi-materi dibahas diperkuliahan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>

Puan akhir diperoleh	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian
		Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit		

**UJIAN AKHIR SEMESTER (UTS)**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

**PENILAIAN KONSUMSI PANGAN**



**PENGAMPU MATA KULIAH :**

**Dr. Deni Elnovriza, STP., Msi**

**Risti Kurnia Dewi, SGz., MSi**

**Dr. Idral Purnakarya, SKM.,MKM**

**Dr. Helmizar, SKM., MBiomed**

**Program Studi Gizi**

**Departemen Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

**Padang, 2020**

## LATAR BELAKANG

- e. Mata kuliah Penilaian Konsumsi Pangan ini merupakan salah satu mata kuliah di Prodi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat
- f. Secara substansi mata kuliah ini memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar prinsip, teknik dan metode penilaian konsumsi pangan untuk mengatasi masalah gizi
- g. Capaian pembelajaran dinilai dari Ujian Tengah Semester (UTS), Ujian Akhir Semester (UAS), dan tugas lapangan yang diberikan
- h. Penilaian proses terdiri dari kompetensi *softskill* baik *intrapersonal skill* (meliputi kemandirian, berpikir kritis dan analitis) maupun *interpersonal skill* (meliputi kerja dalam tim dan komunikasi lisan), dan nilai-nilai dasar mahasiswa (meliputi integritas, disiplin, kerja keras, santun/etika/memiliki tata nilai, dan percaya diri)

## RENCANA PEMBELAJARAN

### Deskripsi Singkat :

Mata kuliah ini membahas tentang tentang konsep penilaian konsumsi pangan secara langsung dan tidak langsung baik penilaian individual maupun masyarakat yang meliputi definisi, macamnya, prosedurnya, kelebihan dan kekurangan serta interpretasinya untuk masing-masing metode penilaian konsumsi untuk keperluan terapi gizi maupun survey konsumsi individual maupun masyarakat. Serta bagaimana merencanakan mengorganisasikan survei konsumsi makanan

### Tujuan Pembelajaran :

Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu :

- g. Mampu menilai kecukupan gizi dan menentukan kecukupan gizi individu
- h. Mampu menjelaskan prinsip dan berbagai metode penilaian konsumsi pangan
- i. Mampu merencanakan mengorganisasikan survei konsumsi makanan
- j. Mampu mengaplikasikan konsumsi pangan pada anak
- k. Mampu mengolah, menganalisis, memvalidasi dan menginterpretasi data hasil pengukuran konsumsi makanan
- l. Mampu menyusun diit gizi seimbang
- m. Mampu menilai keragaman dan kualitas konsumsi pangan

### Capaian pembelajaran (*Learning Outcome*):

#### c. Kompetensi Umum :

Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan dapat memahami dan menjelaskan serta mampu melakukan penilaian konsumsi pangan tingkat individu dan

masyarakat dan menginterpretasikan hasil penilaian konsumsi pangan untuk mengatasi masalah gizi.

**d. Kompetensi Khusus :**

- i. Menjelaskan pengertian teori (konsep) penilaian konsumsi pangan
- ii. Menjelaskan bias/error dalam penilaian konsumsi pangan beserta sumbernya
- iii. Menjelaskan dan memahami berbagai metode dalam penilaian konsumsi pangan baik kualitatif maupun kuantitatif
- iv. Memahami pentingnya kecukupan gizi dan mampu menghitung menentukan kecukupan gizi individu
- v. Mampu menjelaskan penilaian konsumsi pangan di tingkat wilayah/negara
- vi. Mengetahui dan mampu menggunakan Nutrisurvey, tabel-tabel komposisi makanan dalam menganalisis asupan makanan menjadi zat gizi
- vii. Mengetahui dan mampu mengaplikasikan penilaian konsumsi pangan pada anak
- viii. Mampu menjelaskan mengenai penilaian kualitas dan keragaman pangan
- ix. Mampu menjelaskan mengenai diet gizi seimbang

**Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu :**

Metode/model pembelajaran dengan menggunakan pendekatan *Student Centered Learning* (SCL) berupa : (a) Pembelajaran melalui diskusi (*Lecture ad Discussion /Contextual Learning*), dimana dosen menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata dan mahasiswa membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata, (b) Pembelajaran dengan diskusi kelompok (*Small Group Discussion*), dan (c) Pembelajaran kolaboratif (*Collaborative Learning*).

**Bahan Kajian (Materi Ajar) dan Daftar Referensi :**

14. FAO. 2018. Dietary Assessment. A Resource Guide to Method Selection and Application in Low Resource Settings. FAO of UN. Rome
15. FAO. 2001. Food Balance Sheets. A Handbook. FAO of UN. Rome
16. Guerrero MLP, Rodriguez FP. 2017. Diet Quality Indices for Nutrition Assessment : Types and Applications. Chapter 14. Functional Food- Improve Health through Adequate Food. Intech.
17. Biro G, Hulshof KFAM, Ovesen L, Cruz JAA. 2002. Selection of methodology to assess food intake. Eur J Clin Nutr. 56(suppl 2):S25-S32
18. Slimani N, Illner AK, Freisling H, Huybrechts I. 2015. Methods to determine Dietary Intake. Chapter 4. Book Chapter in Nutrition Research Methodologies
19. Swindale A, Ohri-Vachaspati P. 1999. Measuring Household Food Consumption: A Technical Guide. Food and Nutrition Technical Assistant. USAID.
20. Kennedy G, Ballard T, Claude Dop. 2011. Guidelines for measuring Household and Individual Dietary Diversity. FAO.

21. Preedy VR, Ahn-Hunter, Patel VB. 2013. Diet Quality. An Evidence-Based Approach. Vol 1. Humana Press
22. Preedy VR, Ahn-Hunter, Patel VB. 2013. Diet Quality. An Evidence-Based Approach. Vol 2. Humana Press.
23. Gibson, R S, 2005. Principle Of Nutritional Assesment, Oxford University Press. New York
24. Willet W. 1998. Nutritional Epidemiology. New York : Oxford University
25. Sirajuddin, Mustamin M, Nadimin, Rauf S. 2002. Survei Konsumsi Pangan. Jakarta : EGC
26. Kusharto CM, Supariasa DN. 2014. Survei Konsumsi Gizi. Yogyakarta : Graha Ilmu
27. Supariasa DY, Bakri B, Fajar I. 2002. Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC

### **Evaluasi dan Penilaian :**

Evaluasi diadakan 2 kali yaitu pada tengah semester dan akhir semester dalam bentuk *essay* dan *multiple choice*.

Dalam penilaian akan digunakan pembobotan sebagai berikut:

Evaluasi tengah semester	30%
Evaluasi akhir semester	30%
Tugas di Kelas/Lapangan	30%
Kehadiran	10%
Total	100%

### **Norma Akademik**

Mahasiswa yang mengambil mata kuliah semester IV ini hanya akan bisa mengikuti ujian semester jika mengikuti kuliah minimal 75%. Jika terjadi pembatalan kuliah maka perkuliahan tersebut akan diganti pada hari lain di luar jadwal yang telah ditentukan oleh akademik.

Selama proses pembelajaran berlangsung HP harus dalam posisi *silent*. Toleransi keterlambatan selama 15 menit, lebih dari itu tidak diijinkan masuk dan dianggap tidak hadir pada hari itu. Mahasiswa yang berhalangan hadir karena sakit (harus ada keterangan sakit/surat pemberitahuan sakit) dan karena halangan lainnya harus menghubungi dosen sebelum perkuliahan

Mahasiswa yang tidak bisa mengikuti ujian (UTS dan UAS) sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan karena sakit dan alasan lain harus menyertakan surat ijin tertulis dan harus mengikuti ujian susulan paling lambat 1 minggu setelah ujian berlangsung. Jika tidak mengikuti ujian pada waktu yang telah ditentukan maka nilai yang bersangkutan otomatis adalah E (gagal). Mahasiswa yang dalam pelaksanaan ujian kedatangan melakukan kecurangan maka yang bersangkutan langsung dianggap gagal mengikuti perkuliahan ini.

### **Rancangan Tugas Mahasiswa**

3. Diskusi kelompok (keaktifan, kemampuan berpikir)
4. *Literature review* (update artikel yang direview, kemampuan analisis)
5. Praktek kelas/lapangan



# RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Penilaian Konsumsi Pangan		Mata Kuliah Wajib Prodi	3(2-1)	III	05-062020
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS		Koord.Rumpun MK		Ka.Prodi Gizi
	Dr. Deni Elnovriza, STP., MSi				Dr. Idral Purnakarya, SKM., MKM
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>  Catatan: S : Sikap P: Pengetahuan KU : Keterampilan Umum	<b>CP Program Studi</b>				
	S2	Menjunjung tinggi kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika			
	S3	Berkontribusi dalam meningkatkan mutu kehidupan masyarakat, berbangsa bernegara, dan kemampuan peradaban berdasarkan pancasila			
	S9	Menunjukkan sikap yang bertanggungjawab, mampu bekerjasama atas pekerjaan dibidang keahliannya			
	P2	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			

KK : Keterampilan Khusus		pangan dan gizi nasional untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi.	
	P3	Menguasai pengambilan keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode penilaian konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasilnya	
	KU1	Mampu menerapkan teknologi dibidang keahliannya melalui penalaran ilmiah berdasarkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif	
	KK2	Mampu mengaplikasikan iptek gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi	
	KK4	Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri	
	<b>CP Mata Kuliah</b>		
	1	Menjelaskan pengertian teori (konsep) penilaian konsumsi pangan	
	2	Menjelaskan bias/error dalam penilaian konsumsi pangan beserta sumbernya	
	3	Menjelaskan dan memahami berbagai metode dalam penilaian konsumsi pangan baik kualitatif maupun kuantitatif	
	4	Memahami pentingnya kecukupan gizi dan mampu menghitung menentukan kecukupan gizi individu	
	5	Mampu menjelaskan penilaian konsumsi pangan di tingkat wilayah/negara	
	6	Mengetahui dan mampu menggunakan Nutrisurvey, tabel-tabel komposisi makanan dalam menganalisis asupan makanan menjadi zat gizi	
	7	Mengetahui dan mampu mengaplikasikan penilaian konsumsi pangan pada anak	
8	Mampu menjelaskan mengenai penilaian kualitas dan keragaman pangan		
9	Mampu menjelaskan mengenai diet gizi seimbang		

<b>Deskripsi Singkat</b>  <b>Mata Kuliah</b>	Mata kuliah ini membahas tentang tentang konsep penilaian konsumsi pangan secara langsung dan tidak langsung baik penilaian individual maupun masyarakat yang meliputi definisi, macamnya, prosedurnya, kelebihan dan kekurangan serta interpretasinya untuk masing-masing metode penilaian konsumsi untuk keperluan terapi gizi maupun survey konsumsi individual maupun masyarakat.
<b>Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan</b>	Pengertian teori (konsep) penilaian konsumsi pangan Kecukupan gizi dan menentukan kecukupan gizi individu Prinsip dasar dan kegunaan Neraca Bahan Makanan terkait dengan penilaian konsumsi pangan Metode penilaian konsumsi pangan kualitatif Metode penilaian konsumsi pangan kuantitatif Perencanaan dan pengorganisasian survei konsumsi makanan Pengenalan Nutrisurvey dan Tabel Konsumsi makanan Pengolahan, analisis, validasi dan interpretasi data hasil pengukuran konsumsi makanan Aplikasi penilaian konsumsi pangan pada anak Penilaian Gizi Seimbang Penilaian kualitas dan keragaman pangan menggunakan HEI dan DQI
<b>Pustaka/Referensi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. FAO. 2018. Dietary Assessment. A Resource Guide to Method Selection and Application in Low Resource Settings. FAO</li> <li>2. FAO. 2001. Food Balance Sheets. A Handbook. FAO of UN. Rome</li> <li>3. Guerrero MLP, Rodriguez FP. 2017. Diet Quality Indices for NutritionAssessment : Types and Applications. Chapter 14. Fuctional Food- Improve Helath through Adequate Food. Intech.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Biro G, Hulshof KFAM, Ovesen L, Cruz JAA. 2002. Selection of methodology to assess food intake. Eur J Clin Nutr. 56(suppl 2):S25-S32</li> <li>5. Swindale A, Ohri-Vachaspati P. 1999. Measuring Household Food Consumption: A Technical Guide. Food and Nutrition Technical Assistant. USAID.</li> <li>6. Kennedy G, Ballard T, Claude Dop. 2011. Guidelines for measuring Household and Individual Dietary Diversity. FAO.</li> <li>7. Preedy VR, Ahn-Hunter, Patel VB. 2013. Diet Quality. An Evidence-Based Approach. Vol 1. Humana Press</li> <li>8. Preedy VR, Ahn-Hunter, Patel VB. 2013. Diet Quality. An Evidence-Based Approach. Vol 2. Humana Press.</li> <li>9. Gibson, R S, 2005. Principle Of Nutritional Assesment, Oxford University Press. New York</li> <li>10. Willet W. 1998. Nutritional Epidemiology. New York : Oxford University</li> <li>11. Sirajuddin, Mustamin M, Nadimin, Rauf S. 2002. Survei Konsumsi Pangan. Jakarta : EGC</li> <li>12. Kusharto CM, Supariasa DN. 2014. Survei Konsumsi Gizi. Yogyakarta : Graha Ilmu</li> <li>13. Supariasa DY, Bakri B, Fajar I. 2002. Penilaian Status Gizi. Jakarta: EGC</li> </ol>								
<b>Media Pembelajaran</b>	LCD/Projector, Artikel, Data-data								
<b>Team Teaching</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dr. Deni Elnovriza, STP., MSi (DE)</li> <li>2. Risti Kurnia Dewi, SGz., MSi (RK)</li> <li>3. Dr. Helmizar, SKM., MBIomed (HL)</li> <li>4. Dr. Idral Purnakarya, SKM., MKM (IP)</li> </ol>								
<b>Assesment</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">5. Ujian Tengah Semester (UTS)</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">: 30%</td> </tr> <tr> <td>6. Ujian Akhir Semester (UAS)</td> <td style="text-align: right;">: 30%</td> </tr> <tr> <td>7. Tugas Lapang</td> <td style="text-align: right;">: 30%</td> </tr> <tr> <td>8. Kehadiran</td> <td style="text-align: right;">: 10%</td> </tr> </table>	5. Ujian Tengah Semester (UTS)	: 30%	6. Ujian Akhir Semester (UAS)	: 30%	7. Tugas Lapang	: 30%	8. Kehadiran	: 10%
5. Ujian Tengah Semester (UTS)	: 30%								
6. Ujian Akhir Semester (UAS)	: 30%								
7. Tugas Lapang	: 30%								
8. Kehadiran	: 10%								
<b>Mata Kuliah Prasyarat</b>									

**PELAKSANAAN PERKULIAHAN 2 SKS**

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memperkenalkan kontrak kuliah yang akan dilaksanakan	Pendahuluan/Kuliah pengantar f. Gambaran singkat Praktikum MK g. Tujuan Praktikum MK h. Sistem evaluasi Praktikum MK i. Buku referensi Praktikum MK j. Ruang lingkup Praktikum MK k. Penjelasan "final project"	<i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i>  Dosen : Menjelaskan tentang pelaksanaan perkuliahan, metode, evaluasi dan sanksi  Mahasiswa : Memberikan masukan dan saran dari draft kontrak praktikum yang telah disusun  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit	Mahasiswa menelusuri materi-materi yang akan dibahas diperkuliahan secara mandiri	Kesepakatan tentang kontrak perkuliahan yang akan dilaksanakan	5	DE

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
2	Mampu menjelaskan pengertian, pentingnya dan tujuan penilaian konsumsi pangan serta bias/error dalam penilaian konsumsi pangan	Pengertian teori (konsep) penilaian konsumsi pangan <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definisi</li> <li>- Tujuan</li> <li>- Pentingnya penilaian konsumsi pangan</li> <li>- Pemilihan metode konsumsi</li> <li>- Bias/error dalam penilaian konsumsi pangan</li> <li>- Sumber error pada penilaian konsumsi pangan</li> <li>- Cara meminimalisasi error</li> </ul>	<i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i>  Dosen :  Menjelaskan singkat bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan kemudian mempraktikan bagaimana menilai bias  Mahasiswa :  Latihan kasus mengenai bias  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.	e. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori h. Ujian	5	DE

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
3	Mampu menjelaskan tentang kecukupan gizi dan menentukan kebutuhan dan kecukupan gizi individu	Kebutuhan dan Kecukupan Gizi individu - Faktor yang mempengaruhi kecukupan gizi - Menghitung kecukupan gizi - <i>Nutrient Adequaty Ratio</i> - <i>Mean Adequaty Ratio</i>	<i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i>  Dosen :  Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata  Mahasiswa :  Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.	e. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori h. Ujian	5	DE

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
4	Mampu menjelaskan penilaian konsumsi pangan di tingkat wilayah/negara	Prinsip dasar dan kegunaan : - Neraca Bahan Makanan (NBM) - Pola Pangan Harapan (PPH)	<i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i>  Dosen :  Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata  Mahasiswa :  Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.	e. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori h. Ujian	5	DE

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
5	Mampu menjelaskan prinsip dan penggunaan metode penilaian Konsumsi Pangan Kualitatif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode Frekuensi makanan (<i>Food Frequency</i>)</li> <li>- Metode <i>Dietary History</i></li> <li>- Metode Telepon</li> <li>- Metode Pendaftaran Makanan (<i>Food List</i>)</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit</p>	<p>Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.</p> <p>Praktek menggunakan metode yang dibahas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>e. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa</li> <li>f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>h. Ujian</li> </ul>	5	HL

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
6,7	Mampu menjelaskan prinsip dan penggunaan metode penilaian Konsumsi Pangan Kuantitatif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metode <i>Recall</i> 24 jam</li> <li>- Perkiraan Makanan (<i>Estimated Food Records</i>)</li> <li>- Penimbangan Makanan (<i>Food Weighing</i>)</li> <li>- Metode <i>Food Account</i></li> <li>- Metode Inventaris (<i>Inventory method</i>)</li> <li>- Pencatatan (<i>Household Food Record</i>)</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 2 x tatap muka 150 menit</p>	<p>Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.</p> <p>Praktek menggunakan metode yang dibahas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>e. Keterlibatan/ partisipasi mahasiswa</li> <li>f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>h. Ujian</li> </ul>	5	HL

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
8	<b>UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)</b>						
9	Mengetahui dan mampu menggunakan Nutrisurvey, Tabel-tabel komposisi makanan (DKBM, DKMJ dll) dalam menganalisis asupan makanan menjadi zat gizi	Pengenalan Nutrisurvey dan Tabel Konsumsi : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fitur Umum Nutrisurvey</li> <li>- Tabel komposisi makanan</li> <li>- Modifikasi tabel komposisi makanan, AKG, porsi dan membuat menu</li> <li>- Mengubah makanan menjadi zat gizi</li> </ul>	<i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i>  Dosen :  Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata  Mahasiswa :  Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata  Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.  Praktek menggunakan metode yang dibahas	a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori d. Ujian	5	IP

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
10	Mampu melakukan pengolahan, analisis dan menginterpretasikan serta memvalidasi data hasil pengukuran konsumsi makanan	Pengolahan, analisis, validasi dan interpretasi data hasil pengukuran konsumsi makanan	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu :</p> <p>1 x tatap muka 100 menit</p>	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.	<p>e. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>h. Ujian</p>	5	IP

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
11	Mengetahui dan mampu mengaplikasikan penilaian konsumsi pangan pada anak	<p>Aplikasi penilaian konsumsi pangan pada anak :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemenuhan energi dari ASI dan MP-ASI</li> <li>- <i>Energy density</i></li> <li>- <i>Nutrient density</i></li> <li>- Indikator minimum MPASI Bayi dan anak (IYCF)</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 100 menit</p>	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>e. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>h. Ujian</li> </ul>	5	IP

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
12	Mampu menjelaskan mengenai diet gizi seimbang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penilaian Gizi Seimbang</li> <li>- IDDS dan HDDS</li> <li>- <i>Food Consumption Score</i> rumah tangga</li> <li>- Indeks Nilai Gizi (INQ)</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit</p>	Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>e. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>h. Ujian</li> </ul>		RK

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
13	Mampu menjelaskan mengenai penilaian kualitas dan keragaman pangan	- <i>Healthy Eating Indeks (HEI)</i> , <i>AHEI</i> , <i>AHEI-P</i> dan serta pengembangannya	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit</p>	<p>Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.</p> <p>Praktek sesuai topik yang dibahas</p>	<p>e. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>f. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>g. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>h. Ujian</p>	5	RK

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
14	Mampu menjelaskan mengenai penilaian kualitas dan keragaman pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indeks gizi seimbang</li> <li>- <i>Dietary Quality Indeks</i> (DQI)</li> </ul>	<p><i>Lecture and Discussion (contextual learning)</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Menjelaskan bahan kajian yang bersifat teori (konsep) dan mengaitkannya dengan situasi yang nyata</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Membahas konsep teori dan kaitannya dengan situasi nyata</p> <p>Alokasi Waktu : 1 x tatap muka 150 menit</p>	<p>Mahasiswa membentuk kelompok/secara mandiri menelusuri referensi terkait topik yang dibahas.</p> <p>Praktek sesuai topik yang dibahas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</li> <li>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</li> <li>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</li> <li>d. Ujian</li> </ul>	5	RK

Mg Ke-	Kemampuan akhir yg diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran dan Alokasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kreteria (Indikator) Penilaian	Bobot Penilaian (%)	Dosen
15	Mampu mengaplikasi penilaian konsumsi pangan pada masyarakat	Presentasi hasil survey lapang konsumsi pangan	<p><i>Small Group Discussion</i></p> <p>Dosen :</p> <p>Membahas dan memberikan masukan terhadap hasil survey yang dilakukan di masyarakat</p> <p>Mahasiswa :</p> <p>Mempresentasikan hasil survey konsumsi pangan</p> <p>Alokasi Waktu :</p> <p>1 x tatap muka 150 menit</p>	Mahasiswa mempresentasikan hasil survey kelompok terkait topik yang dibahas.	<p>a. Keterlibatan/partisipasi mahasiswa</p> <p>b. Ketepatan tanggapan dan nalar mahasiswa dalam diskusi</p> <p>c. Keselarasan hasil diskusi dengan teori</p> <p>d. Ujian</p>		Semua dosen pengampu MK
16	<b>UJIAN AKHIR SEMESTER (UTS)</b>						

## **PETUNJUK TEKNIS TUGAS LAPANG**

1. Mahasiswa dibagi ke dalam 2 kelompok besar untuk melakukan survey pada 2 tempat yang berbeda (Asrama Mahasiswa Universitas Andalas : 1 kelompok di asrama laki – laki, 1 kelompok di asrama perempuan)
2. 2 kelompok besar tersebut akan dibagi ke dalam masing – masing 2 kelompok kecil (terdiri dari 11/12 mahasiswa)
3. Tiap kelompok besar akan menggunakan data yang sama yang dikumpulkan melalui metode FFQ dan recall 24 jam.
4. Masing – masing kelompok kecil nantinya akan memilih salah satu pembahasan terkait:
  - Tingkat kecukupan gizi dan NAR
  - Kualitas dan keragaman diet
5. Waktu pengambilan data dilaksanakan setelah memperoleh materi terkait FFQ dan recall 24 jam, sementara waktu pengolahan data dilaksanakan setelah memperoleh seluruh materi survey konsumsi pangan
6. Data lain yang harus dikumpulkan selain konsumsi pangan ialah identitas responden dan data sosio-ekonomi responden, data antropometri (TB dan BB)
7. Jumlah sampel yang harus diambil disesuaikan dengan jumlah mahasiswa penghuni asrama Unand (dihitung jumlah sample minimalnya)
8. Pengurusan izin pengambilan data dilakukan oleh perwakilan mahasiswa
9. Kuesioner turun lapang wajib dikonsultasikan pada dosen pengampu MK
- 10.** Hasil survey akan dipresentasikan pada minggu terakhir perkuliahan

### LOG BOOK

<b>NO</b>	<b>HARI/TANGGAL</b>	<b>KEGIATAN</b>
<b>1</b>	<b>Jumat/ 5 juni 2020</b>	<b>Persiapan penyusunan proposal</b>
<b>2</b>	<b>Sabtu/ 6 Juni 2020</b>	<b>Penyusunan Proposal</b>
<b>3</b>	<b>Senin/ 3 Agustus 2020</b>	<b>Revisi RPS</b>
<b>4</b>	<b>Rabu/ 5 Agustus 2020</b>	<b>Pembuatan video greeting</b>
<b>5</b>	<b>Jumat/ 7 Agustus 2020</b>	<b>Produksi Media Pembelajaran 1</b>
<b>6</b>	<b>Jumat / 14 Agustu 2020</b>	<b>Produksi Media Pembelajaran 2</b>
<b>7</b>	<b>Jumat / 21 Agustus 2020</b>	<b>Produksi Media Pembelajaran 3</b>
<b>8</b>	<b>Kamis/ 3 Sepetember 2020</b>	<b>Produksi media pembelajaran 4</b>
<b>9</b>	<b>Jumat / 25 September 2020</b>	<b>Desain halaman awal ilearn</b>
<b>10</b>	<b>Kamis/ 15 oktober 2020</b>	<b>Pelaksanaan UTS da evaluasi mahasiswa</b>
<b>11</b>	<b>Sabtu/ 7 November 2020</b>	<b>Penyusunan laporan</b>

