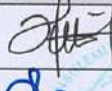


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2402.6
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 06

Nama Mata Kuliah	: Ilmu Gizi 1	Kode Mata Kuliah	: 3CIG11
Semester	: 2 (Dua)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 2	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Miratia Afriani S.ST., M.H	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Miratia Afriani S.ST., M.H	Dosen		03 Agustus
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM. Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibeberatkan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Menguasai Konsep Lulusan mampu menguasai konsep teoritis dan pengembangan keilmuan gizi dasar secara kritis, sistematis, dan inovatif
	2. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan mengimplementasikan ilmu gizi dasar dalam bidang kuliner
	3. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Ilmu Terapan Gizi Dasar 1 Lulusan mampu memahami prinsip ilmu gizi dasar yang relevan dengan kebutuhan ilmu gizi khususnya pada industri (hotel), serta dapat mengimplementasikan dan mempraktikkan gizi dasar pada saat melakukan praktikum.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1: Peserta didik mampu memahami memahami ilmu terapan yang menggunakan berbagai disiplin ilmu seperti biokimia, biologi, ilmu hayat (fisiologi), Pathologi (ilmu yang mempelajari berbagai penyakit), dan beberapa ilmu berkaitan dengan kesehatan dan ilmu gizi 2. CPMK 2: Peserta didik mampu memahami ilmu terapan gozo dasar 1 dan menganalisis kebutuhan gizi dalam penyusunan menu sesuai dengan kebutuhan konsumen (berkaitan dengan ilmu gizi 2)
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan
	2. SUB CPMK 2 Konsep Dasar Ilmu Gizi
	3. SUB CPMK 3 Pengelompokan Zat Gizi
	4. SUB CPMK 4 Pola menu Seimbang

5. SUB CPMK 5 Gizi Seimbang
6. SUB CPMK 6 Penilaian Status Gizi
7. SUB CPMK 7 **Ujian Tengah Semester**
8. SUB CPMK 8 Penyakit Kekurangan Gizi (Kelainan Nutrisi) (presentasi)
9. SUB CPMK 9 Gizi seimbang Ibu Hamil
10. SUB CPMK 10 Gizi seimbang Bayi Balita
11. SUB CPMK 11 Gizi Ibu menyusui dan Ibu Nifas

12. SUB CPMK 12 Gizi Seimbang Remaja dan Dewasa
13. SUB CPMK 13 Gizi Seimbang lansia
14. SUB CPMK 14 Macronutrient (KH,P,L)
15. SUB CPMK 15 Micronutrient (V,M,A)
16. SUB CPMK 16 **Ujian Akhir Semester**

Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16
CPMK 1	V	V			V						V	V	V	V	V	
CPMK 2	V	V	V						V	V	V	V	V	V	V	V
CPMK 3		V	V					V			V	V	V	V	V	
CPMK 4			V		V						V	V	V	V	V	
CPMK 5		V	V	V							V	V	V			
CPMK 6		V	V			V					V	V	V		V	
CPMK 7		V							V		V	V	V		V	
CPMK 8										V	V	V	V			
CPMK 9		V	V								V			V	V	
CPMK 10		V									V	V	V			

Diskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah Ilmu Gizi 1 memberikan dasar pengetahuan tentang prinsip-prinsip gizi yang sangat penting bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner dalam mengelola dan merancang menu makanan yang sehat dan bergizi. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari komponen gizi dalam makanan, kebutuhan gizi berdasarkan usia, jenis kelamin, dan kondisi kesehatan, serta pengaruh gizi terhadap kesehatan tubuh. Pengetahuan ini sangat relevan dalam industri kuliner, di mana manajer kuliner perlu memastikan bahwa menu yang disajikan tidak hanya enak dan menarik, tetapi juga memenuhi standar gizi yang tepat untuk mendukung gaya hidup sehat pelanggan. Sinergi antara ilmu gizi dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk merancang menu yang seimbang, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan menciptakan inovasi dalam produk kuliner yang mendukung kesehatan masyarakat.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Menyiapkan dan menyajikan makanan pola diet (I.55HDR00.054.2)
2. Menyiapkan makanan berdasarkan diet khusus dan kebutuhan budaya (I.55HDR00.068.2)

References	Utama:	Pendukung:
	1. C. Soejoeti Tarwotjo,-. Dasar-Dasar Gizi Kuliner . Gramedia Widiasarana Indonesia 2. Hartono, Andry. 2006. Terapi Gizi Diet Rumah Sakit. Jakarta: EGC	a. Pramihta Siti. 2018. Gizi Dasar. Yogyakarta: Diandra Creative b. Suhardjo. 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Yogyakarta: Penerbit Kansius c. Arisman, 2009. Keracunan Makanan: ilmu gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC d. Jauhari Ahmad, 2015, Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Yogyakarta : Penerbit Jaya Ilmu e. Almtsier Sunita.2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi.Gramedia Pustaka Utama:Jakarta f. Baliwati Y.F., Khomsan A.,Dwiriani M. C. 2002. Pengantar Pangan dan Gizi. Penebar Swadaya g. Pahlevi Elisa Andriani, 2012. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Semarang: Unnes h. Pujiati Kurnia, 2017. Jurnal Kesehatan Masyarakat Identifikasi Kasus kekurangan Gizi Pada Anak Balita. Indonesia: Unhas Maksar
Media Pembelajaran	Software:	Hardware:
	1. MS. Word 2. MS. Powerpoint 3. Youtube 4. Pinterest 5. Canva	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)			
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous							
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10			
1	SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu Memahami Meteri pembelajaran Ilmu Gizi Dasar	• Menjelaskan poin poin yang akan disampaikan selama 14 pertemuan. • Menjelaskan definisi Ilmu Gizi Dasar	Criteria: ☐ Ketepatan dalam Menjelaskan makna dari Ilmu Gizi Dasar	Metode: • Kuliah 30 menit • Tanya jawab 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri mencari referensi gizi dasar 80 menit	Teks: • Slide Presentasi • RPS dan Kontrak Perkuliahan	1, 2, a, b	Memahami materi Gizi dasar	2%			
			Non-test task: ☐ Diskusi tentang definisi pemahaman ilmu gizi									
			Criteria: • Ketepatan dalam mendefinisikan gizi • Ketepatan mendeskripsikan hubungan gizi dengan kesehatan, sistem ilmu gizi serta fungsi makanan	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri mencari materi berkaitan dengan konsep ilmu gizi 80 menit					Praktik: ☐ Slide Presentasi	1, 2, a, b, d	-
			Non-test task: ☐ Diskusi tentang dasar-dasar ilmu gizi ☐									
2		☐ Menjelaskan jenis pengelompokan zat gizi	Criteria: • Ketepatan dalam menguasai materi • Ketepatan Menjelaskan pengelompokan zat gizi	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan	Metode: ☐ Belajar mandiri mencari apa macam pengelompokan zat gizi 40 menit ☐ Diskusi 40 menit	Slide Presentasi			2%			
3	SUBCPMK 3 Mampu memahami Pengelompokan Zat Gizi						1, 2, b,c					

			☐ Diskusi	terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban kelompok 60 menit TM 1x (1x170)				2 %	
		☐ Menjelaskan pola menu seimbang dalam ilmu gizi dasar.	Criteria: ☐ Kecepatan dalam mempresentasikan Non-test task: • Diskusi tentang metieri tersebut • Kecepatan dalam menjawab quiz yang diberikan.	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri mencari referensi menu kari diindonesia 80 menit	☐ Slide presentasi			
4	SUBCPMK 4 Mampu memahami Pola menu Seimbang						1, 2, b, c	2 %	
		☐ Menjelaskan definisi gizi seimbang	Criteria: ☐ Kecepatan dalam Menjelaskan gizi seimbang Non-test task: ☐ Diskusi mengenai gizi seimbang, pre test dan post test	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri mencari referensi gizi seimbang 80 menit.	☐ Slide Presentasi		1, 2, a, b, c	22%
5	SUBCPMK 5 Mampu memahami Gizi Seimbang								
		☐ Menjelaskan bahan penilaian status gizi.	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan penilaian status gizi Non-test task: ☐ Diskusi nilai-nilai status gizi	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri Mencari referensi mengenai status gizi lebih dan gizi kurang	☐ Slide presentasi		1, 2, b, c, d	2 %
6	SUBCPMK 6 Mampu memahami Penilaian Status Gizi								
7	SUBCPMK 7 UTS								

								3 %
Ujian Tengah Semester (30%)								
8	SUBCPMK 8 Mampu memahami Penyakit Kekurangan Gizi (Kelainan Nutrisi)	☐ Menjelaskan apa saja penyakit yang timbul akibat kekurangan gizi (kelainan nutrisi)	Criteria: Kecepatan dalam Memahami akibat yang timbul kekurangan gizi Non-test task: ☐ Diskusi tentang macam-macam penyakit akibat kekurangan gizi	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri dengan mencari kasus akibat kekurangan gizi • Presentasi kelompok	☐ Slide Presentasi	1, 2, b, c, d	Tiap mahasiswa mencari kasus akibat kekurangan gizi 2 %
9	SUBCPMK 9 Mampu memahami Gizi seimbang Ibu Hamil	• Menjelaskan serta memahami defenisi gizi seimbang ibu hamil • Menjelaskan dan memahami nutrisi yang dibutuhkan selama proses kehamilan ☐ Menjelaskan konsep penyajian menu seimbang untuk ibu hamil	Criteria: Kecepatan dalam Menjelaskan dan memahami defenisi gizi seimbang untuk ibu hamil • Kecepatan dalam penahanan metode menyusun menu untuk ibu hamil Non-test task: ☐ Diskusi tentang jenis-jenis nutrisi untuk ibu hamil	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi menentukan satu menyusun menu untuk nutrisi ibu hamil 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri membaca artikel mengenai nutrisi ibu hamil 80 menit	☐ Slide Presentasi	1, 2, a, b, c	Presentasi kelompok 2 %
10	SUBCPMK 10 Mampu memahami Gizi seimbang Bayi Balita	• Menjelaskan serta memahami defenisi menu gizi seimbang pada bayi dan balita • Menjelaskan tata cara merancang dan menyusun menu untuk balita	Criteria: Kecepatan dalam merancang, merencanakan dan menulis menu untuk bayi dan balita Non-test task: ☐ Diskusi tentang kesehatan nutrisi pada bayi dan balita	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi per ndividu tentang nutrisi untuk bayi dan balita 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri Mencari artikel tentang nutrisi untuk bayi dan balita	☐ Slide Presentasi	1, 2, b, c, d	Presentasi kelompok 2 %

11	SUBCPMK 11 Mampu memahami Gizi Ibu menyusui dan Ibu Nifas	- Menjelaskan serta memahami definisi nutrisi untuk ibu menyusui dan nifas - Menjelaskan dan memahami menu yang pas untuk ibu menyusui - Menjelaskan dan menyusun menu untuk ibu menyusui dan nifas	Criteria: ☐ Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami nutrisi untuk ibu menyusui dan nifas Non-test task: ☐ Diskusi tentang menu dan nutrisi yang pas untuk ibu menyusui dan nifas	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri	☐ Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	Presentasi kelompok	2 %
12	SUBCPMK 12 Mampu memahami Gizi Seimbang Remaja dan Dewasa	Menjelaskan serta memahami definisi nutrisi seimbang untuk remaja dan dewasa	Criteria: ☐ Ketepatan dalam Menjelaskan nutrisi seimbang untuk remaja dan dewasa Non-test task: ☐ Bentuk kelompok dan menganalisa apa saja yang dibutuhkan dalam menyusun menu dan nutrisi untuk remaja dan dewasa	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri	☐ Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	Presentasi kelompok	2 %
13	SUBCPMK 13 Mampu memahami Gizi Seimbang lansia	- Menjelaskan serta memahami <i>nutrisi seimbang untuk lansia</i> - Menjelaskan dan memahami menu yang pas untuk lansia - Memahami penyakit apa saja yang timbul dari lansia	Criteria: ☐ Ketepatan dalam Menjelaskan dan memahami nutrisi untuk lansia Non-test task: ☐ Diskusi tentang nutrisi untuk lansia	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi nutrisi untuk lansia) 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelumnya. 80 menit	☐ Slide Presentasi	1, 2, a, b, c, d	Presentasi kelompok	2 %
14	SUBCPMK 14 Mampu mengembangkan Macronutrient (KHP1)	- Menjelaskan dan memahami nutrisi dari makronutrient - Menjelaskan dan memahami definisi dari micronutrient.	Criteria: Ketepatan dalam Membedakan definisi dan penjelasan dari makronutrient dan micronutrient Non-test task:	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi setiap mahasiswa. 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: ☐ Belajar mandiri	☐ Slide Presentasi		Presentasi kelompok	

[illegible]

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 3	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 6	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siakad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siakad	3%
Pertemuan 8	2%	Studi kasus kelainan nutrisi	Form penilaian studi kasus	2%
Pertemuan 9	30%	UTS	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Presentasi Kelompok	Power point, Form penilaian	2%
Pertemuan 11	2%	Presentasi Kelompok	Power point, Form penilaian	2%
Pertemuan 12	2%	Presentasi Kelompok	Power point, Form penilaian	2%
Pertemuan 13	2%	Presentasi Kelompok	Power point, Form penilaian	2%
Pertemuan 14	2%	Presentasi Kelompok	Power point, Form penilaian	2%
Pertemuan 15	3%	Presentasi Kelompok	Power point, Form penilaian	3%
Pertemuan 16	40%	UAS	Final test paper	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan pengertian yang dimaksud dengan status gizi seimbang? Beri perbandingan antara gizi seimbang dengan empat sehat dan lima sempurna!	20%	Menjawab 5 point utama pengertian gizi seimbang dan memberi perbandingan antara gizi seimbang dengan empat sehat dan lima sempurna.	Menjawab 3 poin utama dari pengertian gizi seimbang	Menjawab 1 poin utama dari pengertian gizi seimbang dan empat sehat dan lima sempurna
Soal 2 Jelaskan pengertian marasmus menurut almatsier dan berikan contoh penanganan cepat terhadap kasus gizi buruk!	20%	Menjawab 5 poin dari pengertian marasmus dan memberikan contoh penanganan kasus tersebut.	Menjawab 3 poin dalam menjelaskan pengertian marasmus dan penanganan contoh kasus	Menjawab 2 poin hanya pengertian marasmus saja.
Soal 3 Jelaskan hasil studi women's health initiative dietary modification trial mengenai hubungan antara diet rendah lemak dengan resiko diabetes.	30%	Menjawab 5 poin mengenai hubungan antara diet rendah lemak dengan resiko diabetes	Menjawab 3 poin hubungan diet rendah lemak dengan resiko diabetes	Menjawab 2 poin antara hubungan diet rendah lemak dengan resiko diabetes
Soal 4 Jelaskan secara lengkap peran makronutrient dan micronutrient di dalam tubuh!	30%	Menjawab 5 poin utama dalam peran makronutrient dan micronutrient di dalam tubuh	Menjawab 3 poin utama dalam peran makronutrient dan micronutrient di dalam tubuh	Menjawab 2 poin utama dalam peran makronutrient dan micronutrient di dalam tubuh

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1 Jelaskan menurut pendapat anda yang dimaksud dengan gizi seimbang sesuai dengan segitiga dalam pola konsumsi!	20%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin
Soal 2 Jelaskan patofisiologi terjadinya hipertensi dan obesitas.	20%	Menjawab 7 poin dari	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 3 Jelaskan faktor penyebab terjadinya anemia. Berikan contoh menu gizi seimbang untuk seseorang penderita anemia!	30%	Menjawab 10 poin	Menjawab 5 poin	Menjawab 2 poin
Soal 4 Jelaskan masalah gizi dalam macronutrient dan micronutrient!	30%	Menjawab 5 poin	Menjawab 3 poin	Menjawab 2 poin

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
--------------------	--------------------------	-------------	-------	--------

Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru terkait dengan gizi seimbang	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung proses pembelajaran dan gizi seimbang.	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembelajaran dengan tema gizi seimbang pada ilmu terapan gizi dasar	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan teori.	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Pemahaman teori	50%	Keakuratan dalam menguasai materi ilmu gizi dasar.	Keakuratan dalam memahami teori	Keakuratan standar resep memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas
Plan working dalam menyusun menu	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan dalam menyusun menu gizi seimbang	Lengkap memuat informasi pedoman working plan gizi seimbang	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan