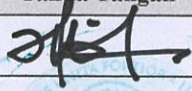


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2405.5
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 05.

Nama Mata Kuliah	: Ilmu Gizi 2	Kode Mata Kuliah	: 3CIG21
Semester	: 5 (Lima)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib program studi
Bobot (sks)	: 3	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		
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 Amalia Maldin M. Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
	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 kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
	3. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu menganalisis kebutuhan gizi pelanggan dan mengaplikasikan konsep gizi seimbang dalam perencanaan menu kuliner. 2. CPMK 2 Mampu menunjukkan kepedulian terhadap kesehatan dan keberlanjutan dalam penyusunan dan pengolahan makanan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

	SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan SUB CPMK 2 Ruang lingkup ilmu gizi SUB CPMK 3 Macronutrient dan micronutrient SUB CPMK 4 Macronutrient dan micronutrient SUB CPMK 5 Menghitung bb ideal, akg dan ake SUB CPMK 6 daftar komposisi bahan makanan (DKBM) SUB CPMK 7 Ujian Tengah Semester SUB CPMK 8 Latihan soal dan menghitung nutrisi SUB CPMK 9 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Ibu Hamil) SUB CPMK 10 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Bayi, balita) SUB CPMK 11 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Ibu menyusui) SUB CPMK 12 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Remaja) SUB CPMK 13 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Dewasa) SUB CPMK 14 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Lansia)																																										
	SUB CPMK 15 Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Pasien Kondisi tt) SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester																																										
	<table><tr><th colspan="7">Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK</th></tr><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK n</th></tr><tr><th>CPMK1</th><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><th>CPMK2</th><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><th>CPMK3</th><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><th>CPMK n</th><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK								Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK n	CPMK1							CPMK2							CPMK3							CPMK n						
Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK																																											
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK n																																					
CPMK1																																											
CPMK2																																											
CPMK3																																											
CPMK n																																											
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah Ilmu Gizi 2 memperdalam pemahaman mahasiswa program studi Manajemen Kuliner tentang komponen gizi dan peranannya dalam merancang menu yang seimbang dan sehat. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari lebih lanjut tentang kebutuhan gizi berdasarkan usia, kondisi kesehatan, dan aktivitas fisik, serta cara mengaplikasikan pengetahuan ini dalam pengembangan produk kuliner yang mendukung kesehatan. Selain itu, mahasiswa akan diajarkan untuk menganalisis kandungan gizi dalam bahan makanan, merancang menu yang memenuhi standar kesehatan, dan memahami pentingnya keseimbangan nutrisi dalam setiap sajian. Sinergi antara ilmu gizi dengan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk menciptakan pilihan menu yang tidak hanya lezat tetapi juga mendukung gaya hidup sehat bagi pelanggan, serta meningkatkan daya saing bisnis kuliner di pasar yang semakin peduli terhadap kesehatan.																																										
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: 1. C. Soejoeti Tarwotjo,-. Dasar-Dasar Gizi Kuliner . Gramedia Widiasarana Indonesia 2. Hartono, Andry. 2006. Terapi Gizi Diet Rumah Sakit. Jakarta: EGC 3. Pramihta Siti. 2018. Gizi Dasar. Yogyakarta: Diandra Creative 4. Suhardjo. 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Yogyakarta: Penerbit Kansius 5. Nugraini, Septi. 2013. Ilmu gizi 2. Depok: 6. Arisman, 2009. Keracunan Makanan: ilmu gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC		Pendukung: 1. Jauhari Ahmad, 2015, Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Yogyakarta : Penerbit Jaya Ilmu 2. Almtsier Sunita.2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi.Gramedia Pustaka Utama:Jakarta 3. Baliwati Y.F., Khomsan A.,Dwiriani M. C. 2002. Pengantar Pangan dan Gizi. Penebar Swadaya 4. Pahlevi Elisa Andriani, 2012. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Semarang: Unnes 5. Pujiati Kurnia, 2017. Jurnal Kesehatan Masyarakat Identifikasi Kasus kekurangan Gizi Pada Anak Balita. Indonesia: Unhas Maksar																																								
Media Pembelajaran	Software:		Hardware:																																								

	1. Windows, 2. Microsoft Word, 3. Microsoft Powerpoint, 4. Youtube, 5. VLC Player/ GOM Player.	☐ Handout, Buku Referensi, makalah kelompok, LCD, PC, Laptop
--	--	---

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	Mampu memahami dan menjelaskan ruang lingkup ilmu gizi	1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dasar atau istilah gizi. 2. Mahasiswa mengetahui ruang lingkup gizi. 3. Mahasiswa mengerti hubungan gizi dengan Kesehatan tubuh. 4. Mahasiswa dapat mengingat dan mendeskripsikan Kembali pembelajaran ilmu gizi 1	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan konsep mengenai ruang lingkup ilmu gizi Non-test task: Diskusi tentang ruang lingkup ilmu gizi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Video ruang lingkup ilmu gizi	1, 2, a, b, c	-	
2	Mampu memahami dan menjelaskan mengenai Macronutrient (Karbohidrat, Protein, Lemak) dan Micronutrient (Mineral, Vitamin, Asam Folat, Yodium, Fe, Zn, Kalium,	1. Mendeskripsikan zat gizi makro dan micro 2. Menyebutkan fungsi zat gizi Macronutrient & Micronutrient Mendeskripsikan struktur kimia zat gizi dalam	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan Macronutrient (Karbohidrat, Protein, Lemak) dan Micronutrient (Mineral, Vitamin, Asam Folat, Yodium, Fe, Zn, Kalium, Kalsium,) Non-test task:	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • video • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c		

	Kalsium)	3. Macronutrient & Micronutrient Menyebutkan dan menganalisa sumber zat gizi 4. Macronutrient & Micronutrient pengolahan pangan olahan tertentu. 5.	Diskusi tentang pengelompokan Macronutrient (Karbohidrat, Protein, Lemak) dan Micronutrient (Mineral, Vitamin, Asam Folat, Yodium, Fe, Zn, Kalium, Kalsium, Mg)						
--	----------	---	---	--	--	--	--	--	--

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
3	Dapat menganalisis Kebutuhan Gizi Personal (BB Ideal, AKG, AKE)	1. Mahasiswa dapat menganalisa kebutuhan gizi diri sendiri. 2. Mahasiswa dapat membedakan bb ideal, AKG dan AKE	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan kebutuhan gizi personal dan perbedaan bb ideal, AKG & AKE Non-test task: Diskusi tentang kebutuhan gizi seseorang	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, b, c		
4	Dapat menghitung Kebutuhan Gizi Personal (BB Ideal, AKG, AKE) secara manual dan aplikasi	1. Mahasiswa dapat menghitung bb ideal diri sendiri secara manual dan aplikasi 2. Mahasiswa dapat menghitung AKG personal secara manual dan aplikasi	Criteria: Dapat menghitung secara manual dan aplikasi BB ideal, AKG dan AKE Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Latihan soal menghitung bb ideal, AKG & AKE	
5	Mampu memahami dan menjelaskan mengenai Daftar komposisi bahan makanan (DKBM) dan	1. Mahasiswa mengetahui apa itu DKBM DAN DBMP.	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan DKBM dan DBMP dan perbedaannya	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		

8

	Daftar bahan penukar (DBMP)	2. Mahasiswa memahami sumber pangan Indonesia. 3. Mahasiswa dapat mendeskripsikan perbedaan DKBM DAN DBMP penanggulangan kerusakan bahan pangan	Non-test task: Diskusi perbedaan DKBM dan DBMP			• Video			
6	Mampu menghitung kalori makanan (protein, karbo dan lemak)	1. Mahasiswa dapat menghitung energi makanan.	Criteria: Ketepatan dan kecepatan dalam menghitung kalori	Metode: • Kuliah • Diskusi	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Mengitung kalori makanan (protein, karbo dan lemak)	

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
	lemak) secara manual	2. Mahasiswa dapat menghitung kandungan protein, karbo dan lemak pada suatu makanan. 3. Mahasiswa dapat menganalisis kebutuhan energi pada seseorang.	pada protein, karbo, dan lemak Non-test task: Diskusi cara menghitung kalori	TM 1x (1x170)	Diskusi melalui forum (LMS)			dan lemak) secara manual sesuai dengan soal yang telah diberikan	
7	Mampu memahami dan menjelaskan mengenai menghitung kalori pada lemak	Mahasiswa dapat menghitung energi	Criteria: Ketepatan dalam Menghitung kandungan gizi Non-test task:	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		

	makanan yang dikonsumsi menggunakan aplikasi	1. makanan menggunakan aplikasi. Mahasiswa dapat menghitung kandungan protein, karbo dan lemak pada suatu makanan menggunakan aplikasi. Mahasiswa dapat menganalisis kebutuhan energi pada seseorang.	Diskusi						
--	--	---	---------	--	--	--	--	--	--

Ujian Tengah Semester (%)

8	Mampu memahami dan menjelaskan mengenai Analisis Kalori pada Makanan (tabel komposisi makanan)	1. Mahasiswa dapat menjelaskan apa itu tabel komposisi makanan. 2. Mahasiswa dapat membuat tabel komposisi makanan. 3. Mahasiswa dapat menganalisis bahan makanan yang ada di tabel komposisi	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan mengenai Analisis Kalori pada Makanan Non-test task: Diskusi Teknik mengenai Analisis Kalori pada Makanan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		
---	--	---	--	---	--	---	----------------	--	--

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
		makanan.							
		4. Mahasiswa dapat merancang menu seimbang							
9	Project Grup 1 standar resep makanan dan	1. Mampu memahami dan menjelaskan perencanaan menu yang seimbang 2. mengetahui dan memahami jenis-jenis	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan mengenai perencanaan menu seimbang dan diet	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	2, a, b, c, 1,	Presentasi dan debat mengenai jenis-jenis diet untuk kesehatan	

	hitung nutrisi (Ibu Hamil)	diet yang baik dan tidak baik 3. Mampumenyusun dan membuat menu diet						dan untuk penyakit tertentu	
			Non-test task: Diskusi dan debat mengenai diet						
10	Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Bayi, balita)	1. Mahasiswa dapat menganalisa kebutuhan energi pada bayi, balita dan remaja 2. Mahasiswa dapat membuat menu makanan dengan kandungan gizi sesuai dengan kebutuhan dari bayi, balita dan remaja	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan menu-menu yang baik bagi bayi, balita dan remaja Non-test task: Diskusi untuk menyusun menu makanan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Tels: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	2, a, b, c, 1,		
11	Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Ibu menyusui)	1. Mahasiswa mampu menganalisis dan menyusun menu untuk dewasa dan ibu menyusui 2. Mahasiswa dapat membuat menu harian untuk kebutuhan gizi pada	Criteria: Ketepatan dalam Menjelaskan menu yang baik untuk dewasa dan ibu hamil Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Tels: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	2, a, b, c, 1,		

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

		ibu hamil sesuai dengan kebutuh kalori ibu menyusui							
12	Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Remaja)	1. Mampumakanan membedakan yang baik dan tidak untuk remaja 2. Mampu membuat menu yang sehat untuk manula dengan riwayat sakit yang dimiliki 3. Mengetahui metabolisme pencernaan remaja	Criteria: Ketepatan dalam menganalisis menu yang baik untuk manula Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning - Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab • Video	1, 2, a, b, c,		
13	Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Dewasa) dan Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Pasien Kondisi tt)	1. Mampu membedakan makanan yang boleh di konsumsi dan yang tidak boleh di konsumsi untuk golongan penyakit tertentu 2. Dapat membuat menu makanan yang sehat dan cocok untuk golongan penyakit tertentu 3. Dapat membuat makanan sehat dan enak untuk golongan penyakit tertentu	Criteria: Ketepatan membedakan bahan makanan yang baik dan tidak baik untuk golongan penyakit tertentu Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning - Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		
14	Project Grup 1 standar resep makanan dan hitung nutisi (Lansia)	1. Mahasiswa dapat membuat menu makanan sehat. 2. Mahasiswa dapat membuat informasi nilai gizi 3. Mahasiswa dapat	Criteria: Ketepatan dalam Menghitung kalori makanan Non-test task: Diskusi	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning - Diskusi melalui forum (LMS)	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,	Membuat menu diet beserta dengan informasi nilai gizi dan packaging yang menarik	

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
		membuat lable konposisi makanan.							
Ujian Akhir Semester (%)									

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	3%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 3	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 4	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 5	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 6	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 7	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 8	10%	Essay	Mid Test Paper	10%
Pertemuan 9	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 10	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 12	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Praktikum	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 14	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 15	10%	Working Plan	Final test paper	10%
Pertemuan 16	17%	Practicum Test	Absensi, Form Penilaian Hasil Praktikum, Dokumentasi Produk	17%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

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

Soal 1	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Kajian Umum Ilmu gizi 2	Menjawab setengah (50%) dari Kajian Umum Ilmu gizi 2	Menjawab kurang dari 25 % dari Kajian Umum Ilmu gizi 2
Soal 2	25%	Menjawab sebagian	Menjawab	Menjawab kurang
		besar (75 %) dari klasifikasi Ilmu gizi 2	setengah (50%) dari Ilmu gizi 2	dari 25 % dari klasifikasi Ilmu gizi 2
Soal 3	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Alat dan Metode Ilmu gizi 2	Menjawab setengah (50%) dari Ilmu gizi 2	Menjawab kurang dari 25 % dari Ilmu gizi 2
Soal 4	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Ilmu gizi 2	Menjawab setengah (50%) dari metode Pemeliharaan Ilmu gizi 2	Menjawab kurang dari 25 % dari metode Pemeliharaan Ilmu gizi 2

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan Ilmu gizi 2	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk Ilmu gizi 2 tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan T Ilmu gizi 2	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk Ilmu gizi 2 tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Pengujian Organoleptik	50%	Keakuratan metode dan teknik pengujian memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Keakuratan standar metode dan teknik pengujian memuat kecukupan dan formulasi yang jelas	Keakuratan standar metode dan teknik pengujian memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas
Format Working Plan	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan

