



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan**  
**Program Studi S1 Gizi**

Kode Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Ilmu Gizi Dasar	1321103003	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=0	ECTS=0	1	17 Februari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dr. Rita Ismawati, M.Kes. Cleonara Yanuar Dini, S.Gz, M.Sc., RD Satwika Arya Pratama, S.Gz, M.Sc. Noor Rohmah Mayasari, S.TP., M.PH., Ph.D.		Dr. Rita Ismawati, M.Kes.			Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.	

<b>Model Pembelajaran</b>	<b>Case Study</b>
---------------------------	-------------------

<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>
----------------------------------	--

<b>CPL-9</b>	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis.
--------------	--

<b>CPL-11</b>	Mampu mendesain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakter sasaran.
---------------	--

**Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)**

<b>CPMK - 1</b>	Mampu merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan bergizi dengan menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam ilmu Gizi Dasar
-----------------	--

<b>CPMK - 2</b>	Mampu menguasai pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur ilmu Gizi Dasar untuk pengelolaan makanan bergizi
-----------------	--

<b>CPMK - 3</b>	Mampu merancang pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu Gizi Dasar
-----------------	---

<b>CPMK - 4</b>	Mampu bertanggungjawab dalam merancang pengelolaan makanan bergizi yang memanfaatkan ilmu Gizi Dasar
-----------------	--

**Matrik CPL - CPMK**

CPMK	CPL-9	CPL-11
CPMK-1		
CPMK-2		
CPMK-3		
CPMK-4		

**Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)**

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

<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Mata kuliah ini membahas konsep. Materi dalam perkuliahan ini juga meliputi. Kegiatan dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah, diskusi, dan penugasan.
-----------------------------	--

<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>
----------------	----------------

1. Almtsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
2. Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta
3. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia
4. Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.
5. Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish

**Pendukung :**

**Dosen Pengampu**

Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.  
Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc.  
Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami RPS dan melakukan kontrak perkuliahan Memahami pengertian dan konsep ilmu gizi	1.Melakukan kontrak perkuliahan 2.Menjelaskan pengertian dan konsep ilmu gizi 3.Menjelaskan konsep gizi seimbang	<b>Kriteria:</b> Bentuk tes obyektif  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : Kuliah,Tanya Jawab, Diskusi 3 X 50		<b>Materi:</b> Pengantar ilmu gizi <b>Pustaka:</b> <i>Almtsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i>  <b>Materi:</b> pengantar ilmu gizi <b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i>  <b>Materi:</b> RPS Ilmu Gizi Dasar <b>Pustaka:</b>	0%

2	Memahami pengertian dan konsep energi dalam ilmu gizi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian energi</li> <li>2. Menjelaskan konsep kebutuhan energi</li> <li>3. Menjelaskan dan menghitung kebutuhan energi harian</li> <li>4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan energi</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk tes obyektif</li> <li>2. Tugas-1 : Menghitung Kebutuhan Energi Harian</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Metode Pembelajaran : Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, penugasan 3 X 50</p>		<p><b>Materi:</b> Energi <b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Energi <b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supriasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> energi <b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> energi <b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	5%
---	---	--	---	---	--	--	----

3	Memahami pengertian dan konsep karbohidrat dalam ilmu gizi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian karbohidrat</li> <li>2. Menjelaskan jenis-jenis karbohidrat</li> <li>3. Menjelaskan contoh makanan sumber karbohidrat</li> <li>4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan karbohidrat</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk tes obyektif</li> <li>2. Tugas-2 : Identifikasi makanan sumber karbohidrat</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan penugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Karbohidrat</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Karbohidrat</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supriasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Karbohidrat</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Karbohidrat</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	0%
---	--	---	--	--	--	--	----

4	Memahami pengertian dan konsep lemak dalam ilmu gizi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian lemak</li> <li>2. Menjelaskan jenis-jenis lemak</li> <li>3. Menjelaskan contoh makanan sumber lemak</li> <li>4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan lemak</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes obyektif</li> <li>2. Tugas-3 : Identifikasi makanan sumber lemak</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Lemak</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Lemak</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Lemak</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Lemak</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	0%
---	--	---	---	--	--	---	----

5	Memahami pengertian dan konsep protein dalam ilmu gizi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Menjelaskan pengertian protein</li> <li>2.2. Menjelaskan jenis-jenis protein</li> <li>3.3. Menjelaskan contoh makanan sumber protein</li> <li>4.4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan protein</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. tes obyektif</li> <li>2. Tugas-4 : Identifikasi makanan sumber protein</li> </ol>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Protein <b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Protein <b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> protein <b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Protein <b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	10%
6	Memahami pengertian dan konsep vitamin dalam ilmu gizi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian vitamin</li> <li>2. Menjelaskan jenis-jenis vitamin</li> <li>3. Menjelaskan contoh makanan sumber vitamin</li> <li>4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan vitamin</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes obyektif</li> <li>2. Tugas-5 : Identifikasi makanan sumber vitamin</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Vitamin <b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Vitamin <b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p>	100%

7	Memahami pengertian dan konsep mineral dalam ilmu gizi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian mineral</li> <li>2. Menjelaskan jenis-jenis mineral</li> <li>3. Menjelaskan contoh makanan sumber mineral</li> <li>4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan mineral</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes obyektif</li> <li>2. Tugas-6 : Identifikasi makanan sumber mineral</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Mineral</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mineral</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mineral</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Mineral</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	10%
8	Ujian Tengah Semester			2 X 50			0%

9	Memahami pengertian dan konsep cairan dan elektrolit dalam ilmu gizi	<p>1.1. Menjelaskan pengertian dan konsep cairan dan elektrolit</p> <p>2.2. Menjelaskan sumber cairan dan elektrolit</p> <p>3.3. Menghitung kebutuhan cairan harian</p> <p>4.4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan cairan dan elektrolit</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1. tes obyektif</p> <p>2. Tugas-7 : menghitung kebutuhan cairan harian</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penuugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Elektrolit</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Elektrolit</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Elektrolit</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Elektrolit</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	5%
---	--	---	---	---	--	---	----



10	Memahami konsep pencernaan, absorpsi dan metabolisme zat gizi secara umum	<p>1.1. Menjelaskan konsep pencernaan zat gizi</p> <p>2.2. Menjelaskan konsep absorpsi zat gizi</p> <p>3.3. Menjelaskan metabolisme zat gizi</p>	<p><b>Kriteria:</b> Tes obyektif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Metabolisme zat gizi <b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Metabolisme zat gizi <b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Metabolisme zat gizi <b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Metabolisme zat gizi <b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	5%
11	Memahami konsep bahan makanan penukar (BMP), daftar komposisi bahan makanan (DKBM) dan tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)	<p>1. Menjelaskan konsep bahan makanan penukar (BMP)</p> <p>2. Menjelaskan konsep daftar komposisi bahan makanan (DKBM)</p> <p>3. Menjelaskan konsep tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)</p>	<p><b>Kriteria:</b> Tes obyektif</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Bahan makanan penukar <b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> daftar komposisi bahan makanan <b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p>	10%

12	Memahami dan menghitung kebutuhan energi harian	1. Memahami dan menghitung kebutuhan energi harian 2. Tes objektif	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Kerja Kelompok, Diskusi, Project Based Learning 3 X 50		<b>Materi:</b> Menghitung kebutuhan energi <b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> <hr/> <b>Materi:</b> Energy <b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i>	10%
----	---	---	---	---	--	---	-----

13	Menghitung kebutuhan zat gizi harian	<p>1.Menghitung kebutuhan karbohidrat harian</p> <p>2.Menghitung kebutuhan lemak harian</p> <p>3.Menghitung kebutuhan protein harian</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.Menghitung kebutuhan karbohidrat, lemak, dan protein harian</p> <p>2.Tes obyektif</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kerja Kelompok, Diskusi, Project Based Learning 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Menghitung kebutuhan zat gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Menghitung kebutuhan zat gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supriasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Menghitung kebutuhan zat gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> Menghitung kebutuhan zat gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i></p>	10%
----	--------------------------------------	--	--	---	--	--	-----

14	Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian	<p>1.1. Mengidentifikasi bahan makanan sumber karbohidrat</p> <p>2.2. Mengidentifikasi bahan makanan sumber protein</p> <p>3.3. Mengidentifikasi bahan makanan sumber lemak</p> <p>4.4. Mengidentifikasi bahan makanan sumber vitamin dan mineral</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1. Identifikasi bahan makanan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral</p> <p>2. Tes obyektif</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Kerja Kelompok, Diskusi, Presentasi, dan Proyek 6 X 50		<p><b>Materi:</b> menu kebutuhan gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> menu kebutuhan gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p>	10%
15	Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian	Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1. Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian</p> <p>2. Tes obyektif</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktikum 6 X 50		<p><b>Materi:</b> menu kebutuhan gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Hardinsyah &amp; Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> menu kebutuhan gizi harian</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Mahan LK &amp; Sylvia ES. 2011. Krause's Food &amp; the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i></p>	5%
16	Ujian Akhir Semester						0%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	156.67%
2.	Penilaian Praktikum	1.67%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	6.67%
		100%

#### Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik

terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.

5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proporsional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal

Koordinator Program Studi S1  
Gizi



Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.  
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



NIDN

File PDF ini digenerate pada tanggal 17 Februari 2025 Jam 21:54 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDra Unesa

