



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
Kuliner Lanjut	1321103031	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=0	ECTS=1.59	4	28 November 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dra. Veni Indrawati, M.Kes		Dra. Veni Indrawati, M.Kes			Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	Matrik CPL - CPMK						
		CPMK					
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini adalah matakuliah yang memberikan mahasiswa pemahaman terkait konsep dasar gizi kuliner yang meliputi: pengolahan menu makanan pasien khusus, bakery pastry dan pola menu makanan kontinental. Selain itu mahasiswa juga akan mendapatkan gambaran dan pemahaman mengenai pengaturan makanan sesuai dengan prinsip dan standar diet rumah sakit pada berbagai kondisi penyakit baik diberikan secara oral, enteral dan parenteral. Pada mata kuliah ini mahasiswa diberikan pengarahannya dalam menyusun menu sehari pada berbagai prinsip diet.						
	Pustaka	Utama : <ol style="list-style-type: none"> 1. Caserani, Kinton.1982. Understanding Cooking . Hongkong: Wing King Tong 2. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique . New York Publishers, Inc. 3. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . American: John Wiley & Sons 4. Lau Sackett, Jeclyn Pestka . 2011. Profesional Garde Manger A Globe Perspective . Consulting Author Wyne Gissen. Hobokan, New Jersey: John Wiley & Sonc, Inc 5. Pauli, Eugen.1989. Classical Cooking The Modern Way . New York: Van Nostrand Reinhold 6. Mahan, L. Kathleen., Raymond, Janice L. 2017. Krause's Food and the Nutrition Care Process 14t edition. Elsevier. St. Louis, Missouri. 7. Almatsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2001 8. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta 					
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc. Wildan Alfira Gusrianto, M.Gz.						
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	1.Memahami Rancangan Pembelajaran Semester pada MK Kuliner Lanjut 2.Menjelaskan konsep dasar makanan western/eropa	1.Menjelaskan pengertian makanan western/eropa 2.Menjelaskan jenis appetizer makanan western/eropa 3.Menjelaskan jenis main course makanan western/eropa 4.Menjelaskan jenis dessert makanan western/eropa	Kriteria: 1.Dapat menjelaskan pengertian makanan western/eropa dengan tepat 2.Dapat menjelaskan jenis appetizer makanan western/eropa 3.Dapat menjelaskan jenis main course makanan western/eropa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi, tanya jawab 2 X 50			0%
2	Memahami hidangan western tentang main course dan dessert	1.Menjelaskan pengertian main course 2.Mengidentifikasi komponen main course 3. Mendeskripsikan pelengkap main course 4. Menjelaskan penyajian main course 5. Menjelaskan pengertian dessert 6 menjelaskan Bahan-bahan desserr 7... Mengklasifikasikan jenis-jenis dessert	Kriteria: 1 .Soal nomor 1 memiliki bobot 5 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 memiliki bobot 5 jika dijawab benar 5. Soal nomor 5 memiliki bobot 15 jika dijawab benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kooperatif , ceramah,diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, 2 X 50			0%
3	Memahami Konsep dasar kue kontinental	1. jelaskan definisi bakery dan pastry 2. Identifikasi Jenis-jenis adonan 3. Jelaskan ciri-ciri dari setiap adonan	Kriteria: 1 .Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 memiliki bobot 15 jika dijawab benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 2 X 50			0%
4	Memahami Konsep dasar cake	1. Jelaskan Pengertian cake 2. Klasifikasikan jenis jenis cake 3. Deskripsikan Komponen cake 4. Jelaskan teknik pembuatan cake 5. Uraikan Prosesur pembuatan cake	Kriteria: 1 .Soal nomor 1 memiliki bobot10 Jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3. Soal nomor3 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 memiliki bobot 20 jika dijawab benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberKonsep cake 1. Pengertian cake 2. Klasifikasi cake 3. Komponen cake 4. Teknik pembuatan cake 5. Prosesur pembuatan cakeian tugas 2 X 50			0%

5	Mahasiswa mampu memahami Biscuit dan batter	1. Jelaskan Pengertian biscuit dan batter 2. Klasifikasikan jenis jenis biscuit dan batter 3. Jelaskan Teknik pembuatan biscuit dan batter 4. Jelaskan Prosedur pembuatan biscuit dan batter	Kriteria: 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 30 jika dijawab benar	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 2 X 50			0%
6	Merancang resep, menu Eropa, appetizer, main course dan dessert	1. Menjelaskan prosedur pembuatan jenis2 appetizer, 2. Menjelaskan prosedur pembuatan jenis2 main course 3. Menjelaskan prosedur pembuatan jenis2 dessert 4. membuat perencanaan appetizer, main course dan dessert	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot10 Jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot10 Jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 30 Jika dijawab benar 4..	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 2 X 50			0%
7	Trampil mengolah dan menyajikan appetizer, main course, pelengkapya dan dessert	1. Menjelaskan prosedur pembuatan appetizer, main course dan pelengkapya serta dessert 2. Trampil membuat produk appetizer, main course dan pelengkapya serta dessert 3. Mengevaluasi hasil jadi produkappetizer, main course dan pelengkapya serta dessert	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan pembuatan produk appetizer ,. main course dan dessert dengan benar	Pembelajaran langsung, demomonstrasi, pemberian tugas 2 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			2 X 50			0%
9	Mampu Memahami Bentuk makanan rumah sakit	1. Menjelaskan Oral Nutrition 2. Menjelaskan Modifikasi diet rumah sakit 3. Menjelaskan Macam Konsistensi Diet sesuai Standard RS 4. Menjelaskan Makanan Biasa 5. Menjelaskan Makanan Lunak dan saring 6. Menjelaskan Makanan Cair: cair jernih, cair penuh, cair kental	Kriteria: 1. Soal nomor 1 dengan bobot 10 jika menjawab benar 2. Soal nomor 2 dengan bobot 10 jika menjawab benar 3. Soal nomor 3 dengan bobot 10 jika menjawab benar 4. Soal nomor 4 dengan bobot 10 jika menjawab benar 5. Soal nomor 5 dengan bobot 10 jika menjawab benar	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab. 2 X 50			0%

10	mampu Memahami Enteral dan Parenteral	1. Menjelaskan Definisi makanan enteral 2. Menjelaskan Jalur pemberian makan nasoenteral 3. Menjelaskan Indikasi pemberian makanan enteral 4. Menjelaskan Metode pemberian makanan enteral 5. Mengidentifikasi Macam dan karakteristik formula enteral 6. Membuat Formula enteral RS dan komersial 7. Menjelaskan Definisi makanan parenteral 8. Menjelaskan Indikasi dan kontraindikasi makanan parenteral 9. Menjelaskan Jalur pemberian parenteral nutrition 10. Menyebutkan Macam parenteral nutrition 11. perhitungan kebutuhan parenteral nutrition (zat gizi makro dan mikro) 12. Menentukan osmolalitas makanan parenteral	Kriteria: 1. Soal nomor 1 bobot nilai 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 bobot nilai 15 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 bobot nilai 15 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 bobot nilai 15 jika dijawab benar 5. Soal nomor 5 bobot nilai 15 jika dijawab benar 6. Soal nomor 6 bobot nilai 15 jika dijawab benar 7. Soal nomor 7 bobot nilai 15 jika dijawab benar	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan 2 X 50			0%
11	mampu Memahami Diet tinggi energi tinggi protein	1. Menjelaskan Definisi diet TKTP 2. Menguraikana Manfaat diet TKTP 3. Menjelaskan i Kriteria pasien dengan diet TKTP 4. Menjelaskan Preskripsi diet TKTP 5. Menyebutkan Sumber bahan makanan tinggi energi dan protein 6. Strategi meningkatkan nilai energi dan protein dalam diet pasien 7. Menyusun Contoh menu TKTP	Kriteria: 1. Soal ni 1 bobot nilai 10 jika dijawab benar 2. Soal ni 1 bobot nilai 15 jika dijawab benar 3. Soal ni 1 bobot nilai 15 jika dijawab benar 4. Soal ni 1 bobot nilai 15 jika dijawab benar 5. Soal ni 1 bobot nilai 15 jika dijawab benar 6. Soal ni 1 bobot nilai 15 jika dijawab benar 7. Soal ni 1 bobot nilai 15 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 2 X 50		0%	
12	Mampu Memahami Low "Nutrient" Diet (1): Low fat diet, low sodium, low potassium	1. 1. Low fat diet: definisi, bahan makanan sumber lemak, kebutuhan lemak dalam VLFD dan LFD, strategi LFD 2. Low sodium diet: definisi, bahan makanan sumber sodium, kebutuhan sodium harian 3. Low potassium diet: definisi, bahan makanan sumber potasium, kebutuhan potassium harian	Kriteria: 1. Soal nomor 1 bobot nilai 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 bobot nilai 20 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 bobot nilai 20 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi, tanya jawab, . 2 X 50		0%	
13	Mampu memahami Low "Nutrient" Diet (2): Protein, purin, Gl Low purin diet: definisi, bahan makanan sumber purin, indikasi diet purin, syarat diet purin, contoh diet rendah purin	1. Menjelaskan Low protein diet: fungsi protein, indikasi diet rendah protein, syarat diet protein, bahan makanan, contoh diet rendah protein 2. Menjelaskan Low Gl: indikasi diet rendah Gl, syarat diet low Gl, contoh diet rendah protein, glyceic load	Kriteria: 1. Soal nomor 1 bobot nilai 25 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 bobot nilai 25 jika dijawab benar	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan 2 X 50		0%	
14						0%	

15	mampu memahami Diet persiapan pemeriksaan laboratorium	1. Menjelaskan Puasa sebelum pemeriksaan medis/ lab. 2. Menjelaskan Diet persiapan sebelum pemeriksaan gula darah/ tes toleransi glukosa 3. Menjelaskan Diet persiapan pemeriksaan: low residu vs low fiber 4. Menjelaskan Diet persiapan endoskopi	Kriteria: 1. Soal no, mor 1 dengan bobot nilai 15 jika dijawab benar 2. Soal no, mor 2 dengan bobot nilai 15 jika dijawab benar 3. Soal no, mor 3 dengan bobot nilai 10 jika dijawab benar 4. Soal no, mor 4 dengan bobot nilai 10 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi, tanya jawab, 2 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.