



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																																	
Makanan Fungsional	1321102043		T=0 P=0 ECTS=0	8	31 Januari 2025																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																	
		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																																				
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																					
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td> </tr> </table>				CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																						
Deskripsi Singkat MK	Pembahasan tentang komponen-komponen bioaktif pangan untuk mencegah gangguan kesehatan; jenis produk suplemen dan pangan fungsional; prinsip-prinsip pengolahan dan analisis produk; serta teknologi pengembangannya termasuk teknologi ekstraksi, fortifikasi dan suplementasi pangan. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan penugasan.																																					
Pustaka	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haryanto, 2009. Ensiklopedia Tanaman Obat Indonesia, Palmall, Yogyakarta. 2. Gibson, G.R and Williams, C.M. 2001. Functional Foods: Concept to Product. Washington: CRC Press. 3. Smith, Jim and Charter, Edward. 2010. Functional Food Product Development. Canada: Wiley-Blackwell 																																				
	Pendukung :																																					
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.																																					
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	Mahasiswa memahami pengertian Pangan Fungsional	Menjelaskan pengertian Pangan Fungsional	Kriteria: Mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%																															

2	Mahasiswa memahami mengenai Prospek industri pangan fungsional, dan Regulasi makanan fungsional	Menjelaskan tentang Prospek industri pangan fungsional dan Regulasi makanan fungsional	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
3	Mahasiswa memahami Serat Pangan	Menjelaskan tentang Serat Pangan	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
4	Mahasiswa memahami tentang PUFA (Omega 3 – EPA, DHA)	Menjelaskan tentang PUFA (Omega 3 – EPA, DHA)	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
5	Mahasiswa memahami Fitostanol dan Fitosterol	Menjelaskan tentang Fitostanol dan Fitosterol	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
6	Mahasiswa memahami tentang Probiotik	Menjelaskan tentang Probiotik	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
7	Prebiotik (Oligosakarida)	Prebiotik (Oligosakarida)	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			2 X 50			0%
9	mahasiswa memahami Isoflavon	menjelaskan tentang Isoflavon	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%

10	Mahasiswa memahami tentang Mineral dan Trace Element Fe, Zn, Se	menjelaskan tentang Mineral dan Trace Element Fe, Zn, Se	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
11	Mahasiswa dapat menganalisis penelitian Pangan Fungsional di Indonesia	Mendiskusikan Penelitian Pangan Fungsional di Indonesia	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
12	Mahasiswa dapat menganalisis penelitian Pangan Fungsional di Indonesia	Mendiskusikan Penelitian Pangan Fungsional di Indonesia	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
13	Mahasiswa dapat merencanakan Makanan Fungsional bagi Masyarakat	Merencanakan Makanan Fungsional bagi Masyarakat	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
14	Mahasiswa dapat merencanakan Makanan Fungsional bagi Masyarakat	Merencanakan Makanan Fungsional bagi Masyarakat	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
15	Mahasiswa dapat membuat Formula Makanan Fungsional	membuat Formula Makanan Fungsional	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **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.
2. **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.
3. **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.
 4. **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 proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
 12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.