



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Program Studi S1 Pendidikan Biologi

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan																																											
Gizi dan Pangan Hayati Laut	8420502285		T=2 P=0 ECTS=3.18	6	31 Januari 2025																																											
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																											
		Dr. Rinie Pratiwi Puspitawati, M.Si.																																											
Model Pembelajaran	Case Study																																															
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%;"></td> <td colspan="15" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>															Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Minggu Ke																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah ini mengajarkan tentang keterkaitan gizi dan sumber pangan hayati laut dengan mempelajari. Sumber daya laut dan Potensinya; dan Kualitas Gizi Pangan Hayati laut; Pemanfaatan sumber daya laut dan implikasinya bagi masyarakat nelayan dan sekitarnya; Eksploitasi dan Konservasi Sumberdaya Hayati Laut dan Pesisir di Indonesia; Kualitas Gizi Ikan dan Moluska; Kualitas Gizi Crustacea dan Teripang; Kualitas Gizi dari Rumput Laut dan Lamun; Kualitas Gizi dari Mangrove; Aplikasi Mangrove, padang lamun, dan bioaktif spons laut terhadap Kesehatan. Matakuliah ini disajikan dalam bentuk ceramah, diskusi, dan penugasan kelompok																																															
Pustaka	Utama :																																															
	1. Atmadja, W.S., A. Kadi, Sulistijo Dan R. Satari 1996. Pengenalan Jenisjenis Rumput Laut Indonesia. Puslitbang Oseanologi - Lipi, Jakarta. Dahuri, R.; J. Rais; S. P. Ginting Dan M.J. Sitepu 1996. Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir Dan Lautan Secara Terpadu. Pradnya Paramita, Jakarta. Salma, Wa Ode. 2020. <i>Pangan Hayati Laut</i> . Deepublish. Yogyakarta																																															
	Pendukung :																																															
Dosen Pengampu	Dr. Rinie Pratiwi Puspitawati, M.Si.																																															
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 mampu menjelaskan dan memahami Sumber daya laut dan Potensinya	Menjelaskan Sumber daya laut dan Potensinya	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi 2 X 50			0%																																									

2	Mahasiswa mampu memahami Kualitas Gizi Pangan Hayati laut	Menjelaskan Pengantar Kualitas Gizi Pangan Hayati laut	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi, 2 X 50		0%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pemanfaatan sumber daya laut dan implikasinya bagi masyarakat nelayan dan sekitarnya	Menjelaskan pemanfaatan sumber daya laut dan implikasinya bagi masyarakat nelayan dan sekitarnya	Kriteria: Terlampir	Diskusi, presentasi 2 X 50		0%
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pemanfaatan sumber daya laut dan implikasinya bagi masyarakat nelayan dan sekitarnya	Menjelaskan pemanfaatan sumber daya laut dan implikasinya bagi masyarakat nelayan dan sekitarnya	Kriteria: Terlampir	Diskusi, presentasi 2 X 50		0%
5	Mahasiswa mampu menjelaskan Eksploitasi dan Konservasi Sumberdaya Hayati Laut dan Pesisir di Indonesia	Menjelaskan Eksploitasi dan Konservasi Sumberdaya Hayati Laut dan Pesisir di Indonesia	Kriteria: Terlampir	Diskusi, presentasi 2 X 50		0%
6	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi Ikan dan Moluska	Menjelaskan Kualitas Gizi Ikan Menjelaskan kualitas gizi Moluska	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi 2 X 50		0%
7	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi Ikan dan Moluska	Menjelaskan Kualitas Gizi Ikan Menjelaskan kualitas gizi Moluska	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi 2 X 50		0%
8	UTS	UTS	Kriteria: UTS	UTS 2 X 50		0%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi Crustacea dan Teripang	Menjelaskan Kualitas Gizi Crustacea Menjelaskan Kualitas Gizi Teripang	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi, penugasan 2 X 50		0%
10	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi Crustacea dan Teripang	Menjelaskan Kualitas Gizi Crustacea Menjelaskan Kualitas Gizi Teripang	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi, penugasan 2 X 50		0%
11	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi dari Rumput Laut dan Lamun	Menjelaskan Kualitas Gizi dari Rumput Laut dan Lamun	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi 2 X 50		0%
12	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi dari Rumput Laut dan Lamun	Menjelaskan Kualitas Gizi dari Rumput Laut dan Lamun	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi 2 X 50		0%
13	Mahasiswa mampu menjelaskan Kualitas Gizi dari Mangrove	Menjelaskan Kualitas Gizi dari Mangrove	Kriteria: Terlampir	Presentasi, diskusi 2 X 50		0%
14	Mahasiswa mampu menjelaskan Aplikasi Mangrove, padang lamun, dan bioaktif spons laut terhadap Kesehatan.	Menjelaskan Aplikasi Mangrove, padang lamun, dan bioaktif spons laut terhadap Kesehatan.	Kriteria: terlampir	Presentasi, diskusi, penugasan 2 X 50		0%
15	Mahasiswa mampu menjelaskan Aplikasi Mangrove, padang lamun, dan bioaktif spons laut terhadap Kesehatan.	Menjelaskan Aplikasi Mangrove, padang lamun, dan bioaktif spons laut terhadap Kesehatan.	Kriteria: terlampir	Presentasi, diskusi, penugasan 2 X 50		0%
16						0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

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.