

Rencana Pembelajaran Semester

				N0. Dokumen 30082023
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)				
Pengesahan	No. Revisi 03	Jumlah Hal 16	Tanggal Penyusunan 12 Januari 2025	
Mata Kuliah (MK) : ILMU BAHAN PANGAN	Kode Mata Kuliah P02181009	Rumpun Mata Kuliah WAJIB PROGRAM STUDI	Bobot (sks) 3 (1)	Semester III
Program Studi: GIZI		Dosen Pengampu/Penanggung Jawab: Muhammad Rizal Sitepu, M.Pd	Koordinator Prodi	
Matakuliah Prasyarat		:		
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)		1. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dan menunjukkan sikap bertanggungjawab dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika 2. Menguasai teori, konsep dasar ilmu gizi, pangan, patofisiologi, kesehatan masyarakat, statistika, manajemen, humaniora dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional, serta menguasai konsep teoritis dietetik dan penyelenggaraan makanan secara terperinci agar dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi dan pangan perorangan, kelompok, masyarakat serta institusi dan industri terkait bidang kesehatan, gizi dan pangan yang sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan bidang gizi.		
Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)		1. Mahasiswa dapat menjelaskan sumber dan jenis-jenis bahan pangan nabati dan hewani, struktur fisik, komposisi kimia/gizi dan perubahan kimia/biokimia pasca panen dari setiap bahan pangan; 2. Mahasiswa dapat menganalisis struktur fisik, komposisi kimia/gizi dan perubahan kimia/biokimia pasca panen dari setiap bahan pangan.		
Deskripsi Matakuliah		Mengkaji tentang sumber dan jenis-jenis bahan pangan nabati dan hewani, struktur fisik, komposisi kimia/ gizi dan perubahan kimia/biokimia pasca panen dari setiap bahan pangan.		
Materi Pembelajaran		PB1: Istilah-Istilah Pangan		

	PB2: Sifat Pangan dan Komponen Gizi Pangan PB3: Komponen Non Gizi Pangan dan Kerusakan Bahan Pangan PB4: Serealisa Serta Hasil Olahannya PB5: Umbi-Umbian Serta Hasil Olahannya PB6: Kacang-Kacangan Serta Hasil Olahannya PB7: Daging dan Unggas Serta Hasil Olahannya PB8: Ikan dan Seafood Serta Hasil Olahannya PB9: Susu Serta Hasil Olahannya PB10: Telur Serta Hasil Olahannya PB11: Buah-Buahan PB12: Sayur-Sayuran PB13: Minyak dan Lemak PB14: Bahan Penyegar
--	---

Pert Ke	Kemampuan Yang Diharapkan (SUB-CPMK)	Indikator	Materi Pembelajaran	Strategi/Bentuk/ Metode Pembelajaran		Pustaka	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar	Bobot Pen
(1)	(2)	(3)	(4)	Luring (5)	Daring (6)	(7)	(8)	(9)	(10)

1	Dapat memahami cara belajar. Mahasiswa memahami istilah-istilah pangan	1.1. Menjelaskan gambaran umum pelaksanaan perkuliahan. 1.2. Menjelaskan istilah-istilah pangan	• Kontrak Perkuliahan • RPS • Istilah-istilah pangan	Kuliah Kontrak Kuliah, Pemaparan singkat, diskusi tentang materi istilah-istilah pangan. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Mengetahui dan memahami Istilah istilah pangan	Kontrak Kuliah	TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Diskusi	
2	Mahasiswa mampu menguraikan sifat pangan dan komponen gizi pangan	2.1. Menjelaskan sifat pangan dan komponen gizi pangan 2.2. Menguraikan sifat pangan dan komponen gizi pangan	Sifat pangan • Sifat fisik bahan pangan • Sifat kimia bahan pangan Komponen gizi pangan • Komponen kimia bahan pangan • Komponen cita rasa (<i>Flavor</i>)	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi Sifat fisik bahan pangan dan Sifat kimia bahan pangan serta komponen gizi pangan. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file.		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Diskusi	

				• Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis Sifat fisik bahan pangan dan Sifat kimia bahan pangan serta komponen gizi pangan				
3	Mahasiswa mampu menjelaskan komponen non-gizi pangan dan kerusakan bahan pangan	3.1. Menjelaskan komponen non-gizi pangan. 3.2. Menguraikan kerusakan bahan pangan.	Komponen non gizi pangan • Zat anti gizi • Zat racun pangan Kerusakan bahan pangan • Pengertian • Faktor penyebab • Cara penanggulangan • Masa simpan bahan pangan	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi Komponen non gizi pangan dan Kerusakan bahan pangan. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis Komponen non gizi pangan dan Kerusakan bahan pangan		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Diskusi	

4	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan sereal dan hasil olahannya.	4.1. Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan sereal dan hasil olahannya 4.2. Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, dan mutu sereal	• Pengertian sereal • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu sereal dan hasil olahannya	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi Sereal serta hasil olahannya. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu sereal serta hasil olahannya ASK Membuat laporan praktikum		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	
5	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan umbi-umbian dan hasil olahannya.	5.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan umbi-umbian dan hasil olahannya.	• Pengertian umbi-umbian • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi umbi-umbian serta hasil olahannya. ASM		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

		5.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, dan mutu umbi-umbian	• Pemanfaatan • Mutu umbi-umbian dan hasil olahannya	• Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu umbi umbian serta hasil olahannya ASK Membuat laporan praktikum		ASK: 3x60		
6	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan kacang-kacangan dan hasil olahannya.	6.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan kacang-kacangan dan hasil olahannya. 6.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, dan mutu	• Pengertian kacang-kacangan • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi kacang-kacangan serta hasil olahannya. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

		kacang-kacangan		tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu kacang-kacangan serta hasil olahannya ASK Membuat laporan praktikum				
7	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan daging dan unggas serta hasil olahannya.	7.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan daging dan unggas. 7.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, serta mutu daging dan unggas	• Pengertian daging dan unggas • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu daging dan unggas	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang daging dan unggas serta hasil olahannya. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

					kimia/gizi, mutu daging dan ungags serta hasil olahannya				
					ASK Membuat laporan praktikum				
8	UTS								
9	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan ikan dan <i>seafood</i> serta hasil olahannya.	9.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan ikan dan <i>seafood</i> serta hasil olahannya. 9.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu ikan dan <i>seafood</i> serta hasil olahannya	• Pengertian ikan dan <i>seafood</i> • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu ikan dan <i>seafood</i> serta hasil olahannya		Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi ikan dan <i>seafood</i> serta hasil olahannya. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu ikan dan <i>seafood</i> serta hasil olahannya		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

					ASK Membuat laporan praktikum				
10	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan susu dan hasil olahannya.	1.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan susu serta hasil olahannya. 1.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu susu serta hasil olahannya	● Pengertian susu ● Jenis ● Struktur ● Komposisi kimia/gizi ● Pemanfaatan ● Mutu susu serta hasil olahannya		Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi susu serta hasil olahannya. ASM ● Mempelajari bahan yang tersedia di file. ● Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu susu serta hasil olahannya ASK Membuat laporan praktikum		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	● Memberikan tanggapan pada forum ● Membuat laporan praktikum	

11	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan telur dan hasil olahannya.	11.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan telur serta hasil olahannya. 11.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu telur serta hasil olahannya	• Pengertian telur • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu telur serta hasil olahannya	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi telur serta hasil olahannya. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu telur serta hasil olahannya ASK Membuat laporan praktikum		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	
12	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan buah-buahan.	12.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan buah-buahan.	• Pengertian buah-buahan • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi buah-buahan. ASM		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

		12.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu buah-buahan.	• Mutu buah-buahan	• Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu buah-buahan ASK Membuat laporan praktikum		ASK: 3x60		
13	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan sayur-sayuran.	13.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan sayur-sayuran. 13.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu sayur-sayuran.	• Pengertian sayur-sayuran • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu sayur-sayuran	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi sayur-sayuran. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

					Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu sayur-sayuran				
					ASK Membuat laporan praktikum				
14	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan minyak dan lemak.	14.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan minyak dan lemak. 14.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu minyak dan lemak	• Pengertian minyak dan lemak • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu minyak dan lemak		Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi minyak dan lemak. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu minyak dan lemak ASK Membuat laporan praktikum		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	

15	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan bahan penyegar.	15.1 Menjelaskan fungsi, komposisi, cara memilih dan menyimpan bahan penyegar. 15.2 Menganalisis struktur, komposisi kimia/gizi, mutu bahan penyegar	• Pengertian bahan penyegar • Jenis • Struktur • Komposisi kimia/gizi • Pemanfaatan • Mutu bahan penyegar	Kuliah Pemaparan singkat, diskusi tentang materi bahan penyegar. ASM • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Memberi tanggapan yang tersedia di forum PR Menganalisis jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu bahan penyegar ASK Membuat laporan praktikum		TMD: 3x50 ASM: 3x60 PR: 3x60 ASK: 3x60	• Memberikan tanggapan pada forum • Membuat laporan praktikum	
16	UAS/PRESENTASE KELOMPOK TENTANG “Peranan Semikonduktor dalam Teknologi Komunikasi”							

Daftar Referensi:

Singkatan

TM : Tatap muka di kelas
TMD : Tatap Muka Daring
ASM : Asinkron mandiri
ASK : Asinkron kolaboratif
PR : Praktik/praktikum

Pada hari ini Jum'at tanggal 30 bulan Agustus tahun 2023 Rencana Pembelajaran Semester Mata Kuliah Ilmu Bahan Pangan Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat telah diverifikasi oleh Koordinator Program Studi.

Mengetahui
Koordinator Program Studi

Medan, 24 Juli 2025
Dosen Pengampu

Muhammad Rizal Sitepu, M.Pd