

Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

				N0. Dokumen 04022024
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)				
Pengesahan 10 Januari 2025	No. Revisi 03	Jumlah Hal 14	Tanggal Penyusunan 09 Juli 2025	
Mata Kuliah (MK) : GIZI KULINER	Kode Mata Kuliah P 021 81022	Rumpun Mata Kuliah WAJIB PROGRAM STUDI	BOBOT (sks) 3 (T 2, PR 1)	Semester V
Program Studi: GIZI		Dosen Pengampu/Penanggung Jawab: Muhammad Rizal Sitepu, M.Pd	Koord Prodi	
Matakuliah Prasyarat		: Tidak Ada		
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)		1. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; 2. Menguasai teknik pengolahan bahan makanan dalam penyajian masakan Indonesia, Kontinental, Masakan Oriental dan Timur Tengah. 3. sistem penyelenggaraan makanan pada institusi dan pengembangan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep-konsep manajemen; 4. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya; 5. Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dan mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep-konsep manajemen;		
Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)		1. Mahasiswa mampu menjelaskan gizi kuliner, Tempat dan alat penyelenggaraan gizi kuliner,		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menganalisis tentang Jenis Bahan Makanan, Pengadaan Dan Persiapan Bahan Makanan, Masakan Indonesia, Masakan Kontinental, Masakan Oriental dan Timur Tengah, Modifikasi Resep, Makanan Vegetarian 2. Mahasiswa mampu mengimplementasikan Teknik Pengolahan Bahan Makanan, Teknik Penyajian Makanan, Teknik Pengelolaan Bahan Makanan Indonesia 3. Mahasiswa mampu mengimplementasikan masakan Masakan Kontinental, Masakan Oriental dan Timur Tengah 4. Mahasiswa mampu menganalisis pengembangan kuliner melalui modifikasi dan pengembangan resep-resep 5. Mahasiswa mampu mengimplementasikan table manner pada perhelatan internasional
Deskripsi Matakuliah	<p>Mata kuliah ini bertujuan agar Mahasiswa dapat menganalisis prinsip-prinsip dasar gizi dengan kulinari dan Menyusun menu serta memodifikasi resep-resep menu Indonesia, komtinental, Oriental dan Timur Tengah Metode yang dilakukan melalui pembelajaran luring meliputi ceramah, <i>team based project learning</i>, dan <i>case methode</i>. Penilaian matakuliah ini berdasarkan tugas, diskusi/presentasi di kelas, <i>team based project</i> dan <i>case methode</i>.</p>
Materi Pembelajaran	<p> PB-1 Latar belakang gizi kuliner PB-2 Tempat dan alat penyelenggaraan gizi kuliner PB-3 Jenis Bahan Makanan PB-4 Pengadaan Dan Persiapan Bahan Makanan PB-5 Teknik Pengolahan Bahan Makanan PB-6 Teknik Penyajian Makanan PB-7 Teknik Pengelolaan Bahan Makanan Indonesia PB-8 Masakan Indonesia, Masakan Kontinental, Masakan Oriental dan Timur Tengah PB-9 Pengembangan Kuliner dengan Modifikasi Resep PB-10 Pengembangan Resep PB-11 Makanan Vegetarian PB-12 Menu Pada Perayaan/Peristiwa Khusus di Berbagai Negara </p>

	PB-13 Perhelatan Internasional
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siregar R dan Surata G. 2019. Gizi Kuliner. EGC : Jakarta 2. Karina SM dan Amrihati ET. 2017. Pengembangan Kuliner. Pusdik SDM Kemenkes RI : Jakarta. <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siregar R, dkk. 2016. Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. EGC : Jakarta

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)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	<p>Mahasiswa mampu memahami cara belajar dan tagihan yang harus dikerjakan.</p> <p>Mahasiswa mampu Menganalisis latar belakang perlunya gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan</p>	<p>1.1 Mahasiswa mampu menjelaskan teknik umum pelaksanaan perkuliahan dengan baik</p> <p>1.2 Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian Gizi Kuliner</p> <p>1.3 Mahasiswa dapat menjelaskan tujuan dan manfaat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrak Perkuliahan • RPS <p>PB 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • BatasanKuliner, Gizi Kuliner • Konsep memasak sehat dan menyehatkan • Keterampilan dalam 	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan <p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi Gizi Kuliner <p>ASM</p>	<p>Kontrak Perkuliahan RPS</p> <p>DP1</p>	<p>TTM: 2x50</p> <p>TM: 2x60</p> <p>TT: 2x60</p> <p>PR: 1x60</p>	Tugas 1 Kuis Gizi Kuliner	5

		memasak 1.4 Mahasiswa mampu menerapkan Efek pemanasan dalam memasak terhadap bahan makanan	memasak • Tujuan dan manfaat memasak • Efek pemanasan dalam memasak terhadap bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 1 				
2	Mahasiswa dapat menganalisis Peralatan Makan yang digunakan dalam memasak	2.1. Mahasiswa mampu menguraikan macam dan jenis peralatan makan 2.2. Mahasiswa mampu menguraikan material peralatan makan 2.3. Mahasiswa mampu menganalisis bangunan dapur	PB 2 <ul style="list-style-type: none"> • Macam dan jenis peralatan makan • Alat pengolahan bahan makanan • Alat persiapan dan perlengkapan • Alat dapur elektronik • Bangunan dapur teknik sederhana I, II, dan Tingkat Sederhana III 	TM <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi ASM <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Mengerjakan pertanyaan yang ada di Tugas 2 	DP1 DP2	TTM: 3x50 TM: 3x60 TT: 3x60	Tugas 2 Membuat resume mengenai alat yang digunakan dalam proses memasak	5

3	Mahasiswa mampu menganalisis jenis Bahan Makanan	<p>3.1 Mahasiswa mampu menguraikan dan menjelaskan tentang sayuran, buah, dan susu</p> <p>3.2 Mahasiswa mampu menganalisis berbagai jenis dan bumbu</p> <p>3.3 Mahasiswa mampu menguraikan jenis makanan sumber zat Gizi dan sumber hewani</p>	PB 3 <ul style="list-style-type: none"> • Sayur • Buah • Susu • Bumbu dan rempah • Lauk Nabati • Lauk hewani 	TM <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan • Diskusi ASM <ul style="list-style-type: none"> • <i>Team base project</i> 	DP1 DP2	TTM: 3x50 TM: 3x60 TT: 3x60	Tugas 3 <ul style="list-style-type: none"> • Mengelompokkan bahan makanan, lengkap dengan kandungan bioaktif • Penggunaan suhu yang tepat pada bahan makanan sesuai dengan jenis masakan • Presentasi hasil 	15
4	Mahasiswa mampu Memahami dan menganalisis pengadaan dan persiapan bahan makanan	<p>5.1 Mahasiswa dapat mengetahui persiapan sebelum memasak</p> <p>5.2 Mahasiswa dapat mengaplikasikan teknik pengolahan makanan</p> <p>5.3 Mahasiswa dapat mengaplikasikan mengenai sanitasi dan teknik dalam pengolahan</p>	PB 3 <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian dan tujuan pengadaan bahan makanan • Pengertian dan tujuan persiapan bahan makanan • Langkah persiapan bahan makanan 	TM <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi ASM <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari PPT dan membaca buku referensi • Mengerjakan pertanyaan yang ada di Tugas 4 	DP1 DP2	TTM: 3x50 TM: 3x60 TT: 3x60	Tugas 4 Kuis /penyelesaian soal	5

		makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Macam-macam potongan bahan makanan • Persiapan akhir • Tips dan cara pengolahan makanan • Keracunan makanan 					
5	Mahasiswa mampu Memahami dan menerapkan teknik pengolahan bahan makanan	5.1 Mahasiswa dapat menguraikan teknik persiapan bahan makanan 5.2 Mahasiswa mampu mengaplikasikan jenis potongan bahan makanan 5.3 Mahasiswa mampu menerapkan Persiapan akhir bahan makanan sebelum proses pengolahan	PB 3 <ul style="list-style-type: none"> • Kategori Memasak berdasarkan Sumber Panas • Memasak dengan panas basah • Teknik Memasak Dengan Media Lemak • Teknik pengolahan bahan makanan • Jenis Dan Macam Garnish • Jenis Dan Macam Garnish 	TM <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan • Pemaparan, diskusi tentang materi pengolahan bahan makanan ASK (Case Methode)	DP 1 DP 2	TTM: 3x50 TM: 3x60 TT: 3x60	Tugas 5 <ul style="list-style-type: none"> • Menguplikasikan jenis potongan pada bahan makanan • Membuat makalah teknik pengolahan bahan makanan (kelompok) 	10
6	Mahasiswa dapat mempersiapkan Penggunaan Bumbu untuk Memasak dan	6.1 Mahasiswa mampu mempersiapkan Kelompok Sumber	PB 3 <ul style="list-style-type: none"> • Mengenal Bahan Kue Tradisional • Gula 	TM <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan 	DP 1 DP 2	TTM: 3x50 TM: 3x60	Tugas 6 : Membuat rancangan Penggunaan Bumbu untuk	5

	Memasak Berbagai Jenis Bahan Makanan	<p>Karbohidrat</p> <p>6.2 Mahasiswa mampu menjelaskan Kelompok Bahan Makanan Hewani</p> <p>6.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan bahan makanan dalam pembuatan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Santan • Pewarna Dan Pemberi Aroma, pembentuk adonan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi manajemen penyelenggaraan makanan <p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 1 		TT: 3x60	Memasak dan Memasak Berbagai Jenis Bahan Makanan	
7	Mahasiswa mampu mengaplikasikan Teknik Penyajian Makanan	<p>7.1 Mahasiswa dapat mengetahui prinsip penyajian</p> <p>7.2 Mahasiswa dapat menjelaskan teknik penyajian makanan di Indonesia</p>	<p>PB</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faktor tambahan dari Menyajikan bahan yang dibentuk makanan • Pengelompokan sayur • Teknik penyajian makanan 	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan • Pemaparan, diskusi tentang materi Teknik Penyajian Makanan <p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 7 	DP 1 DP 2	<p>TTM: 3x50</p> <p>TM: 3x60</p> <p>TT: 3x60</p>	Tugas 7 Membuat standar pembuatan berbagai jenis sayuran	5
8	UTS							
9	Mahasiswa mampu menerapkan dan	9.1 Mahasiswa dapat menjelaskan	PB-8 Masakan Indonesia,	TM	DP 1 DP 2	TTM: 3x50	Tugas 9	5

	menganalisis resep masakan Indonesia dan Kontinental	<p>Pengertian resep dan Citra rasa masakan</p> <p>9.2 Mahasiswa dapat menjelaskan tentang ruang lingkup menu masakan indonesia dan kontinental</p> <p>9.3 Mahasiswa dapat menjelaskan pola makan dan Pengembangan resep masakan Indonesia dan kontinental</p> <p>9.4 Mahasiswa dapat menganalisis Ragam resep masakan khas Indonesia dan kontinental</p>	<p>Masakan Kontinental, Masakan Oriental dan Timur Tengah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian resep masakan; Citra rasa masakan 2. Mengenal masakan indonesia dan Istilah dalam resep masakan Indonesia 3. Pengembangan resep masakan Indonesia 4. Lingkup menu dan pola makan kontinental 5. Makanan kontinental di beberapa negara 6. Makanan penutup khas kontinental (Cake, Pastry, Choux & eclair, One dish meal & egg dish meal) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan • Pemaparan, diskusi tentang materi Teknik Penyajian Makanan <p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 9 		<p>TM: 3x60</p> <p>TT: 3x60</p>	Membuat menu Indonesia dan continental berdasarkan gizi seimbang	
10	Mahasiswa mampu menerapkan dan menganalisis resep	10.1 Mahasiswa dapat menjelaskan	PB-8 Masakan Indonesia, Masakan	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi 	DP1	TTM: 3x50	Tugas 10	5

	masakan Oriental dan timur tengah	<p>tentang ruang lingkup menu masakan oriental dan timur tengah</p> <p>10.2 Mahasiswa dapat menjelaskan pola makan masakan oriental dan timur tengah</p> <p>10.3 Mahasiswa dapat menganalisis Ragam resep masakan khas oriental dan timur tengah</p>	<p>Kontinental, Masakan Oriental dan Timur Tengah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingkup makanan oriental • Pola makanan oriental • Masakan oriental di beberapa Negara • Masakan Arab Saudi • Masakan Turki • Masakan Lebanon 	<p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari PPT dan membaca buku referensi • Mengerjakan pertanyaan yang ada di Tugas 10 	DP2	<p>TM: 3x60</p> <p>TT: 3x60</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis /penyelesaian soal 	
11	Mahasiswa mampu mengaplikasikan Pengembangan Kuliner Dengan Modifikasi Resep	<p>11.1 Mahasiswa mampu menganalisis Batasan Modifikasi Resep dan memahami Modifikasi Resep Sebagai Dasar Modifikasi Diet</p> <p>11.2 Mahasiswa mampu mengaplikasikan Modifikasi Resep sebagai Tujuan Pengembangan Kuliner</p>	<p>PB-9 Pengembangan Kuliner dengan Modifikasi Resep</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batasan Modifikasi Resep • Modifikasi Resep Sebagai Dasar Modifikasi Diet • Modifikasi Resep • Tujuan Pengembangan Kuliner Dengan 	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan • Diskusi <p>ASM</p> <p><i>Team base project</i></p>	<p>DP1</p> <p>DP2</p>	<p>TTM: 3x50</p> <p>TM: 3x60</p> <p>TT: 3x60</p>	<p>Tugas 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mencari menu khas Indonesia kemudian dibuat suatu modifikasi yang disesuaikan dengan kecukupan gizi dalam daur kehidupan • Presentasi hasil 	20

		11.3 Mahasiswa mampu Melakukan Modifikasi Resep Resep Indonesia Dan Resep Masakan Kontinental	Memodifikasi Resep <ul style="list-style-type: none"> • Cara Melakukan Modifikasi Resep • Persiapan Melakukan Modifikasi Resep • Modifikasi Resep Indonesia Dan Resep Masakan Kontinental 					
12	Mahasiswa mampu mengaplikasikan Pengembangan resep-resep	12.1 Mahasiswa mampu mengaplikasikan Pengembangan Resep-Resep Sumber Karbohidrat dan Protein Hewani 12.2 Mahasiswa mampu mengaplikasikan Pengembangan Resep-Resep Sumber sayuran dan protein nabati 12.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan	PB-10 Pengembangan Resep <ul style="list-style-type: none"> • Pengembangan Resep-Resep Sumber Karbohidrat dan Protein Hewani • Pengembangan Resep-Resep Sumber sayuran dan protein nabati • Pengembangan Resep Makanan Selingan dan Minuman Olahan Buah 	TM <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliahan • Pemaparan, diskusi tentang materi pengembangan resep ASK (Case Methode)	DP 1 DP 2	TTM: 3x50 TM: 3x60 TT: 3x60	Tugas 12 <ul style="list-style-type: none"> • Mengaplikasikan an pengembangan resep Sumber Karbohidrat dan Protein Hewani ; Sumber sayuran dan protein nabati ; dan Resep Makanan Selingan dan Minuman Olahan Buah • Presentasi kelompok 	15

		Pengembangan Resep Makanan Selingan dan Minuman Olahan Buah						
13	Mahasiswa mampu menganalisis resep dan menu makanan vegetarian	<p>13.1 Mahasiswa mampu memahami ruang Lingkup vegetarian</p> <p>13.2 Mahasiswa mampu menganalisis Jenis dan pola makan vegetarian</p> <p>13.3 Mahasiswa mampu menganalisis Masalah gizi dan isu terkini pada vegetarian</p> <p>13.4 Mahasiswa mampu mengaplikasikan Resep masakan vegetarian</p>	<p>PB-11 Makanan Vegetarian</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lingkup vegetarian • Jenis vegetarian • Pola makan vegetarian • Masalah gizi pada vegetarian • Isu terkini vegetarian • Resep masakan vegetarian 	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi menu vegetarian <p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 13 	DP 1 DP 2	<p>TTM: 3x50</p> <p>TM: 3x60</p> <p>TT: 3x60</p>	Tugas 13 : Membuat rancangan resep vegetarian yang mengacu pada gizi seimbang	5
14	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai menu pada peristiwa khusus di berbagai negara	<p>14.1 Mahasiswa mampu menjelaskan masakan pada peristiwa khusus</p> <p>14.2 Mahasiswa mampu</p>	<p>PB-12 Menu Pada Perayaan/Peristiwa Khusus di Berbagai Negara</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis masakan dan bumbu khas pada 	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi menu pada peristiwa khusus di berbagai negara 	DP 1 DP 2	<p>TTM: 3x50</p> <p>TM: 3x60</p> <p>TT:</p>	Tugas 14 : Membuat daftar menu pada peristiwa khusus di berbagai negara	5

		<p>menguraikan bumbu khas dalam masakan pada peristiwa khusus</p> <p>14.3 Mahasiswa mampu menganalisis Pengolahan makanan dan ragam hidangan pada peristiwa khusus</p> <p>14.4 Mahasiswa mampu menguraikan tempat, tenaga dan jenis makanan minuman pada perhelatan khusus di berbagai negara</p>	<p>peristiwa khusus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan makanan dan ragam hidangan pada peristiwa khusus • Tempat perhelatan • Tenaga pelayan di tempat perhelatan • Makanan dan minuman dalam perhelatan 	<p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 14 		3x60		
15	Mahasiswa mampu mengaplikasikan tata cara makan pada perhelatan internasional	<p>15.1 Mahasiswa mampu menguraikan Pengaturan meja (<i>table setting</i>), Tata hidang dan <i>Standart operating procedure</i> pada perhelatan internasional</p>	<p>PB-13 Perhelatan Internasional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengaturan meja (<i>table setting</i>) • Tata hidang • <i>Standart operating procedure</i> restoran 	<p>TM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pemaparan, diskusi tentang materi tata cara makan pada perhelatan internasional <p>ASM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari bahan yang tersedia di file. 	DP 1 DP 2	<p>TTM: 3x50</p> <p>TM: 3x60</p> <p>TT: 3x60</p>	Tugas 15 : Mengaplikasikan table setting dan table manner	5

		15.2 Mahasiswa mampu menganalisis Tahap-tahap pelayanan makanan pada perhelatan internasional 15.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan Etika makan & <i>table manner</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tahap-tahap pelayanan makanan • Etika makan & <i>table manner</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab pertanyaan yang ada di Tugas 15 				
16	UAS							

Bobot Penilaian

- (1) Bobot Case Method: 35%
- (2) Bobot Proyek: 25%
- (3) Partisipasi dalam kelas/forum LMS: 40%

Pada tanggal 10 bulan Januari tahun 2024 Rencana Pembelajaran Semester Mata Kuliah Gizi Kuliner 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