



## A. Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

	<b>UNIVERSITAS TADULAKO</b> <b>FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT</b> <b>PROGRAM STUDI GIZI</b>			<b>N0. Dokumen</b> <b>29012023</b>	
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)</b>					
Pengesahan 30012023	No. Revisi 02	Jumlah Hal 30	Tanggal Penyusunan 23 Januari 2023		
Mata Kuliah (MK) : Penilaian Konsumsi Pangan	Kode Mata Kuliah P02181018	Rumpun Mata Kuliah WAJIB PROGRAM STUDI	BOBOT (sks) 3 (T)	Semester IV	
Program Studi: GIZI	Dosen Pengampu/Penanggung Jawab: 1. Nurulfuadi, S.KM., M.Si. 2. Dr. Try Nur Ekawati Lukman, S.KM., M.Si		Koord Prodi  Ummu Aiman, S.KM.M.Kes		
Matakuliah Prasyarat	:				
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	1. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; 2. Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat; 3. Menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat; 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 berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok, dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya; jukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu mendeskripsikan konsep konsep dasar penilaian konsumsi pangan</li> <li>2. Mahasiswa mampu menjelaskan teori penilaian konsumsi pangan.</li> <li>3. Mahasiswa mampu menganalisis metode penilaian konsumsi pangan.</li> <li>4. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kesalahan pada penilaian konsumsi pangan</li> <li>5. Mahasiswa mampu menerapkan teori, konsep dan prinsip metode penilaian konsumsi pangan.</li> </ol>
Deskripsi Matakuliah	<p>Mata kuliah ini membahas tentang penilaian konsumsi pangan yang merupakan salah satu metode penilaian status gizi. Metode ini sangat khas dan penting untuk dikuasai oleh ahli gizi. Pokok bahasan ini meliputi penerapannya pada sasaran individu, rumah tangga maupun nasional. Membahas mulai dari tujuan, metode, pengolahan hingga interpretasi data dari penilaian konsumsi makanan. Selain itu juga terdapat penjabaran mengenai kesalahan atau bias yang sering terjadi sehingga perlu diperhatikan saat melakukan penilaian konsumsi pangan. Perkuliahan ini dilakukan melalui pembelajaran <i>luring</i> atau tatap muka di kelas, dengan menggunakan metode pembelajaran pemberian teori, metode ceramah, <i>case method</i>, <i>team based project</i>, presentasi/diskusi, penugasan terstruktur dan mandiri.</p>
Materi Pembelajaran	<p>PB-1: Konsep Dasar Penilaian Konsumsi Pangan  PB-2: Penggunaan tabel komposisi pangan indonesia dan daftar bahan makanan penukar  PB-3: Metode <i>recall</i> 24 jam  PB-4: Metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)  PB-5: Metode <i>food record</i>  PB-6: Metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)  PB-7: Metode <i>dietary history</i>  PB-8: Metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i>  PB-9: Metode <i>food balance sheet</i> (FBS)  PB-10: Metode <i>food List</i>  PB-11: Penilaian konsumsi pangan pada anak  PB-12: Sumber error dan cara meminimalisasi <i>error</i> pada penilaian konsumsi pangan  PB-13: Mengidentifikasi responden bias</p>

	PB-14: Praktik menggunakan metode survei konsumsi Makanan
--	---

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	<p>Mahasiswa dapat memahami cara belajar dan tagihan yang harus dikerjakan.</p> <p>Mahasiswa mampu menganalisis Konsep dasar Penilaian Konsumsi Pangan</p>	<p>1.1. Mahasiswa mampu menjelaskan gambaran umum pelaksanaan perkuliahan dengan baik</p> <p>1.2. Mahasiswa mampu menjelaskan definisi dan pentingnya penilaian konsumsi pangan dengan benar</p> <p>1.3. Mahasiswa mampu menguraikan tujuan Penilaian Konsumsi Pangan dengan tepat</p>	<p>1. Kontrak kuliah</p> <p>2. RPS</p> <p><b>Konsep Dasar Penilaian Konsumsi Pangan</b></p> <p>1. Definisi Penilaian Konsumsi Pangan</p> <p>2. Pentingnya Penilaian Konsumsi Pangan</p> <p>3. Tujuan Penilaian Konsumsi Pangan</p>	<p><b>TM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemaparan singkat tentang bentuk perkuliaha</li> <li>• Pemaparan singkat materi <b>Konsep Dasar Penilaian Konsumsi Pangan</b></li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	<p><b>ASM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</li> <li>• Menjawab pertanyaan Tugas 1 yang tersedia pada LMS.</li> </ul>	<p>Kontrak Kuliah</p> <p>RPS</p> <p>DP1</p> <p>DP4</p> <p>DP6</p> <p>DP7</p>	<p>TM: 3x50</p> <p>ASM: 3x60</p> <p>ASK: 3X60</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyelesaikan Tugas 1 di LMS, Pert-1 (Individu)</li> <li>• Membuat uraian sederhana tentang konsep dasar Penilaian Konsumsi Pangan (Individu)</li> </ul>	5%
2	<p>Mahasiswa mampu menganalisis tabel komposisi pangan indonesia (TKPI) dan daftar bahan makanan penukar (DBMP)</p>	<p>2.1 Mahasiswa mampu menjelaskan definisi tabel komposisi pangan indonesia dengan benar</p> <p>2.2 Mahasiswa mampu menggunakan tabel komposisi pangan indonesia dengan tepat</p> <p>2.3 Mahasiswa mampu menjelaskan daftar</p>	<p><b>TKPI dan DBMP</b></p> <p>1. Definisi TKPI</p> <p>2. Cara menggunakan TKPI</p> <p>3. Definisi DBMP</p> <p>4. Cara menggunakan DBMP</p>	<p><b>TM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemaparan singkat, tentang materi <b>TKPI dan DBMP</b></li> <li>• Diskusi</li> <li>• Tanya jawab</li> </ul>	<p><b>ASM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</li> <li>• Menjawab pertanyaan Tugas 2 yang tersedia pada LMS.</li> </ul>	<p>DP2</p> <p>DP3</p> <p>DP4</p> <p>DP5</p>	<p>TM: 3x50</p> <p>ASM: 3x60</p> <p>ASK: 3X60</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyelesaikan Tugas 2 di LMS, Pert-2 (Individu)</li> <li>• Membuat uraian sederhana cara menggunakan TKPI dan DBMP (Individu)</li> </ul>	5%

		bahan makanan penukar yang dengan benar 2.4 Mahasiswa mampu menggunakan daftar bahan makanan penukar yang dengan tepat							
3	Mahasiswa mampu menganalisis metode <i>recall</i> 24 jam	3.1 Mahasiswa mampu menjelaskan definisi metode <i>recall</i> 24 jam dengan benar 3.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan metode <i>recall</i> 24 jam dengan tepat 3.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode <i>recall</i> 24 jam dengan tepat 3.4 Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan dan kelemahan metode <i>recall</i> 24 jam dengan benar 3.5 Mahasiswa mampu menjelaskan kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>recall</i> 24 jam dengan benar	<b>Metode Recall 24 jam</b> 1. Definisi metode <i>recall</i> 24 jam 2. Tujuan penggunaan metode <i>recall</i> 24 jam 3. Penggunaan metode <i>recall</i> 24 jam 4. Kelebihan dan kekurangan metode <i>recall</i> 24 jam 5. Kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>recall</i> 24 jam	<b>TM</b> • Pemaparan singkat tentang materi <b>Metode Recall 24 jam</b> • Diskusi kelompok	<b>ASM</b> • Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS. • Menjawab pertanyaan Tugas 3 yang tersedia pada LMS.  <b>ASK (Case Method)</b> Mendiskusikan kasus/masalah gizi kemudian dibuatkan formulir metode <i>food recall</i> 24 jam		TM: 3x50 ASM: 3x60 ASK: 3X60	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menylesaikan Tugas 3 di LMS, Pert-3 (Individu)</li> <li>Membuat makalah dan formulir metode <i>recall</i> 24 jam</li> <li>Membuat PPT dari hasil diskusi untuk dipresentasikan di pertemuan berikutnya (Kelompok)</li> </ul>	10%
4	Mahasiswa mampu menganalisis metode penimbangan	4.1 Mahasiswa mampu menjelaskan definisi metode penimbangan makanan ( <i>food</i>	<b>Metode penimbangan makanan (food weighing)</b> 1. Definisi metode	<b>TM</b> • Pemaparan singkat tentang materi	<b>ASM</b> • Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada	DP1 DP2 DP3 DP4 DP5	TM: 3x50 ASM: 3x60	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menylesaikan Tugas 4 di LMS, Pert-4 (Individu)</li> <li>Membuat</li> </ul>	5%

	makanan ( <i>food weighing</i> )	<p><i>weighing</i>) dengan benar</p> <p>4.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>) dengan tepat</p> <p>4.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>) dengan tepat</p> <p>4.4 Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>) dengan benar</p> <p>4.5 Mahasiswa mampu menjelaskan kesalahan yang sering terjadi dalam metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>) dengan benar</p>	<p>penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</p> <p>2. Tujuan penggunaan metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</p> <p>3. Penggunaan metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</p> <p>4. Kelebihan dan kekurangan metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</p> <p>5. Kesalahan yang sering terjadi dalam metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</p>	<p><b>Metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> <li>• Tanya jawab</li> </ul>	<p>LMS.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjawab pertanyaan tugas 4 di LMS</li> </ul>	DP6 DP7	ASK: 3X60	formulir penimbangan makanan ( <i>food weighing</i> ) (Individu)	
5	Mahasiswa mampu menganalisis metode <i>food record</i>	<p>5.1 Mahasiswa mampu menjelaskan definisi metode <i>food record</i> dengan benar</p> <p>5.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan</p>	<p><b>Metode <i>food record</i></b></p> <p>1. Definisi metode <i>food record</i></p> <p>2. Tujuan penggunaan metode <i>food</i></p>	<p><b>TM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemaparan singkat, materi</li> </ul> <p><b>Metode <i>food record</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> </ul>	<p><b>ASM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</li> <li>• Menjawab</li> </ul>	DP1 DP4 DP5 DP6 DP7	TM: 3x50 ASM: 3x60 ASK: 3X60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyelesaikan Tugas 5 di LMS, Pert-5 (Individu)</li> <li>• Membuat formulir <b>metode <i>food</i></b></li> </ul>	5%

		<p>penggunaan metode <i>food record</i> dengan tepat</p> <p>5.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode <i>food record</i> dengan tepat</p> <p>5.4 Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan metode <i>food record</i> dengan benar</p> <p>5.5 Mahasiswa mampu menjelaskan kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>food record</i> dengan benar</p>	<p><i>record</i></p> <p>3. Penggunaan metode <i>food record</i></p> <p>4. Kelebihan dan kekurangan metode <i>food record</i>,</p> <p>5. Kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>food record</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> </ul>	<p>pertanyaan tugas 5 di LMS</p>			<p><b><i>record</i></b> (Individu)</p>	
6	<p>Mahasiswa mampu menganalisis Metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p>	<p>6.1 Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ) dengan benar</p> <p>6.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ) dengan benar</p> <p>6.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p>	<p><b>Metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</b></p> <p>1. Definisi metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p> <p>2. Tujuan penggunaan metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p> <p>3. Penggunaan metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p> <p>4. Kelebihan dan kekurangan</p>	<p><b>TM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemaparan singkat, materi</li> </ul> <p><b>Metode <i>food record</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p><b>ASM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</li> <li>• Menjawab pertanyaan tugas 6 di LMS</li> </ul> <p><b>ASK (Case Method)</b> Mendiskusikan kasus/masalah gizi kemudian dibuatkan formulir metode <i>food frequency</i></p>	<p>DP1 DP4 DP5 DP6 DP7</p>	<p>TM: 3x50 ASM: 3x60 ASK: 3X60</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyelesaikan Tugas 6 di LMS, Pert-6 (Individu)</li> <li>• Membuat makalah dan formulir metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</li> <li>• Membuat PPT dari hasil diskusi untuk dipresentasikan di pertemuan berikutnya (Kelompok)</li> </ul>	10%

		<p>dengan tepat</p> <p>6.4 Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ) dengan benar</p> <p>6.5 Mahasiswa mampu menjelaskan kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ) dengan benar</p> <p>Integrasi hasil penelitian:  <a href="https://drive.google.com/file/d/1CzMxoptFC8IWbHwbU_EAFa6BAUgUOz9U/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1CzMxoptFC8IWbHwbU_EAFa6BAUgUOz9U/view?usp=sharing</a></p> <p>Materi:</p> <p>1. <a href="https://docs.google.com/presentation/d/1h3Bt1hcbKr2d-QsycH-E9fPoi94K7QKd/edit?usp=sharing&amp;ouid=117329149947552519363&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/presentation/d/1h3Bt1hcbKr2d-QsycH-E9fPoi94K7QKd/edit?usp=sharing&amp;ouid=117329149947552519363&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a></p> <p>2. <a href="https://docs.google.com/presentation/d/19d67yj98kJCIAYI651cCc3tWe6s3I-9S/edit?usp=sharing">https://docs.google.com/presentation/d/19d67yj98kJCIAYI651cCc3tWe6s3I-9S/edit?usp=sharing</a></p>	<p>metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p> <p>5. Kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</p> <p>6. Uji kesesuaian kuesioner FFQ/SQ-FFQ</p>		<i>questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)				
--	--	---	--	--	-----------------------------------	--	--	--	--



		<a href="#">&amp;ouid=117329149947552519363&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>							
7	Mahasiswa mampu menganalisis Metode <i>dietary history</i>	<p>7.1 Mahasiswa mampu menjelaskan definisi metode <i>dietary history</i> dengan benar</p> <p>7.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan metode <i>dietary history</i> dengan benar</p> <p>7.3 Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode <i>dietary history</i> dengan tepat</p> <p>7.4 Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan dan kekurangan metode <i>dietary history</i> dengan benar</p> <p>7.5 Mahasiswa mampu menjelaskan kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>dietary history</i> dengan benar</p>	<p><b>Metode <i>dietary history</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Definisi metode <i>dietary history</i></li> <li>Tujuan penggunaan metode <i>dietary history</i></li> <li>Penggunaan metode <i>dietary history</i></li> <li>Kelebihan dan kekurangan metode <i>dietary history</i></li> <li>Kesalahan yang sering terjadi dalam metode <i>dietary history</i></li> </ol>	<p><b>TM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pemaparan singkat, materi</li> </ul> <p><b>Metode <i>dietary history</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi</li> <li>Tanya jawab</li> </ul>	<p><b>ASM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</li> <li>Menjawab pertanyaan tugas 7 di LMS</li> </ul>	<p>DP1 DP4 DP5 DP6 DP7</p>	<p>TM: 3x50 ASM: 3x60 ASK: 3X60</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyelsaikan Tugas 7 di LMS, Pert-7 (Individu)</li> <li>Membuat review jurnal formulir metode <i>dietary history</i> (Individu)</li> </ul>	5%
<b>8</b>	<b>UTS</b>								
9	Mampu mempraktekan dan menginterpretasi hasil penilaian konsumsi pangan metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i>	<p>8.1 Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></p> <p>8.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan <i>food account</i> dan <i>food</i></p>	<p><b>Metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian</li> <li>Tujuan penggunaan</li> <li>Alat dan bahan</li> <li>Keunggulan dan kelemahan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ceramah</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li>Penugasan</li> </ol>	<p><b>ASM</b></p> <p>Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</p>	<p>DP1 DP4 DP5 DP6 DP7</p>	<p>TM: 3x50 ASM: 3x60</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Membuat formulir <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></li> <li>Mendiskusikan formulir <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></li> </ol>	5%

		<i>inventory</i> 8.3 Mahasiswa mampu mengidentifikasi alat dan bahan yang digunakan 8.4 Mahasiswa mampu menyebutkan keunggulan dan kelemahan metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i> 8.5 Mahasiswa mampu melakukan survey konsumsi pangan metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i> serta menginterpretasikan hasil penilaian 8.6 Mahasiswa memahami isi formulir data pangan metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i>	5. Langkah-langkah pelaksanaan dan interpretasi hasil penilaian 6. Formulir pengumpulan data						
10	Mampu mempraktekan dan menginterpretasi hasil penilaian konsumsi pangan metode <i>food balance sheet</i>	9.1 Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian <i>food balance sheet</i> 9.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan <i>food balance sheet</i> 9.3 Mahasiswa mampu mengidentifikasi alat dan bahan yang digunakan 9.4 Mahasiswa mampu menyebutkan keunggulan dan	<b>Metode <i>food balance sheet</i></b> 1. Pengertian 2. Tujuan penggunaan 3. Alat dan bahan 4. Keunggulan dan kelemahan 5. Langkah-langkah pelaksanaan 6. Formulir pengumpulan data	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi 4. Penugasan	<b>ASM</b> Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.	DP1 DP4 DP5 DP6 DP7	TM: 3x50 ASM: 3x60	1. Membuat formulir <i>food balance sheet</i> 2. Mendiskusikan formulir <i>food balance sheet</i>	5%

		<p>kelemahan metode <i>food balance sheet</i></p> <p>9.5 Mahasiswa mampu melakukan survey konsumsi pangan metode <i>food balance sheet</i> serta menginterpretasikan hasil penilaian</p> <p>9.6 Mahasiswa memahami isi formulir data pangan metode <i>food balance sheet</i></p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11	Mampu mempraktekan dan menginterpretasi hasil penilaian konsumsi pangan metode <i>food List</i>	<p>10.1 Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian <i>food list</i></p> <p>10.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan penggunaan <i>food list</i></p> <p>10.3 Mahasiswa mampu mengidentifikasi alat dan bahan yang digunakan</p> <p>10.4 Mahasiswa mampu menyebutkan keunggulan dan kelemahan metode <i>food list</i></p> <p>10.5 Mahasiswa mampu melakukan survey konsumsi pangan metode <i>food list</i> serta menginterpretasikan hasil penilaian</p> <p>10.6 Mahasiswa memahami isi formulir data pangan metode <i>food list</i></p>	<p><b>Metode <i>food List</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian</li> <li>2. Tujuan penggunaan</li> <li>3. Alat dan bahan</li> <li>4. Keunggulan dan kelemahan</li> <li>5. Langkah-langkah pelaksanaan</li> <li>6. Formulir pengumpulan data</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ceramah</li> <li>2. Tanya jawab</li> <li>3. Diskusi</li> <li>4. Penugasan</li> </ol>	<p><b>ASM</b></p> <p>Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.</p>	<p>DP1</p> <p>DP4</p> <p>DP5</p> <p>DP6</p> <p>DP7</p>	<p>TM: 3x50</p> <p>ASM: 3x60</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat formulir <i>food list</i></li> <li>2. Mendiskusikan formulir <i>list</i></li> </ol>	5%
12	Mampu menghitung dan menginterpretasi hasil penilaian	11.1 Mahasiswa mampu menjelaskan pemenuhan	<p><b>Penilaian konsumsi pangan pada anak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemenuhan energi dari ASI</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ceramah</li> <li>2. Tanya jawab</li> <li>3. Diskusi</li> </ol>	<p><b>ASM</b></p> <p>Mempelajari bahan kuliah (file) yang</p>	<p>DP1</p> <p>DP4</p> <p>DP6</p> <p>DP7</p>	<p>TM: 3x50</p> <p>ASM: 3x60</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghitung <i>energy density</i> dan <i>nutrient density</i></li> <li>2. Mendiskusikaha</li> </ol>	10%

	konsumsi pangan pada anak	energi dari ASI dan MP-ASI 11.2 Mahasiswa mampu menghitung <i>Energy density</i> 11.3 Mahasiswa mampu menghitung <i>Nutrient Density</i> 11.4 Mahasiswa mampu menjelaskan indikator minimum MPASI Bayi dan anak	dan MP-ASI 2. <i>Energy density</i> 3. <i>Nutrient Density</i> 4. Indikator minimum MPASI Bayi dan anak (IYCF)	4. Penugasan	tersedia pada LMS.  <b>ASK (Case Method)</b> Mendiskusikan tentang <i>energy density</i> dan <i>nutrient density</i>		ASK: 3X60	sil perhitungan <i>energy density</i> dan <i>nutrient density</i>	
13	Mengetahui sumber error dan cara meminimalisasi <i>error</i> pada penilaian konsumsi pangan	12.1 Mahasiswa mampu mengidentifikasi sumber error pada penilaian konsumsi pangan 12.2 Mahasiswa mengetahui cara meminimalisasi <i>error</i>	<b>Sumber error dan cara meminimalisasi <i>error</i> pada penilaian konsumsi pangan</b> 1. Sumber error pada penilaian konsumsi pangan 2. Cara meminimalisasi <i>error</i>	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi	<b>ASM</b> Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.	DP1 DP4 DP6 DP7	TM: 3x50 ASM: 3x60	Membuat uraian sumber error pada penilaian konsumsi pangan dan cara meminimalisasi <i>error</i>	5%
14	Mahasiswa mampu melakukan wawancara dengan baik dan benar dalam survey konsumsi	13.1 Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian wawancara 13.2 Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan wawancara 13.3 Mahasiswa mampu	Teknik wawancara dalam survey konsumsi 1. Pengetian 2. Tujuan 3. Jenis wawancara 4. Kelebihan dan kelemahan 5. Factor-faktor yang berpengaruh 6. Persiapan	1. Ceramah 2. Tanya jawab 3. Diskusi	<b>ASM</b> Mempelajari bahan kuliah (file) yang tersedia pada LMS.	DP1 DP4 DP6 DP7	TM: 3x50 ASM: 3x60	Membuat uraian terkait teknik wawancara dalam survey konsumsi yang baik dan benar	5%

		<p>menjelaskan jenis wawancara</p> <p>13.4 Mahasiswa mampu menjelaskan kelebihan dan kelemahan wawancara</p> <p>13.4 Mahasiswa mampu menjelaskan faktor-faktor yang berpengaruh saat wawancara</p> <p>13.5 Mahasiswa mampu menjelaskan persiapan dalam wawancara</p> <p>13.6 Mahasiswa mampu melakukan wawancara survey konsumsi dengan baik dan benar</p>	<p>wawancara</p> <p>7. Penerapan dalam survey konsumsi</p>						
15	Mahasiswa mampu mempraktikkan metode penggunaan survey konsumsi pangan di masyarakat	<p>14.1 Mahasiswa mampu melakukan survey konsumsi di masyarakat dengan baik dan benar</p> <p>14.2 Mahasiswa mampu menyusun laporan survey dengan baik dan benar</p>	<p><b>Praktik Penggunaan Metode Survei Konsumsi Pangan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan survey konsumsi di masyarakat</li> <li>2. Menyusun laporan survey</li> </ol>	Kunjungan lapangan	<p><b>ASK (Team Based Project)</b></p> <p>Mendiskusikan tentang kasus gizi yang terjadi di masyarakat dan menganalisis dengan menggunakan metode survei konsumsi pangan</p>	<p>DP1</p> <p>DP4</p> <p>DP6</p> <p>DP7</p>	<p>TM: 3x50</p> <p>ASK: 3x60</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat makalah dan formulir survei konsumsi pangan terkait kasus gizi yang terjadi di masyarakat</li> <li>• Membuat PPT dari hasil diskusi untuk dipresentasikan sebagai pengganti UAS</li> </ul>	20%

								(Kelompok)	
16	UAS								

#### Daftar Referensi:

1. Fayasari A. 2020. Penilaian Konsumsi Pangan. Kun Fayakun, Jawa Timur.
2. Kemenkes RI. 2014. Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, BDD, Dan Resep Makanan Siap Saji Dan Jajanan, Jakarta.
3. Kemenkes RI. 2014. Pedoman Perkiraan Jumlah Garam Dan Penyerapan Minyak Goreng, Jakarta.
4. Kemenkes RI. 2018. Survei Konsumsi Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan.
5. Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta.
6. Kusharto CM, Supariasa IDN. 2014. Survei Konsumsi Gizi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
7. Sirajuddin, dkk. Survei Konsumsi Pangan. EGC, Jakarta.

#### Singkatan

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

## B. PENILAIAN

### 1. Tugas mahasiswa (T)

Pertemuan ke	Bahan Kajian/ Materi Pembelajaran	Tugas		Waktu	Hasil Tugas dan Kriteria Penilaian
1	Pokok bahasan 1: <b>Konsep Dasar Penilaian Konsumsi Pangan</b>	Mandiri	Mempelajari materi konsep dasar penilaian konsumsi pangan	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyelesaikan <b>Tugas 1</b> di LMS, Pert-1 (Individu)</li> <li>Membuat uraian sederhana tentang konsep dasar penilaian konsumsi pangan (individu)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>Ketepatan menguraikan penjelasan tentang konsep dasar penilaian konsumsi pangan</li> </ul>
2	Pokok Bahasan 2: <b>TKPI dan DBMP</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang TKPI dan DBMP	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyelesaikan <b>Tugas 2</b> di LMS, Pert-2 (Individu)</li> <li>Membuat uraian sederhana cara menggunakan TKPI dan DBMP (Individu)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>Ketepatan dalam menggunakan TKPI dan DBMP</li> </ul>
3	Pokok Bahasan 3: <b>Metode Recall 24 jam</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang Metode <i>Recall</i> 24 jam	180	-



		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Menyelsaikan <b>Tugas 3</b> di LMS, Pert-3 (Individu)</li> <li>● Membuat makalah dan formulir metode <i>recall</i> 24 jam</li> <li>● Membuat PPT dari hasil diskusi untuk dipresentasikan di pertemuan berikutnya (Kelompok)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>● Ketepatan membuat formulir <i>recall</i>, penyusunan slide, penyusunan makalah,</li> <li>● Presentasi</li> </ul>
4	Pokok Bahasan 4: <b>Metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode penimbangan makanan (<i>food weighing</i>)</b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Menyelsaikan Tugas 4 di LMS, Pert-4 (Individu)</li> <li>● Membuat formulir penimbangan makanan (<i>food weighing</i>) (Individu)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>● Ketepatan dalam membuat formulir <i>food weighing</i></li> </ul>
5	Pokok Bahasan 5: <b>Metode <i>food record</i></b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode <i>food record</i></b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Menyelsaikan Tugas 5 di LMS, Pert-5 (Individu)</li> <li>● Membuat formulir <b>metode <i>food record</i></b> (Individu)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>● Ketepatan dalam membuat formulir <i>food record</i></li> </ul>
6	Pokok Bahasan 6: <b>Metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</b>	180	-

		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Menyelsaikan Tugas 6 di LMS, Pert-6 (Individu)</li> <li>● Membuat makalah dan formulir metode <i>food frequency questionnaire</i> (FFQ/SQ-FFQ)</li> <li>● Membuat PPT dari hasil diskusi untuk dipresentasikan di pertemuan berikutnya (Kelompok)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>● Ketepatan membuat formulir <i>FFQ/SQ</i> <i>FFQ</i>, penyusunan slide, penyusunan makalah,</li> <li>● Presentasi</li> </ul>
7	Pokok Bahasan 7: <b>Metode <i>dietary history</i></b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode <i>dietary history</i></b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Menyelsaikan Tugas 7 di LMS, Pert-7 (Individu)</li> <li>● Membuat review jurnal formulir metode <i>dietary history</i> (Individu)</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kesesuaian langkah penyelesaian soal/permasalahan</li> <li>● Ketepatan dalam membuat formulir <i>dietary history</i></li> </ul>
8	UTS/ presentasi laporan tentang penggunaan metode <i>food weighing</i> dan metode <i>FFQ</i>				<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kesesuaian sistematis penulisan laporan</li> <li>2. Ketajaman dan kejelasan pembahasan</li> <li>3. Kerapian sajian laporan</li> <li>4. Penyusunan slide</li> <li>5. Presentasi</li> </ol>
9	Pokok Bahasan 8 : <b>Metode <i>food account</i> dan</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></b>	180	-

	<i>food inventory</i>				
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulir <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></li> <li>• Mendiskusikan formulir <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam membuat formulir <i>food account</i> dan <i>food inventory</i></li> </ul>
10	Pokok Bahasan 9 : <b>Metode <i>food balance sheet</i></b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode <i>food balance sheet</i></b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat formulir <i>food balance sheet</i></li> <li>• Mendiskusikan formulir <i>food balance sheet</i></li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam membuat formulir <i>food balance sheet</i></li> </ul>
11	Pokok Bahasan 10 : <b>Metode <i>food List</i></b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode <i>food list</i></b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat formulir <i>food list</i></li> <li>• Mendiskusikan formulir <i>food list</i></li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam membuat formulir <i>food list</i></li> </ul>
12	Pokok Bahasan 11 : <b>Penilaian konsumsi pangan pada anak</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Penilaian konsumsi pangan pada anak</b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghitung <i>energy density</i> dan <i>nutrient density</i></li> <li>• Mendiskusikan hasil perhitungan <i>energy density</i> dan <i>nutrient density</i></li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam menghitung <i>energy density</i> dan <i>nutrient density</i></li> </ul>
13	Pokok Bahasan 12 : <b>Sumber error dan cara meminimalisasi error pada penilaian konsumsi pangan</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Sumber error dan cara meminimalisasi error pada penilaian konsumsi pangan</b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat uraian sumber <i>error</i> pada penilaian konsumsi pangan dan cara meminimalisasi <i>error</i></li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam menguraikan penjelasan tentang sumber <i>error</i> pada penilaian konsumsi pangan</li> </ul>

					dan cara meminimalisasi <i>error</i>
14	Pokok Bahasan 13 : <b>Teknik wawancara dalam survey konsumsi</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Teknik wawancara dalam survey konsumsi</b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat uraian terkait teknik wawancara dalam survey konsumsi yang baik dan benar</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam membuat uraian terkait teknik wawancara dalam survey konsumsi yang baik dan benar</li> </ul>
15	Pokok Bahasan 14 : <b>Metode penggunaan survey konsumsi pangan di masyarakat</b>	Mandiri	Mempelajari materi tentang <b>Metode penggunaan survey konsumsi pangan di masyarakat</b>	180	-
		Terstruktur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Praktik Penggunaan Metode Survei Konsumsi Pangan</b></li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan dalam penggunaan metode survei konsumsi pangan</li> </ul>
16	<b>UAS/ presentasi laporan tentang penggunaan metode <i>Recall 24 Jam</i> dan Metode <i>SQ FFQ</i></b>				1. Kesesuaian sistematis penulisan laporan 2. Ketajaman dan kejelasan pembahasan 3. Kerapian sajian laporan 4. Penyusunan slide 5. Presentasi

**Portofolio Penilaian dan Evaluasi Ketercapaian CPL Mahasiswa**

Pert	CPL	CPMK	Sub-CPMK	Indikator	Teknik Penilaian Bobot (%)		Bobot (%) Sub-CPMK	Nilai Mhs	$\Sigma(\text{Nilai Mhs}) \times (\text{Bobot}\%)$	Ketercapaian CPL pada MK (%)
1	KS 9 KP 1	CPMK1	Sub CPMK1	1.1 1.2 1.3	Tugas 1	5	5			
2	KS 9 KP 2	CPMK2	Sub CPMK2	2.1 2.2 2.3 2.4	Tugas 2	5	5			
3	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK3	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5	Tugas 3	10	10			
4	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK4	4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	Tugas 4	5	5			
5	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK5	5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	Tugas 5	5	5			
6	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK6	6.1 6.2 6.3 6.4 6.5	Tugas 6	10	10			

7	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK7	7.1 7.2 7.3 7.4 7.5	Tugas 7	5	5			
8	<b>UTS</b>									
9	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK8	8.1 8.2 8.3 8.4 8.5 8.6	Tugas 8	5	5			
10	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK9	9.1 9.2 9.3 9.4 9.5 9.6	Tugas 9	5	5			
11	KS9 KP2	CPMK3	Sub CPMK10	10.1 10.2 10.3 10.4 10.5 10.6	Tugas 10	5	5			
12	KS9 KP 2	CPMK3	Sub CPMK11	11.1 11.2 11.3 11.4	Tugas 11	10	10			
13	KP2 KK1	CPMK4	Sub CPMK12	12.1 12.2	Tugas 12	5	5			
14	KS9 KU1	CPMK5	Sub CPMK13	13.1 13.2 13.3 13.4 13.5 13.6	Tugas 13	5	5			

15	KS9 KU1	CPMK5	Sub CPMK14	14.1 14.2	Tugas 14	20	20			
16	<b>UAS</b>									
<b>Total Bobot (%)</b>						100	100			
<b>Nilai Akhir Mahasiswa <math>\Sigma(\text{Nilai Mhs}) \times (\text{Bobot}\%)</math></b>										

## 2. Ujian Tengah Semester(UTS)

No Soal	Penilaian			SKOR
	Strategi	Bentuk	Instrumen	
1	Presentasi laporan tentang penggunaan metode <i>food weighing</i> dan metode <i>FFQ</i>	Penilaian Proses Penilaian Produk	Lembar Penilaian Presentasei PPt Lembar Penilaian Produk Laporan	100

## 3. Ujian Akhir Semester (UAS)

No Soal	Penilaian			SKOR
	Strategi	Bentuk	Instrumen	
1	<b>Presentasi laporan tentang penggunaan metode <i>Recall 24 jam</i> dan Metode <i>SQ FFQ</i></b>	Penilaian Proses Penilaian Produk	Lembar Penilaian Presentasei PPt Lembar Penilaian Produk Laporan	100

## 4. Jenis tugas yang diberikan dapat dalam bentuk: Book Review, Analisis Jurnal, Riset Kecil, Proyek, Menulis makalah, laporan, Latihan

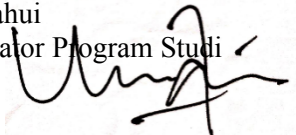
**5. Sifat Tugas: Mandiri atau Kelompok**

**6. Bobot Penilaian**

- (1) Bobot Tugas (T) : 50 %
- (2) Bobot Nilai Ujian Tengah Semester (UTS): 20 %
- (3) Bobot Nilai Ujian Akhir Semester (UAS): 20 %
- (4) Bobot Forum Diskusi: 10 %


Pada hari ini Selasa tanggal 25 bulan Januari tahun 2023 Rencana Pembelajaran Semester Mata Kuliah Penilaian Konsumsi Pangan Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat telah diverifikasi oleh Koordinator Program Studi.

Mengetahui  
Koordinator Program Studi



Ummu Aiman, S.KM., M.Kes  
NIP : 199210222019032021

Palu, 25 Januari 2023  
Dosen Pengampu



NurulFuadi, S.K.M., M.Si  
NIP : 198811242019032013



### C. Tata Cara Pengisian Kolom Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

No	Komponen	Penjelasan Pengisian
1	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	Capaian Pembelajaran Lulusan diisi sesuai dengan CPL (sikap / pengetahuan / ketrampilan) yang terkait dengan matakuliah yang sudah ada dalam matrik CPL-Bahan Kajian-Matakuliah dalam kurikulum Program Studi masing-masing.
2	Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)	Capaian Pembelajaran Matakuliah adalah kemampuan akhir yang diharapkan setelah mahasiswa menyelesaikan mata kuliah yang bersangkutan sesuai dengan bahan kajian yang telah dirumuskan, pada CPMK memuat aspek Afektif, Kognitif dan Psikomotorik.
3	Deskripsi Matakuliah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deskripsi matakuliah yang telah dirumuskan dalam kurikulum.</li> <li>• Deskripsi mata kuliah dibuat dalam bentuk narasi yang menguraikan mengenai konten (isi) matakuliah dan garis besar strategi dominan yang ditempuh: misalnya Mk ini disajikan secara teori dan praktek.</li> </ul>
4	Pertemuan ke	Menunjukkan kapan suatu kegiatan dilaksanakan, yakni mulai minggu ke 1 sampai ke 16 (Satu semester) bisa 1/2/3/4 mingguan).
5	Kemampuan yang diharapkan (SUB-CPMK)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rumusan kemampuan dibidang kognitif, psikomotorik , dan afektif diusahakan lengkap dan utuh (<i>hard skills &amp; soft skills</i>) untuk setiap pokok bahasan</li> <li>• Kemampuan akhir yang akan dicapai setelah menyelesaikan bahan kajian tertentu. Kemampuan akhir-akhir ini kalau semuanya dicapai akan mendukung pencapaian CPMK/kompetensi matakuliah)</li> </ul>

6	Indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indikator ditulis di sini terdiri dari KATA KERJA OPERASIONAL dan REFERENS (KONTEN)</li> <li>● Berisi indikator yang dapat menunjukkan unsur kemampuan yang dinilai (bisa kualitatif, misal ketepatan analisis, kerapian sajian, kreativitas ide, kemampuan komunikasi, juga bisa juga yang kuantitatif : banyaknya kutipan acuan/unsur yang dibahas, kebenaran hitungan, dll).</li> <li>● 1 SUB-CPMK bisa terdiri dari 1 atau lebih indikator</li> </ul>
7	Bahan kajian (Materi Pembelajaran)	Bisa diisi pokok bahasan/sub pokok bahasan, atau topik bahasan (dengan asumsi tersediabahan ajar/diktat/modul ajar untuk setiap pokok bahasan).
8	Strategi Pembelajaran Metode Pembelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bisa berupa ceramah, diskusi, presentasi tugas, seminar, simulasi, responsi, praktikum, latihan, kuliah lapangan, praktik bengkel, survai lapangan, bermain peran, atau gabungan berbagai bentuk.</li> <li>● Penetapan bentuk pembelajaran didasarkan pada keniscayaan bahwa kemampuan yang diharapkan diatas akan</li> </ul>

	Bentuk perkuliahan	tercapai dengan bentuk / model pembelajaran tersebut. ●Strategi yang dipilih, adalah yang melibatkan mahasiswa secara intensif
9	Sumber Belajar/Media	Disini ditulis sumber belajar yang digunakan untuk mencapai indikator yang bersangkutan. Ditulis misalnya buku-1 halaman 10-15. Buku 1 artinya nomor buku pada daftar referensi
10	Waktu	Tulis rancangan waktu yang dialokasikan untuk mencapai kemampuan akhir yang terkait. (Takaran waktu yang menyatakan beban belajar dalam satuan SKS (Satuan Kredit Semester). Satu SKS setara dengan 170 (Seratus tujuh Puluh) menit kegiatan belajar per minggu per semester)
11	Pengalaman Belajar	Dijelaskan secara singkat pengalaman belajar yang diharapkan pada mahasiswa. (Rancangan pengalaman belajar: mengandung tiga aspek secara eksplisit yaitu aktivitas mahasiswa, konten perkuliahan dan sumber belajar)
12	Bobot	Disesuaikan dengan <b>kedalaman dan keluasan bahan kajian</b> atau secara sederhana tercermin dari waktu yang digunakan untuk membahas atau mengerjakan tugas, atau besarnya sumbangan suatu kemampuan. <b>Ujian Tengah semester dan Ujian Akhir tidak diberi bobot, tetapi diberi bobot ketika menentukan nilai akhir kelulusan dalam suatu matakuliah.</b>
13	Referensi	Ditulis referensi mutakhir, kecuali karena sifat matakuliah memerlukan referensi lama (sejarah, evolusi, dll). Disarankan ada referensi acuan yang berisi sebagian konten kuliah.  DAFTAR REFERENSI INI AKAN DIJADIKAN ACUAN PENGADAAN BAHAN PUSTAKA

#### D. LEMBAR PENILAIAN PRODUK

NO	Deskripsi Aspek yang Dinilai	Skor			
		4	3	2	1
1	Format Produk (Sistematika penulisan)				
2	Keaslian gagasan				
3	Kejujuran dan sportifitas penulisan, menyajikan referensi				
4	Kejelasan pengungkapan permasalahan				
5	Pemaparan deskripsi terungkap dengan jelas				
6	Keterkaitan antara judul, permasalahan, pembahasan dan kesimpulan				
7	Media berkaitan dengan hal yang dijelaskanMenyajikan gambar/tabel untuk memperjelas pembahasan				
8	Menyajikan simpulan				
Dst	.....				
	Skor Rerata				

Yang Menilai

(.....)

#### Rubruk Penskoran Penilaian Produk.

Skor	Aspek yang Dinilai
4	Jika aspek ini dirumuskan sesuai dengan uraian deskripsi pada kolom uraian aspek yang diamati pada lembar pengamatan
3	Jika aspek ini dirumuskan sebagian besar seperti uraian pada deskripsi aspek yang diamati, tetapi ada sebagian kecil yang tidak memenuhi kriteria
2	Jika aspek ini dirumuskan hanya sebagian kecil memenuhi kriteria pada deskripsi aspek, sebagian besar tidak memenuhi
1	Aspek ini dirumuskan sama sekali berbeda dengan deskripsi yang ditentukan

## E. LEMBAR PENILAIAN PRESENTASI

JUDUL LAPORAN			
NAMA KELOMPOK PENYAJI			
NIM/NAMA ANGGOTA PENYAJI	1		
	2		
	3		
	4		
	5		

FASE	ASPEK	SKOR			
Pendahuluan	1. Menyampaikan tujuan dari presentasi	4	3	2	1
	2. Menghubungkan topik dengan pengetahuan lain yang relevan	4	3	2	1
Kegiatan Inti	3. Signifikansi [Kesesuaian/kebermaknaan topik yang dibahas]	4	3	2	1
	4. Pemahaman [Pemahaman terhadap hakikat dan ruang lingkup masalah yang disajikan]	4	3	2	1
	5. Argumentasi [Alasan yang diberikan terkait permasalahan yang dibicarakan]	4	3	2	1
	6. Responsifness [Kesesuaian jawaban yang diberikan dengan pertanyaan yang muncul]	4	3	2	1
	7. Penampilan [Rasa percaya diri dalam mempresentasikan makalahnya]	4	3	2	1
	8. Penyajian [Menyajikan materi secara sistematis dan runtut]	4	3	2	1
Penutup	9. Memberikan Rangkuman/kesimpulan	4	3	2	1
	10. Memberikan Penguatan	4	3	2	1
11. Kemenarikan presentasi		4	3	2	1
12. Kerjasama		4	3	2	1
Skor Rerata					

**Rubruk Penskoran Penilaian Presentasi.**

Skor	Aspek yang Dinilai
4	Jika aspek ini dirumuskan sesuai dengan uraian deskripsi pada kolom uraian aspek yang diamati pada lembar pengamatan
3	Jika aspek ini dirumuskan sebagian besar seperti uraian pada deskripsi aspek yang diamati, tetapi ada sebagian kecil yang tidak memenuhi kriteria
2	Jika aspek ini dirumuskan hanya sebagian kecil memenuhi kriteria pada deskripsi aspek, sebagian besar tidak memenuhi
1	Aspek ini dirumuskan sama sekali berbeda dengan deskripsi yang ditentukan

Yang Menilai

(\_\_\_\_\_)

