

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

**ILMU GIZI
(TP04123)**



Tim Dosen:

Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., M.Sc.

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANDUNG
2024**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANDUNG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Nama Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)		Semester	Tgl Pengesahan
Ilmu Gizi	TP04123	Teknologi Pangan	Kuliah: 2	Praktikum : 0	4	25 September 2024
OTORISASI / PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Koordinator MK		Ketua Program Studi	
	Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., <u>M.Sc.</u> 		Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., <u>M.Sc.</u> 		Dr. Khairiah, SP., M.T 	
Kategori MK	Ilmu Pangan Dasar (Academic Core Course, ACC)					
Deskripsi MK	Mata kuliah ini membahas gizi masyarakat, zat gizi, pedoman gizi seimbang, sistem imun, penyakit gizi, gizi daur hidup, penilaian konsumsi, kecukupan, dan kebutuhan energi					
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi	CPL Prodi yang dibebankan pada Mata Kuliah					
	CPL04	Mampu menganalisis prinsip dan konsep teoretis mendalam mengenai kimia dan analisis komponen pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, serta memahami metode uji ilmu sensori.				
Bahan Kajian Program Studi	Bahan Kajian (BK) pada Mata Kuliah					
	BK06	Biokimia pangan, gizi, dan kesehatan				
	BK06	Biokimia pangan, gizi, dan kesehatan				

Kontribusi Mata Kuliah Terhadap Capaian Pembelajaran Inti (CPI) Program Studi	Setelah menyelesaikan mata kuliah wajib program studi yang sesuai, mahasiswa mampu:	
	5.1	Menjelaskan proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi dan hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi.

	5.2	Menghubungkan fungsi pangan (zat gizi dan komponen bioaktif) terhadap kesehatan manusia (kelebihan atau kekurangan gizi).	
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)		
	CMPK 1	Menganalisis konsep dasar ilmu gizi, mekanisme biokimia penyerapan gizi dan kebutuhan gizi pada setiap periode kehidupan	
	CMPK 2	Menganalisis kandungan gizi dan komponen bioaktif pangan terhadap status gizi kesehatan	
Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (Sub-CPMK)		CL
	Sub-CPMK 1.1	Menjelaskan proses biokimia pangan dan mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	C2
	Sub-CPMK 1.2	Menganalisis kandungan gizi dan komponen bioaktif bahan pangan yang dikaitkan terhadap kesehatan	C3
	Sub-CPMK 2.1	Menganalisis kebutuhan gizi pada setiap periode kehidupan (mulai dari periode kehamilan - lansia)	C3
	Sub-CPMK 2.2	Menganalisis status gizi dan fungsi pangan terhadap kesehatan yang dikaitkan dengan hubungan konsumsi pangan	C3

Distribusi Bobot CPMK terhadap Sub-CPMK dan CPL	CPMK	Sub-CPMK	CPL04	Bobot Sub-CPMK
	CPMK 1	Sub-CPMK 1.1	50	20
		Sub-CPMK 1.2		30
	CPMK 2	Sub-CPMK 2.1	50	20
		Sub-CPMK 2.2		30
		Persentase	100	100

Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Prinsip biokimia, prinsip dasar nilai gizi pangan dan metabolisme zat gizi penting, konsep dasar gizi dan hubungan antara konsumsi pangan dan status gizi, peran zat gizi dan senyawa bioaktif, dan efek konsumsi pangan terhadap kesehatan, fungsionalitas komponen pangan dan teknik laboratorium yang umum digunakan dalam biokimia terapan dan uji biologis, dan pengaruh pengolahan dan penyimpanan terhadap perubahan zat gizi
Pustaka Utama	- Gibney, M., et al. 2009. Introduction to Human Nutrition. Wiley-Blackwell . USA - Muchtadi, Deddy. 2008. Pengantar Ilmu Gizi. Penerbit Alfabeta. Bandung
Pendukung / Integrasi Penelitian dan PKM	-
Mata Kuliah Syarat	Biokimia Pangan
Dosen (Tim Pengajar)	Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP. , M.Sc

Rencana Pembelajaran Setiap Pertemuan

Minggu Ke	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Proses Pembelajaran, Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Rubrik Tugas Mahasiswa (RTM), Nilai-Nilai AIK [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan proses biokimia pangan dan mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	Memahami sejarah gizi, ruang lingkup gizi, konsep ilmu gizi, proses biokimia pangan dan mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIK: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIK: - RTM: - Waktu: -	- Sejarah gizi - Ruang lingkup gizi - Konsep ilmu gizi - Proses biokimia pangan dan mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	5%
2	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan proses biokimia pangan dan mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	Memahami Zat Gizi Makro : Karbohidrat, Protein, dan Lemak	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIK: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIK: - RTM: - Waktu: -	Zat Gizi Makro : Karbohidrat, Protein, dan Lemak	5%
3	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan proses biokimia pangan dan		Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi	Bentuk: Kuliah dan Penugasan	Bentuk: - Metode: -	Zat Gizi Mikro : Vitamin	5%

	mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	Memahami Zat Gizi Mikro : vitamin dari segi gizi	Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -		
4	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan proses biokimia pangan dan mengaitkan pada konsep dasar ilmu gizi.	Memahami Zat Gizi Mikro : Mineral dari segi gizi	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan materi Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit		• Zat Gizi Mikro : Mineral	5%
5	Sub-CPMK 1.2 Menganalisis kandungan gizi dan komponen bioaktif bahan pangan yang dikaitkan terhadap kesehatan	Memahami kandungan gizi dan komponen bioaktif bahan pangan yang dikaitkan terhadap kesehatan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Buatlah kajian terkait komponen bioaktif yang berkaitan dengan kesehatan serta	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	• Kandungan gizi dan komponen bioaktif bahan pangan • Mekanisme komponen bioaktif bagi kesehatan	10%

				jelaskan mekanismenya Waktu: 2 × 50 menit			
6	Sub-CPMK 1.2 Menganalisis kandungan gizi dan komponen bioaktif bahan pangan yang dikaitkan terhadap kesehatan	Menganalisis faktor yang mempengaruhi kebutuhan energi	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Buatlah kajian terkait kebutuhan energi pada individu dengan kebutuhan tertentu misalnya pada kasus autisme Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	• Kebutuhan energi pada individu dengan kebutuhan tertentu misalnya pada kasus autisme	10%
7	Sub-CPMK 1.2 Menganalisis kandungan gizi dan komponen bioaktif bahan pangan yang dikaitkan terhadap kesehatan	Menganalisis faktor yang mempengaruhi kecukupan energi	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Buatlah kajian terkait	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	• Kecukupan energi pada berbagai kondisi atlet (lari, angkat besi, basket, dll)	10%

				kecukupan energi pada atlet Waktu: 2 × 50 menit Waktu: 2 × 50 menit			
Ujian Tengah Semester							
9	Sub-CPMK 2.1 Menganalisis kebutuhan gizi pada setiap periode kehidupan (mulai dari periode kehamilan - lansia)	Menganalisis gizi pada masa kehamilan dan faktor yang mempengaruhi gizi pada masa kehamilan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Gizi pada masa kehamilan dan faktor yang mempengaruhi gizi pada masa kehamilan	5%
10	Sub-CPMK 2.1 Menganalisis kebutuhan gizi pada setiap periode kehidupan (mulai dari periode kehamilan - lansia)	Menganalisis gizi pada bayi dan faktor yang mempengaruhi gizi pada bayi	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Gizi pada bayi dan faktor yang mempengaruhi gizi pada bayi	5%
11	Sub-CPMK 2.1		Kriteria: Ketepatan dan penguasaan	Bentuk: Kuliah dan Penugasan	Bentuk: -	Gizi pada dewasa dan	5%

	Menganalisis kebutuhan gizi pada setiap periode kehidupan (mulai dari periode kehamilan - lansia)	Menganalisis gizi pada dewasa dan faktor yang mempengaruhi gizi pada dewasa	Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 x 50 menit	Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	faktor yang mempengaruhi gizi pada dewasa	
12	Sub-CPMK 2.1 Menganalisis kebutuhan gizi pada setiap periode kehidupan (mulai dari periode kehamilan - lansia)	Menganalisis gizi pada lansia dan faktor yang mempengaruhinya	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 x 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Gizi pada lansia dan faktor yang mempengaruhinya	5%
13	Sub-CPMK 2.2 Menganalisis status gizi dan fungsi pangan terhadap kesehatan yang dikaitkan dengan hubungan konsumsi pangan	Menganalisis aplikasi gizi masyarakat, kecukupan gizi, kebutuhan energi, dan pedoman gizi seimbang	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: PBL Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Identifikasi keadaan gizi masyarakat ditinjau dari kecukupan energi, kebutuhan energi,	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Aplikasi gizi masyarakat, kecukupan gizi, kebutuhan energi, dan pedoman gizi seimbang	10%

				dan pedoman gizi seimbang Waktu: 2 × 50 menit			
14	Sub-CPMK 2.2 Menganalisis status gizi dan fungsi pangan terhadap kesehatan yang dikaitkan dengan hubungan konsumsi pangan	Menjelaskan hakikat gizi, fungsi dan status gizi, serta dampak pengaruh budaya terhadap gizi bagi masyarakat	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: PBL Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Evaluasi pemahaman masyarakat terkait hakikat gizi, fungsi dan status gizi, serta dampak pengaruh budaya terhadap gizi Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Hakikat gizi, fungsi dan status gizi, serta dampak pengaruh budaya terhadap gizi bagi masyarakat	10%
15	Sub-CPMK 2.2 Menganalisis status gizi dan fungsi pangan terhadap kesehatan yang dikaitkan dengan hubungan konsumsi pangan	Menganalisis perencanaan dan penilaian menu, menginterpretasikan 13 pesan dasar PUGS, mengkonstruksi langkah-langkah penyusunan menu	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: PBL Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Membuat perencanaan dan penilaian menu, menginterpretasikan 13 pesan dasar	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Perencanaan dan penilaian menu, menginterpretasikan 13 pesan dasar PUGS, mengkonstruksi langkah-langkah penyusunan menu	10%

				PUGS, mengkonstruksi langkah-langkah penyusunan menu Waktu: 2 × 50 menit Waktu: 2 × 50 menit			
Ujian Akhir Semester (UAS)							

Analisis Penilaian

Sub-CPMK	Bobot Sub-CPMK	Teknik Penilaian & Proporsi Asesmen	Konversi ke Bobot Akhir Mata Kuliah
Sub-CPMK 1.1	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%)	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja: 10%, Tes Tulis: 8 %
Sub-CPMK 1.2	30%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 3%, Unjuk Kerja: 15%, Tes Tulis: 12%
Sub-CPMK 2.1	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja: 10%, Tes Tulis: 8%
Sub-CPMK 2.2	30%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 3%, Unjuk Kerja: 15%, Tes Tulis: 12%
TOTAL	100%	-	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%)

Komponen Penilaian

Komponen Penilaian	Bobot Akhir (%)	Keterangan Instrumen Penilaian Sesuai Dokumen RPS
Partisipasi / Keaktifan	10%	Diambil dari penilaian kehadiran, partisipasi kelas, dan keaktifan diskusi
Unjuk Kerja (Tugas/Praktikum)	50%	Diambil dari penilaian Tugas Mandiri (Mind Map), Presentasi Kelompok (PBL/Case Method), Portofolio Laboratorium/Praktikum (termasuk Laporan Bedah, dsb).
Tes Tulis (Kuis/UTS/UAS)	40%	Diambil dari total evaluasi kognitif tertulis. UTS memiliki bobot 15% dan UAS 15% (Total 40%). Sisa 10% berasal dari instrumen Kuis Berkala.
TOTAL	100%	

Rencana Tugas Mata Kuliah (RTM) Ilmu Gizi:

https://docs.google.com/document/d/1-EfCbWHuNcg8-FsQ-VABO-W3TSNxz0wS/edit?usp=drive_link&oid=106843031483759567322&rtpof=true&sd=true