



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Program Studi: Ilmu Gizi

Fakultas: Kedokteran

Mata Kuliah:	Kreasi Pangan	Kode:	LDIG6008	SKS:	2	Sem:		Mata Kuliah Pilihan
---------------------	----------------------	--------------	-----------------	-------------	----------	-------------	--	----------------------------

Dosen Pengampu:	Nurmasari Widyastuti,S.Gz,MSiMed
------------------------	---

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah:	Mahasiswa mampu mengkreasikan (C5) dan merancang (P5) produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal untuk berbagai daur hidup dengan tetap memperhatikan syarat gizi.
--	--

Deskripsi singkat Mata Kuliah:	Mata kuliah ini membahas konsep kreasi pangan berbasis pangan lokal dan penerapannya untuk wirausaha di bidang gizi. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah pilihan. Mahasiswa yang mengambil mata kuliah ini seharusnya sudah mendapatkan materi Ilmu Gizi Dasar, Ilmu Bahan Pangan, Gizi Daur Hidup, Kulineri Dietetik dan Ilmu Teknologi Pangan. Pada akhir perkuliahan, mahasiswa secara berkelompok diberikan penugasan untuk mengkreasikan dan merancang produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal untuk berbagai daur hidup dengan tetap memperhatikan syarat gizi.
---------------------------------------	--

1	2	3	4	5	6	7	
Minggu ke	Kemampuan Akhir tiap tahapan pembelajaran	Bahan Kajian/ Pokok Bahasan	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Penilaian	
						Kriteria & Indikator	Bobot (%)
1	Mampu menjelaskan (C2) konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan.	Konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan.	<i>Ceramah Discovery Learning, Self-Directed-Learning</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	Kemampuan dalam menjelaskan konsep kreativitas dan inovasi dalam industri pangan.	5

2	Mampu menjelaskan (C2) konsep pangan lokal.	Konsep pangan lokal	<i>Ceramah - Discovery Learning, -Self-Directed-Learning -Tutorial video.</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	Kemampuan dalam menjelaskan konsep pangan lokal.	10
3,4,5	Mampu menjelaskan (C2) contoh - contoh berbagai bahan pangan lokal (dari sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah dan sayuran) dan potensinya serta contoh-contoh aneka olahannya.	Aneka bahan pangan lokal beserta potensinya dan contoh - contoh hasil olahnya.	<i>Ceramah - Discovery Learning, -Self-Directed-Learning -Tutorial video.</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	Kemampuan dalam menjelaskan aneka bahan pangan lokal beserta potensi dan hasil olahnya.	15
6	Mampu menjelaskan (C2) konsep Pemberian Makanan untuk Balita berbasis bahan pangan lokal.	Konsep Pemberian Makanan untuk Balita berbasis bahan pangan lokal.	<i>Ceramah-Discovery Learning, -Self-Directed-Learning</i>	100 menit	Tugas mencari referensi.	Kemampuan dalam menjelaskan konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Balita berbasis bahan pangan lokal.	5
7	Mampu menjelaskan (C2) konsep	Konsep Pemberian	<i>Ceramah Discovery</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	Kemampuan dalam	5

	Pemberian Makanan Tambahan untuk remaja Putri berbasis pangan lokal.	Makanan Tambahan untuk Remaja Putri berbasis bahan pangan lokal.	<i>Learning, Self-Directed-Learning.</i>			menjelaskan konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Remaja Putri berbasis bahan pangan lokal.	
9	Mampu menjelaskan (C2) konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Ibu hamil berbasis bahan pangan lokal.	Konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil berbasis bahan pangan lokal.	<i>Ceramah Discovery Learning, Self-Directed-Learning.</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	_Kemampuan dalam menjelaskan konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil berbasis bahan pangan lokal.	5
10	Mampu menjelaskan (C2) konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Lansia berbasis bahan pangan lokal.	konsep Pemberian Makanan untuk Lansia berbasis bahan pangan lokal.	<i>Ceramah Discovery Learning, Self-Directed-Learning. Ceramah Discovery Learning, Self-Directed-Learning.</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	_Kemampuan dalam menjelaskan konsep Pemberian Makanan Tambahan untuk Lansia berbasis bahan pangan lokal.	5

11	Mampu menjelaskan (C2) Tahapan Pengembangan Produk Pangan Baru.	Tahapan pengembangan produk pangan baru	<i>CeramahDiscovery Learning, Self-Directed-Learning.</i>	100 menit	Belajar mandiri mencari referensi.	Kemampuan dalam menjelaskan Tahapan Pengembangan Produk Pangan Baru.	10
12	Mampu menjelaskan (C2)langkah-langkah dalam membuat analisis kelayakan usaha.	Analisis kelayakan usaha.	<i>Ceramah Discovery Learning, Self-Directed-Learning.</i>	100 menit	Latihan menyusun analisis kelayakan usaha.	Kemampuan dalam menjelaskan langkah-langkah dalam membuat analisis kelayakan usaha.	10
13-15	Mampu menyusun (C6) dan merancang (P5) dan mempresentasikan (A5) analisis kelayakan usaha produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal untuk daur hidup tertentu.	Presentasi analisis kelayakan usaha produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal.	<i>Ceramah -Discovery Learning -Cooperative Learning</i>	100 menit	Tugas menyusun analisis kelayakan usaha produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal.	Kemampuan dalam mempresentasikan analisis kelayakan usaha produk pangan baru berbasis bahan pangan lokal.	30
8. Daftar Referensi:		1. Jacqueline H. Beckley Leslie J. Herzog M. Michele Foley.Accelerating New Food Product Design and Development. Blackwell Publishing and IFT Press. 2. Kementerian Kesehatan RI.Panduan Penyelenggaraan Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang.2011					

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">3. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.Kementerian Pertanian. Aneka Olahan Umbi.2012.4. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.Kementerian Pertanian. Aneka Olahan Sukun.2012.5. Badan6. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. Aneka Olahan Jagung. 2012.7. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. Aneka Olahan Buah dan Sayur. 2012.8. Arisman. Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan (Edisi 2).Jakarta;EGC, 2009. |
|--|---|