



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS TADULAKO**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**PROGRAM STUDI GIZI**  
**Jl. Seokarno Hatta Km. 9. Kota Palu. Sulawesi Tengah**  
<http://gizi.fkm.untad.ac.id> email: [giziuntad@gmail.com](mailto:giziuntad@gmail.com)

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

<b>Mata Kuliah (MK)</b>	<b>:</b>	<b>Ilmu Bahan Pangan</b>	<b>Semester</b>	<b>:</b>	<b>3</b>	<b>SKS</b>	<b>:</b>	<b>3</b>	<b>Kode MK</b>	<b>:</b>	<b>P02181009</b>
<b>Dosen Pengampu/Penangjawab</b>	<b>:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dr. Nurdin, M.Si</li> <li>2. St. Ika Fitriyah, S.Gz., M.Si</li> </ol>									
<b>Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)</b>	<b>:</b>	<p><b>A. Sikap</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;</li> <li>2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;</li> <li>3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;</li> <li>4. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;</li> <li>5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;</li> <li>6. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;</li> <li>7. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;</li> <li>8. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;</li> <li>9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;</li> <li>10. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan</li> </ol> <p><b>B. Pengetahuan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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</li> <li>2. Menguasai pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis;</li> <li>3. Menguasai sistem penyelenggaraan makanan pada institusi dan pengembangan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep-konsep manajemen;</li> </ol>									

	<p><b>C. Keterampilan Umum</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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;</li> <li>2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</li> <li>3. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi</li> <li>4. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;</li> </ol> <p><b>D. Keterampilan Khusus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis</li> <li>2. Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dan mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen</li> </ol>
<b>Capaian Pembelajaran MK (CPMK)</b>	: Memiliki kemampuan 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.
<b>Deskripsi MK</b>	: Mata kuliah Biologi Umum ini akan menjelaskan 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

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I	Mahasiswa mampu memahami ruang lingkup mata kuliah teori Ilmu Bahan Pangan	Penjelasan umum dan kaitan mata kuliah Ilmu Bahan Pangan dengan mata kuliah lain 1. Ruang lingkup Ilmu Bahan Pangan 2. Kaitan mata kuliah Ilmu Bahan Pangan dengan mata kuliah lain 3. Beberapa aplikasi mata kuliah Ilmu Bahan Pangan dalam kehidupan sehari-hari 4. Berbagai istilah yang berkaitan dengan UU Pangan No. 7 tentang Pangan	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	1. Menyebutkan ruang lingkup Ilmu Bahan Pangan 2. Menjelaskan kaitan mata kuliah Ilmu Bahan Pangan dengan mata kuliah lain 3. Menjelaskan beberapa aplikasi mata kuliah Ilmu Bahan Pangan dalam kehidupan sehari-hari 4. Menyebutkan berbagai istilah yang berkaitan dengan UU Pangan No. 7 tentang Pangan	5
II	Mahasiswa mampu memahami konsep pangan sebagai sumber zat gizi dan penggolongan Bahan Pangan	1. Sumber dan jenis bahan pangan, serta pengertian dasar tentang pangan sebagai sumber zat gizi 2. Penggolongan bahan	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk	1. Menjelaskan sumber dan jenis bahan pangan, serta pengertian dasar tentang pangan sebagai sumber zat gizi	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		<p>pangan berdasarkan jenis (DKBM, KGPI) termasuk cara penggunaannya</p> <p>3. Penggolongan bahan pangan berdasarkan derajat keasaman</p> <p>4. Penggolongan bahan pangan berdasarkan kadar air</p> <p>5. Penggolongan bahan pangan berdasarkan kemudahan untuk mengalami kerusakan</p>			Penilaian : Tes dan Non-tes	<p>2. Menggolongkan bahan pangan berdasarkan jenis (DKBM, KGPI) termasuk cara penggunaannya</p> <p>3. Menggolongkan bahan pangan berdasarkan derajat keasaman</p> <p>4. Menggolongkan bahan pangan berdasarkan kadar air</p> <p>5. Menggolongkan bahan pangan berdasarkan kemudahan untuk mengalami kerusakan</p>	
III	Mahasiswa mampu memahami tentang kerusakan bahan pangan	<p>1. Pengertian kerusakan bahan pangan</p> <p>2. Faktor penyebab, cara penanggulangan dan masa simpan bahan pangan</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk	<p>1. Menjelaskan pengertian kerusakan bahan pangan</p> <p>2. Menjelaskan faktor penyebab, cara penanggulangan</p>	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
					Penilaian : Tes dan Non-tes	dan masa simpan bahan pangan	
IV	Mahasiswa mampu memahami tentang buah dan sayur sebagai bahan pangan	Pengertian buah dan sayur, jenis, komposisi kimia/gizi, perubahan kimia/biokimia pasca panen, serta ciri buah dan sayur yang baik	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian buah dan sayur, jenis, komposisi kimia/gizi, perubahan kimia/biokimia pasca panen, serta ciri buah dan sayur yang baik	5
V	Mahasiswa mampu memahami tentang sereal sebagai bahan pangan	Pengertian sereal, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, pemanfaatan dan mutu sereal	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian sereal, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, pemanfaatan dan mutu sereal	5
VI	Mahasiswa mampu memahami tentang kacang-kacangan sebagai bahan pangan	Pengertian, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, dan pemanfaatan	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah,	100 menit di kelas dan 170 menit di	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan	Menjelaskan pengertian, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, dan	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
			praktikum, dan laporan praktikum	laboratorium	Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	pemanfaatan	
VII	Mahasiswa mampu memahami tentang umbi-umbian sebagai bahan pangan	Pengertian jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, dan pemanfaatan	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, dan pemanfaatan	5
VIII							15
IX	Mahasiswa mampu memahami tentang telur sebagai bahan pangan	Pengertian, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu dan pemanfaatan	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu dan pemanfaatan	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
X	Mahasiswa mampu memahami tentang daging sebagai bahan pangan	Pengertian, jenis, karkas, dan sumber daging, struktur, komposisi kimia/gizi, tahapan produksi, perubahan biokimiawi pasca mortem, mutu dan pemanfaatannya	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian, jenis, karkas, dan sumber daging, struktur, komposisi kimia/gizi, tahapan produksi, perubahan biokimiawi pasca mortem, mutu dan pemanfaatannya	5
XI	Mahasiswa mampu memahami tentang unggas sebagai bahan pangan	Pengertian unggas, jenis, proses produksi karkas, komposisi kimia/gizi, mutu dan pemanfaatannya	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian unggas, jenis, proses produksi karkas, komposisi kimia/gizi, mutu dan pemanfaatannya	5
XII	Mahasiswa mampu memahami tentang susu sebagai bahan pangan	Pengertian susu, jenis, komposisi kimia/gizi dan faktor yang mempengaruhinya, mutu dan faktor yang mempengaruhinya, pemanfaatannya	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk	Menjelaskan pengertian susu, jenis, komposisi kimia/gizi dan faktor yang mempengaruhinya, mutu dan faktor yang mempengaruhinya,	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
					Penilaian : Tes dan Non-tes	pemanfaatannya	
XIII	Mahasiswa mampu memahami tentang ikan sebagai bahan pangan	Pengertian ikan, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu dan pemanfaatannya	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian ikan, jenis, struktur, komposisi kimia/gizi, mutu dan pemanfaatannya	5
XIV	Mahasiswa mampu memahami tentang rempah dan bumbu sebagai bahan pangan	Pengertian rempah dan bumbu, jenis dan klasifikasi, fungsi dan kegunaannya	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menjelaskan pengertian rempah dan bumbu, jenis dan klasifikasi, fungsi dan kegunaannya	5
XV	Mahasiswa mampu memahami tentang bahan penyegar sebagai bahan pangan	Pengertian bahan penyegar, jenis dan klasifikasi, fungsi dan kegunaannya	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah,	100 menit di kelas dan 170 menit di	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan	Menjelaskan pengertian bahan penyegar, jenis dan klasifikasi, fungsi dan	5



Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
			praktikum, dan laporan praktikum	laboratorium	Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	kegunaannya	
XVI	Ujian Akhir Semester						15

Mengetahui,  
Ketua Program Studi

Nikmah Utami Dewi, S.KM., M.Sc.  
NIP 19841116 201504 2 001

Palu, Juli 2018  
Dosen Pengampu/Penanggung jawab MK

Dr. Nurdin, M.Si., M.Kes  
NIP