



**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)

Mata Kuliah (MK)	:	Magang Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi	Semester	:	VI	SKS	:	2	Kode MK	:	P02181041
Dosen Pengampu/Penanggungjawab	:	1. Yusma Indah Jayadi S.Gz, M.Kes 2. Sri Rejeki Pettalolo S.Gz, M.Gz, RD									
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	:	<b>A. Sikap</b> 1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; 2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika; 3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila; 4. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; 5. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; 6. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; 7. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; <b>B. Pengetahuan</b> 1. Menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi 2. Menguasai pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis 3. Menguasai teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner untuk mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumberdaya terbatas 4. Mengetahui system penyelenggaraan makanan pada institusi dan pengembangan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep-konsep manajemen 5. Menguasai pengetahuan penanggulangan masalah gizi akibat bencana dan konflik									

	<p>6. Menguasai pengetahuan pencegahan dan penanggulangan masalah gizi akibat penyakit tropis</p> <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,</li> <li>4. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data</li> <li>5. Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;</li> <li>6. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri</li> <li>7. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi</li> </ol> <p><b>D. Keterampilan Khusus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, edukasi gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok dan masyarakat sesuai hasil kajiannya serta mempertimbangkan implikasinya</li> <li>2. 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>3. Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dan mengembangkan rencana bisnis untuk program, produk, atau layanan gizi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen</li> <li>4. Mampu mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas dengan memanfaatkan teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner</li> </ol>
Capaian Pembelajaran MK (CPMK)	: Mahasiswa mampu menguasai mekanisme kerja penyelenggaraan makanan institusi/massal meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, sarana, perlatan, dan perlengkapan penyelenggaraan makanan, dan pembiayaan makanan secara sistematis dan terorganisir

Deskripsi MK	Mata kuliah manajemen penyelenggaraan makanan ini membahas tentang mekanisme kerja penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, saranan, perlatan, dan perlengkapan penyelenggaraan makanan, dan pembiayaan makan.
--------------	---

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I-II	Memahami bagian administrasi pelayanan gizi institusi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Profil Institusi</li> <li>2. Peraturan dan kebijakan dalam penyelenggaraan makanan dan program gizi</li> <li>3. Sarana Promosi dan peningkatan pelayanan makanan institusi</li> <li>4. Struktur organisasi, uraian tugas dan analisis produktivitas</li> <li>5. Kebutuhan peralatan</li> <li>6. Ketenagaan berdasar tugas pokok fungsi dan pendidikan</li> </ol>	Praktek di RS	2 x 8 Jam	Laporan harian	Kehadiran, laporan harian, ketepatan analisis	10%
III-IV	Memahami Perencanaan Penyelenggaraan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Data tentang pelayanan gizi institusi</li> <li>2. Pencana Anggaran</li> <li>3. Laporan tentang standar porsi dan standar bahan makanan</li> <li>4. Siklus menu sesuai kebutuhan Institusi</li> </ol>	Praktek di RS	2 x 8 Jam	Laporan harian	Kehadiran, laporan harian, ketepatan analisis	20%

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		5. Modifikasi Menu untuk berbagai jenis penyakit 6. Rencana Pengadaan makanan dan daftar pemesanan/ pembelian bahan makanan					
V-VI	Memahami mekanisme penerimaan, persiapan, dan penyimpanan bahan makanan	1. System penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan 2. Persiapan bahan makanan	Praktek di RS	2 x 8 Jam	Laporan harian	Kehadiran, laporan harian, ketepatan analisis	20%
VII-VIII	Memahami pengolahan dan distribusi makanan	1. Arus kegiatan penyelenggaraan makanan 2. Jadwal produksi makanan 3. SOP peralatan produksi 4. Standarisitasi Resp 5. Observasi distribusidan penyajian makanan 6. Uji coba resep baru 7. Survey kepuasan pasien 8. hygiene dan saitasi dan analisis limbah produksi	Praktek di RS	2 x 8 Jam	Laporan harian	Kehadiran, laporan harian, ketepatan analisis	20%
IX-X	Memahami pengawasan dan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan	1. Sistem pengawasan barang, pegawai dan mutu makanan 2. Assessment sensorik makanan 3. Evaluasi menu 4. Evaluasi alur bahan	Praktek di RS	3 x 8 Jam	Laporan harian	Kehadiran, laporan harian, ketepatan analisis	20%

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		makanan, barang dan petugas 5. Evaluasi penerimaan makanan pasien/konsumen dan revisi menu 6. Analisis tentang efisiensi sistem produksi (peralatan, posisi dan uraian tugas serta beban HACCP dan studi sanitasi di area produksi makanan kerja) 7. Rencana HACCP dan studi sanitasi di area produksi makanan					
XII	Mampu menyusun laporan lengkap Magang Manajemen Penyelenggaraan Makanan	Laporan Lengkap Magang Manajemen Penyelenggaraan Makanan	Presentasi Laporan Lengkap	1 x 8 Jam	Laporan harian	Kehadiran, laporan harian, ketepatan analisis	10%

**Daftar Referensi:**

Daftar Referensi:

1. Irianton Aritonang, 2014. *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi swakelola & Jasa Boga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Penerbit Leutika.
2. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan, Pelayanan Gizi Rumah Sakit*
3. Angka Kecukupan Gizi 2013
4. Sunita Almtsier, 2010. *Penuntun Diet*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka

Mengetahui,  
Ketua Program Studi

Nikmah Utami Dewi, SKM., M.Kes  
NIP

Palu, Juli 2018

Dosen Pengampu/Penanggung jawab MK

Yusma Indah Jayadi S.Gz, M.Kes  
NIP