|  |  |
| --- | --- |
| **Description: Logo_Universitas_Tadulako_Palu.png** | **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**](http://gizi.fkm.untad.ac.id) **email: giziuntad@gmail.com** |

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mata Kuliah (MK) | : | Ekologi Pangan Gizi | Semester | : | V | SKS | : | 2 | Kode MK | : | P02181045 |
| Dosen Pengampu/Penanggungjawab | : | 1. Dr. Drs. I Made Tangkas, M.Kes
2. Diah Ayu Hartini, SKM., M.Kes
 |
| Capaian Pembelajaran  Lulusan (CPL)  | : | 1. Sikap
2. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
3. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
4. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
5. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa
6. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
7. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
8. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
9. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
10. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
11. Pengetahuan
12. 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.
13. Menguasai teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, dan 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;
14. Keterampilan Umum
15. 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;
16. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
17. 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
18. Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
19. Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya;
20. Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawahtanggungjawabnya;
21. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
22. Keterampilan Khusus
23. 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, dan seni kuliner
 |
| Capaian Pembelajaran MK (CPMK) | : | Setelah menyelesaikan pembelajaran mata kuliah ini, mahasiswa akan mampu: mengidentifikasi, menganalisis keterkaitan antar manusia dan antara manusia dengan lingkungan untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi secara berkelanjutan |
| Deskripsi MK |  | Mata kuliah Ekologi Pangan dan Gizi ini akan membahas : 1. Sejarah dan pendekatan ekologi pangan dan gizi
2. Perspektif ekologi dalam pangan dan gizi
3. Sumber daya pangan
4. Strategi pengelolaan sumber daya pangan dan gizi
5. Pangan dan gizi dalam dimensi *bio-eco-culture*
 |

| **Minggu ke** | **Kemampuan yang diharapkan** | **Bahan Kajian** | **Metode Pembelajaran** | **Waktu** | **Evaluasi/ Penilaian** | **Kriteria/ Indikator** | **Bobot** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(1)** | **(2)** | **(3)** | **(4)** | **(5)** | **(6)** | **(7)** | **(8)** |
| I | Memahami kontrak pembelajaran dan gambaran mata kuliah, pengantar ekologi pangan dan gizi | Pengantar:1. Kontrak pembelajaran dan gambaran umum mata kuliah
2. Pengantar ekologi pangan dan gizi
 | Kuliah interaktif | 100 menit | Tugas individu | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| II | Memahami sejarah dan pendekatan ekologi pangan dan gizi | * 1. Definisi ekologi
	2. Perkembangan kehidupan masyarakat terkait ekologi
	3. Perkembangan ilmu gizi terkait ekologi
	4. Kaitan ekologi dengan gizi masyarakat
	5. Pendekatan ekologi pangan dan gizi
 | Kuliah interaktif | 100 menit | Tugas individu | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| III | Memahami fungsi dan kebutuhan zat gizi | 1. Kelompok zat gizi
2. Fungsi, kebutuhan dan pangan sumber zat gizi
 | Kuliah interaktif | 100 menit | Tugas Individu | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| IV | Memahami jenis dan determinan masalah pangan dan gizi | * 1. Pengertian masalah atau ketimpangan ekologi
	2. Jenis dan besar masalah pangan, gizi sebagai bentuk ketimpangan ekologi
 | Kuliah interaktif | 100 menit | Tugas Individu | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| V-VII | Memahami Perspektif ekologi dalam pangan dan gizi | 1. Konsep bio-eco-culture dalam pangan dan gizi
2. Konsep dan prinsip ekosistem: a) system pangan dan gizi, b) Daya dukung gizi, c) efisiensi ekologi, d) indikator ekologi, e) adaptasi
 | Kuliah interaktif & diskusi kelompok | 300 menit | Tugas individu & tugas kelompok | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| VIII | UTS |  |  |  |  |  |  |
| IX-X | Menjelaskan sumber daya pangan | 1. Keanekaragaman hayati sebagai sumber pangan
2. Ekosistem daratan sebagai sumber pangan
3. Ekosistem pekarangan atau kebun gizi
4. Ekosistem akuatik sebagai sumber pangan
5. Pangan lokal dan tradisional
 | Kuliah interaktif & diskusi kelompok | 200 menit | Tugas individu & tugas kelompok | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| XI-XII | Memahami perubahan kebiasaan makan sebagai bentuk dinamika lingkungan sosial | 1. Pengertian dan pola pikir dalam mempelajari kebiasaan makanan
2. Factor yang membentuk kebiasan makan berdasarkan konsep “bio-eco-culture”
3. Factor yang mempengaruhi kebiasaan makan berdasarkan konsep “bio-eco-culture”
 | Kuliah interaktif & diskusi kelompok | 200 menit | Tugas individu & tugas kelompok | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| XIII-XV | Memahami strategi pengelolaan sumber daya pangan (SDP) | 1. Pengertian dan perubahan paradigm pengelolaan lingkungan
2. Pendekatan manajemen dan IPTEK
3. Pendekatan ekonomi dan sosial
 | Kuliah interaktif & diskusi kelompok | 300 menit | Tugas individu & tugas kelompok | Ketepatan analisis dan kerapian sajian | 5% |
| XVI | UAS |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Daftar Referensi:** |
| 1. Ali Khomsan. 2012. Ekologi masalah gizi, pangan, dan kemiskinan. Penerbit Alfabeta
2. Zoerani Djamal Irwan. 2014. Prinsip-Prinsip Ekologi Ekosistem, Lingkungan, dan Pelestariannya. Bumi Aksara
3. Otto Soemarwoto. 1999. Ekologi, Lingkungan Hidup dan Pembangunan. Terbitan Djambatan
4. Koes Irianto. Ekologi Kesehatan (Health Ecology). Penerbit Alfabeta
5. Murdijati Garjito. Pendidikan Konsumsi Pangan. Aspek Pengelolaan dan Keamanan. Prenada Media
6. Ahmad Faridi. Ekonomi Pangan dan Gizi, Edisi 2. Penerbit Mitra Wacana Media
 |

**Tugas mahasiswa**

1. Menyusun makalah Perspektif ekologi dalam pangan dan gizi
2. Menyususn makalah Sumber daya pangan
3. Menyusun makalah Strategi pengelolaan sumber daya pangan dan gizi
4. Menyusun makalah Pangan dan gizi dalam dimensi *bio-eco-culture*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Palu, Juli 2018 |
| Mengetahui, Ketua Program Studi |  | Dosen Pengampu/Penanggung jawab MK |
| Nikmah Utami Dewi, SKM., M.Sc |  |  |
| NIP |  | NIP |