

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																				
Ilmu Gizi Dasar		1321103003	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=0	ECTS=0	1	8 Desember 2025																																																																																																				
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																					
		Dr. Rita Ismawati, M.Kes. Cleonara Yanuar Dini, S.Gz, M.Sc., RD Satwika Arya Pratama, S.Gz, M.Sc. Noor Rohmah Mayasari, S.TP., M.PH., Ph.D.		Dr. Rita Ismawati, M.Kes.			AMALIA RUHANA																																																																																																					
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																																											
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																											
	CPL-9	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu mengintrepretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis.																																																																																																										
	CPL-11	Mampu mendesain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakter sasaran.																																																																																																										
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																											
	CPMK - 1	Mampu merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan bergizi dengan menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam ilmu Gizi Dasar																																																																																																										
	CPMK - 2	Mampu menguasai pengetahuan tentang konsep, contoh, dan prosedur ilmu Gizi Dasar untuk pengelolaan makanan bergizi																																																																																																										
	CPMK - 3	Mampu merancang pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu Gizi Dasar																																																																																																										
	CPMK - 4	Mampu bertanggungjawab dalam merancang pengelolaan makanan bergizi yang memanfaatkan ilmu Gizi Dasar																																																																																																										
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																											
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-9</td><td>CPL-11</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td></tr></table>							CPMK	CPL-9	CPL-11	CPMK-1			CPMK-2			CPMK-3			CPMK-4																																																																																							
	CPMK	CPL-9	CPL-11																																																																																																									
	CPMK-1																																																																																																											
	CPMK-2																																																																																																											
	CPMK-3																																																																																																											
	CPMK-4																																																																																																											
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																												
	<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																	CPMK-2																	CPMK-3																	CPMK-4																
CPMK	Minggu Ke																																																																																																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																												
CPMK-1																																																																																																												
CPMK-2																																																																																																												
CPMK-3																																																																																																												
CPMK-4																																																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas konsep. Materi dalam perkuliahan ini juga meliputi. Kegiatan dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah, diskusi, dan penugasan.																																																																																																											
Pustaka	Utama :																																																																																																											

		1. Almtsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 2. Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta 3. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia 4. Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company. 5. Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish					
		Pendukung :					
Dosen Pengampu		Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., M.Sc., RD. Satwika Arya Pratama, S.Gz., M.Sc.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memahami RPS dan melakukan kontrak perkuliahan Memahami pengertian dan konsep ilmu gizi	1.Melakukan kontrak perkuliahan 2.Menjelaskan pengertian dan dan konsep ilmu gizi 3.Menjelaskan konsep gizi seimbang	Kriteria: Bentuk tes obyektif Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : Kuliah,Tanya Jawab, Diskusi 3 X 50		Materi: Pengantar ilmu gizi Pustaka: <i>Almtsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: pengantar ilmu gizi Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: RPS Ilmu Gizi Dasar Pustaka:	0%

2	Memahami pengertian dan konsep energi dalam ilmu gizi	1. Menjelaskan pengertian energi 2. Menjelaskan konsep kebutuhan energi 3. Menjelaskan dan menghitung kebutuhan energi harian 4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan energi	Kriteria: 1. Bentuk tes obyektif 2. Tugas-1 : Menghitung Kebutuhan Energi Harian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Metode Pembelajaran : Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, penugasan 3 X 50	Materi: Energi Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: Energi Pustaka: <i>Hardinsyah & Supriasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: energi Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i> Materi: energi Pustaka: <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i>	5%
---	---	--	--	--	---	----

3	Memahami pengertian dan konsep karbohidrat dalam ilmu gizi	1. Menjelaskan pengertian karbohidrat 2. Menjelaskan jenis-jenis karbohidrat 3. Menjelaskan contoh makanan sumber karbohidrat 4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan karbohidrat	Kriteria: 1. Bentuk tes obyektif 2. Tugas-2 : Identifikasi makanan sumber karbohidrat Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan penugasan 3 X 50		Materi: Karbohidrat Pustaka: Almatsier, S. 2002. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Materi: Karbohidrat Pustaka: Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. <i>Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi</i> . EGC, Jakarta Materi: Karbohidrat Pustaka: Mahan LK & Sylvia ES. 2011. <i>Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition</i> . Philadelphia: W.B Saunders Company. Materi: Karbohidrat Pustaka: Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. <i>Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat</i> . Deepublish	0%
---	--	---	---	--	--	--	----

4	Memahami pengertian dan konsep lemak dalam ilmu gizi	1.Menjelaskan pengertian lemak 2.Menjelaskan jenis-jenis lemak 3.Menjelaskan contoh makanan sumber lemak 4.Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan lemak	Kriteria: 1.Tes obyektif 2.Tugas-3 : Identifikasi makanan sumber lemak Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah,Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50	Materi: Lemak Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: Lemak Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: Lemak Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i> Materi: Lemak Pustaka: <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i>	0%
---	--	---	--	--	--	----

5	Memahami pengertian dan konsep protein dalam ilmu gizi	1.1. Menjelaskan pengertian protein 2.2. Menjelaskan jenis-jenis protein 3.3. Menjelaskan contoh makanan sumber protein 4.4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan protein	Kriteria: 1. tes obyektif 2. Tugas-4 : Identifikasi makanan sumber protein	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50	Materi: Protein Pustaka: Almtsier, S. 2002. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Materi: Protein Pustaka: Hardinsyah & Supriasa, I.D.N. 2017. <i>Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi</i> . EGC, Jakarta Materi: protein Pustaka: Mahan LK & Sylvia ES. 2011. <i>Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition</i> . Philadelphia: W.B Saunders Company. Materi: Protein Pustaka: Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. <i>Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat</i> . Deepublish	10%
6	Memahami pengertian dan konsep vitamin dalam ilmu gizi	1. Menjelaskan pengertian vitamin 2. Menjelaskan jenis-jenis vitamin 3. Menjelaskan contoh makanan sumber vitamin 4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan vitamin	Kriteria: 1. Tes obyektif 2. Tugas-5 : Identifikasi makanan sumber vitamin Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50	Materi: Vitamin Pustaka: Almtsier, S. 2002. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Materi: Vitamin Pustaka: Hardinsyah & Supriasa, I.D.N. 2017. <i>Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi</i> . EGC, Jakarta	100%

7	Memahami pengertian dan konsep mineral dalam ilmu gizi	1. Menjelaskan pengertian mineral 2. Menjelaskan jenis-jenis mineral 3. Menjelaskan contoh makanan sumber mineral 4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan mineral	Kriteria: 1. Tes obyektif 2. Tugas-6 : Identifikasi makanan sumber mineral Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 2 X 50		Materi: Mineral Pustaka: Almtsier, S. 2002. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Materi: Mineral Pustaka: Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. <i>Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi</i> . EGC, Jakarta Materi: Mineral Pustaka: Mahan LK & Sylvia ES. 2011. <i>Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition</i> . Philadelphia: W.B Saunders Company. Materi: Mineral Pustaka: Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. <i>Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat</i> . Deepublish	10%
8	Ujian Tengah Semester			2 X 50			0%

9	Memahami pengertian dan konsep cairan dan elektrolit dalam ilmu gizi	1.1. Menjelaskan pengertian dan konsep cairan dan elektrolit 2.2. Menjelaskan sumber cairan dan elektrolit 3.3. Menghitung kebutuhan cairan harian 4.4. Menjelaskan dampak kelebihan dan kekurangan cairan dan elektrolit	Kriteria: 1. tes obyektif 2. Tugas-7 : menghitung kebutuhan cairan harian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penuugasan 3 X 50	Materi: Elektrolit Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: Elektrolit Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: Elektrolit Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i> Materi: Elektrolit Pustaka: <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i>	5%
---	--	---	---	--	---	----

10	Memahami konsep pencernaan, absorpsi dan metabolisme zat gizi secara umum	1.1. Menjelaskan konsep pencernaan zat gizi 2.2. Menjelaskan konsep absorpsi zat gizi 3.3. Menjelaskan metabolisme zat gizi	Kriteria: Tes obyektif	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		Materi: Metabolisme zat gizi Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: Metabolisme zat gizi Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: Metabolisme zat gizi Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i> Materi: Metabolisme zat gizi Pustaka: <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i>	5%
11	Memahami konsep bahan makanan penukar (BMP), daftar komposisi bahan makanan (DKBM) dan tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)	1. Menjelaskan konsep bahan makanan penukar (BMP) 2. Menjelaskan konsep daftar komposisi bahan makanan (DKBM) 3. Menjelaskan konsep tabel komposisi pangan Indonesia (TKPI)	Kriteria: Tes obyektif Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Kuliah, Tanya Jawab, Diskusi, dan Penugasan 3 X 50		Materi: Bahan makanan penukar Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: daftar komposisi bahan makanan Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i>	10%

12	Memahami dan menghitung kebutuhan energi harian	1.Memahami dan menghitung kebutuhan energi harian 2.Tes objektif	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kerja Kelompok, Diskusi, Project Based Learning 3 X 50		Materi: Menghitung kebutuhan energi Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: Energy Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i>	10%
----	---	---	---	---	--	---	-----

13	Menghitung kebutuhan zat gizi harian	1.Menghitung kebutuhan karbohidrat harian 2.Menghitung kebutuhan lemak harian 3.Menghitung kebutuhan protein harian	Kriteria: 1..Menghitung kebutuhan karbohidrat, lemak, dan protein harian 2.Tes obyektif Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kerja Kelompok, Diskusi, Project Based Learning 3 X 50		Materi: Menghitung kebutuhan zat gizi harian Pustaka: <i>Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta</i> Materi: Menghitung kebutuhan zat gizi harian Pustaka: <i>Hardinsyah & Supriasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: Menghitung kebutuhan zat gizi harian Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i> Materi: Menghitung kebutuhan zat gizi harian Pustaka: <i>Setyawati, VAV, dan Hartini, Eko. 2018. Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat. Deepublish</i>	10%
----	--------------------------------------	---	---	---	--	---	-----

14	Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian	1.1. Mengidentifikasi bahan makanan sumber karbohidrat 2.2. Mengidentifikasi bahan makanan sumber protein 3.3. Mengidentifikasi bahan makanan sumber lemak 4.4. Mengidentifikasi bahan makanan sumber vitamin dan mineral	Kriteria: 1. Identifikasi bahan makanan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral 2. Tes obyektif Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Kerja Kelompok, Diskusi, Presentasi, dan Proyek 6 X 50		Materi: menu kebutuhan gizi harian Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: menu kebutuhan gizi harian Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i>	10%
15	Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian	Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian	Kriteria: 1. Merancang menu untuk kebutuhan gizi harian 2. Tes obyektif Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	Praktikum 6 X 50		Materi: menu kebutuhan gizi harian Pustaka: <i>Hardinsyah & Supariasa, I.D.N. 2017. Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. EGC, Jakarta</i> Materi: menu kebutuhan gizi harian Pustaka: <i>Mahan LK & Sylvia ES. 2011. Krause's Food & the Nutrition Care Process 13th Edition. Philadelphia: W.B Saunders Company.</i>	5%
16	Ujian Akhir Semester						0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	156.67%
2.	Penilaian Praktikum	1.67%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	6.67%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik

- terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
 6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
 7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
 8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
 9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
 10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
 11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
 12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal

Koordinator Program Studi S1
Gizi



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



NIDN

File PDF ini digenerate pada tanggal 8 Desember 2025 Jam 14:49 menggunakan aplikasi RPS-QBE SiDia Unesa

