

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Ilmu Keolahragaan Dan Kesehatan Program Studi S1 Gizi						Kode Dokumen																																																																																			
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																																																																										
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																			
Keamanan Pangan	1321102028	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=0	ECTS=0	3	31 Agustus 2023																																																																																			
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																				
	Noor Rohmah Mayasari, Ph.D		Noor Rohmah Mayasari, Ph.D			AMALIA RUHANA																																																																																				
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																									
	CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																																																																								
	CPL-5	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional.																																																																																								
	CPL-12	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep manajemen.																																																																																								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																									
	CPMK - 1	Mampu merumuskan masalah dalam pengelolaan makanan bergizi dengan menggunakan konsep, contoh, dan prosedur dalam ilmu Keamanan Pangan																																																																																								
	CPMK - 2	Mampu mengidentifikasi potensi bahaya pada pengelolaan makanan bergizi menggunakan pengetahuan ilmu Keamanan Pangan																																																																																								
	CPMK - 3	Mampu mengaplikasikan konsep CPPOB dan HACCP untuk mengevaluasi keamanan pangan pada industri penyelenggaraan makanan																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																									
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-3</td><td>CPL-5</td><td>CPL-12</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr></table>						CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-12	CPMK-1	✓			CPMK-2		✓		CPMK-3			✓																																																																			
	CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-12																																																																																						
	CPMK-1	✓																																																																																								
CPMK-2		✓																																																																																								
CPMK-3			✓																																																																																							
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></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	Minggu Ke																																																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																										
CPMK-1	✓							✓																																																																																		
CPMK-2		✓	✓	✓																																																																																						
CPMK-3					✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																																																																										
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas konsep keamanan pangan, higiene sanitasi, potensi cemaran biologis, kimiawi dan fisik, serta isu keamanan pangan dan foodborne disease. Materi dalam perkuliahan ini juga meliputi regulasi keamanan pangan nasional (UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, PP No 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Skor Keamanan Pangan (SKP)), internasional (Codex Alimentarius FAO-WHO, Good Manufacturing Practices (GMP), ISO 22000: 2018 Food Safety) serta konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Kegiatan dalam mata kuliah ini dilakukan melalui pengalaman belajar, ceramah, diskusi, dan proyek base learning.																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																									
	1. Yulianti, R., Arwin, M., Laeli, N.H., dkk. 2022. Keamanan dan Ketahanan Pangan. Sumatera Barat: Global Eksekutif Teknologi 2. Kementerian Kesehatan RI. 2021. Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 3. Ulilalbab, A., Fafa, N., Latifa, P.A, dkk. 2023. Keamanan Pangan. Jakarta: Sada Kurnia Pustaka 4. Surono Ingrid S, Sudibyo A, Waspodo P. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan . Yogyakarta: Deepublish 5. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan . Surabaya: Unesa University Press 6. Asmadi, Syafruddin, Paulina, dkk. 2023. Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja. Purbalingga: Eureka Media Aksara																																																																																									

		Pendukung :					
Dosen Pengampu		Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D. Raisya, S.TP., M.TP., M.Sc. Hanna Nurjanah, M.Si. Idcha Kusma Ristanti, M.Gz Novianti Tysmala Dewi, S.Gz., M.Gizi Hamidah Aula Rusydiana, M.Gz.					
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	1.Memahami RPS dan melakukan kontrak perkuliahan 2.Memahami pengertian keamanan pangan	1.Melakukan kontrak perkuliahan 2.Pengantar keamanan pangan	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi dan refleksi 2x50 menit		Materi: RPS Mata Kuliah Keamanan Pangan Pustaka: ----- Materi: Pengantar keamanan pangan Pustaka: <i>Surono Ingrid S, Sudibyo A, Waspodo P. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan . Yogyakarta: Deepublish</i> ----- Materi: Pengantar kemanan pangan Pustaka: <i>Ulilalbab, A., Fafa, N., Latifa, P.A, dkk. 2023. Keamanan Pangan. Jakarta: Sada Kurnia Pustaka</i>	2%

2	Memahami Food Borne Disease/ Penyakit yang diakibatkan oleh makanan	1.Mampu menjelaskan food borne disease 2.Mampu menjelaskan konsep food borne disease 3.Mengenal bakteri patogen penyebab penyakit pada makanan 4.Mampu menjelaskan penyakit yang timbul akibat food borne disease 5.Mampu menjelaskan cara pencegahan penyakit akibat food borne disease	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, diskusi, tanya jawab 2x50		Materi: Pengantar keamanan pangan dan food borne disease Pustaka: <i>Surono Ingrid S, Sudibyo A, Waspodo P. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan . Yogyakarta: Deepublish</i> Materi: Food borne disease Pustaka: <i>Yulianti, R., Arwin, M., Laeli, N.H., dkk. 2022. Keamanan dan Ketahanan Pangan. Sumatera Barat: Global Eksekutif Teknologi</i> Materi: Food borne disease Pustaka: <i>Ulilalbab, A., Fafa, N., Latifa, P.A, dkk. 2023. Keamanan Pangan. Jakarta: Sada Kurnia Pustaka</i>	3%
---	---	--	---	---------------------------------------	--	---	----

3	Memahami potensi cemaran biologis, kimiawi, dan fisik dalam pangan	1.Mampu menjelaskan potensi sumber cemaran biologis, kimiawi, dan fisik dalam produk pangan 2.Mampu menjelaskan pencegahan cemaran biologis, kimiawi, dan fisik dalam produk pangan 3.Mampu Menjelaskan penanganan cemaran biologis, kimiawi, dan fisik dalam produk pangan	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Ceramah, diskusi, tanya jawab 2x50		Materi: potensi cemaran biologis,kimiawi, dan fisik dalam pangan Pustaka: <i>Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan . Surabaya: Unesa University Press</i> Materi: Cemaran biologis, kimiawi, dan fisik dalam produk pangan Pustaka: <i>Asmadi, Syafruddin, Paulina, dkk. 2023. Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja. Purbalingga: Eureka Media Aksara</i> Materi: Cemaran biologis, kimiawi, dan fisik dalam produk pangan Pustaka: <i>Yulianti, R., Arwin, M., Laeli, N.H., dkk. 2022. Keamanan dan Ketahanan Pangan. Sumatera Barat: Global Eksekutif Teknologi</i>	3%
4	Memahami Prinsip Higiene dan Sanitasi	1.Mampu menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi 2.Mampu menjelaskan prinsip hygiene 3.Mampu menjelaskan prinsip sanitasi 4.Mampu menjelaskan higiene sanitasi lingkungan tempat produksi pangan 5.Mampu menjelaskan higiene sanitasi personal	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, diskusi, tanya jawab 2 X 50		Materi: Higiene sanitasi pengolahan pangan Pustaka: <i>Asmadi, Syafruddin, Paulina, dkk. 2023. Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja. Purbalingga: Eureka Media Aksara</i>	3%

5	Memahami Good Manufacturing Processing/ CPPOB	1.Mampu menjelaskan Definisi GMP/CPPOB 2.Mampu menjelaskan prinsip CPPOB	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, diskusi, tanya jawab 2 X 50		Materi: GMP/CPPOB Pustaka: Thaheer H. 2005. <i>Sistem Manajemen HACCP</i> . Jakarta: Bumi Aksara. Materi: GMP/CPPOB Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	3%
6	Memahami konsep HACCP	1.Mampu menjelaskan definisi HACCP 2.Mampu menjelaskan Tujuan HACCP 3.Mampu menjelaskan prerequisite program (PRP) 4.4. Menjelaskan 7 prinsip HACCP	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, diskusi, tanya jawab 2 X 50		Materi: HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	3%
7	Memahami konsep HACCP	1.Mampu menjelaskan definisi HACCP 2.Mampu menjelaskan Tujuan HACCP 3.Mampu menjelaskan prerequisite program (PRP) 4.Mampu menjelaskan 7 prinsip HACCP	Kriteria: Kehadiran dan keaktifan mahasiswa selama perkuliahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kuliah, diskusi, tanya jawab 2 X 50		Materi: HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	4%

8	Ujian Tengah Semester	Memahami pertemuan 1-7	Kriteria: Tes tertulis/CBT, nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Tes	Ujian dilaksanakan secara luring 2 X 50		Materi: Keamanan pangan Pustaka: Ulilalbab, A., Fafa, N., Latifa, P.A, dkk. 2023. Keamanan Pangan. Jakarta: Sada Kurnia Pustaka Materi: HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Materi: Higiene sanitasi pengolahan produk pangan Pustaka: Asmadi, Syafruddin, Paulina, dkk. 2023. Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja. Purbalingga: Eureka Media Aksara	10%
9	Menyusun perencanaan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	1.Mampu melakukan penilaian industri produk makanan berdasarkan prinsip CPPOB 2.Mampu membuat perencanaan evaluasi cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri produk makanan 3.Mampu menyusun dokumen HACCP pada industri produk makanan	Kriteria: Menghasilkan jadwal penyelesaian proyek praktik. keamanan pangan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	PJBL: 1. Observasi industri produk makanan dengan pantauan dosen 2. Menyusun perencanaan praktik CPPOB dan HACCP pada industri penyelenggaraan makanan dengan pantauan dosen 2 X 50		Materi: HACCP dan CPPOB Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	6%
10	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	Mampu mendesain instrumen cara pengolahan pangan olahan yang baik pada usaha makanan	Kriteria: Menghasilkan instrumen evaluasi praktik cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri penyelenggaraan makanan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	PJBL: 3. Mendesain dan mengembangkan instrumen evaluasi praktik cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri penyelenggaraan makanan dengan pantauan dosen. 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	6%

11	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	Mampu mendesain instrumen cara pengolahan pangan olahan yang baik pada usaha makanan	Kriteria: Menghasilkan instrumen evaluasi praktik cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri penyelenggaraan makanan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	PJBL: 3. Mendesain dan mengembangkan instrumen evaluasi praktik cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri penyelenggaraan makanan dengan pantauan dosen. 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	6%
12	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	Mampu melakukan evaluasi cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri produk makanan	Kriteria: Observasi pelaksanaan evaluasi analisis CPPOB dan HACCP pada industri produk makanan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4. Melakukan evaluasi analisis CPPOB dan HACCP pada industri produk makanan dengan pantauan dosen 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	6%
13	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	1.Mampu melakukan evaluasi cara pengolahan pangan olahan yang baik pada industri produk makanan 2.Mampu menyusun dokumen HACCP produk pangan pada industri yang dipilih	Kriteria: 1. Observasi pelaksanaan evaluasi analisis CPPOB pada industri produk makanan 2. Penyusunan dokumen HACCP produk pangan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4. Melakukan evaluasi analisis CPPOB dan HACCP pada industri produk makanan dengan pantauan dosen 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	10%
14	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	Mampu menganalisis hasil SKP dan CPPOB	Kriteria: 1. Menghasilkan laporan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB 2. Menghasilkan dokumen perencanaan HACCP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	5. Menganalisis hasil evaluasi CPPOB dan HACCP pada industri produk makanan yang diwujudkan dalam bentuk laporan 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	10%
15	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	1.Mampu menganalisis hasil evaluasi CPPOB 2.Mampu menyusun rencana tindak lanjut hasil evaluasi CPPOB 3.Mampu menghasilkan dokumen perencanaan HACCP	Kriteria: 1. Menghasilkan laporan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB 2. Menghasilkan dokumen perencanaan HACCP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	5. Menganalisis hasil evaluasi CPPOB dan HACCP pada industri penyelenggaraan makanan yang diwujudkan dalam bentuk laporan 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	10%

16	Melaksanakan praktik keamanan pangan melalui analisis CPPOB dan HACCP	Mampu mempresentasikan hasil evaluasi praktik keamanan pangan melalui analisis SKP dan CPPOB	Kriteria: Rubrik presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi hasil 2 X 50		Materi: CPPOB dan HACCP Pustaka: Kementerian Kesehatan RI. 2021. <i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)</i> . Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.	15%
----	---	--	--	----------------------------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	54%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	34.5%
3.	Tes	11.5%
		100%

Catatan

1. **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.
2. **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.
3. **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.
4. **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 19 November 2024

Koordinator Program Studi S1
Gizi

UPM Program Studi S1 Gizi



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203



NIDN.0724129001

File PDF ini digenerate pada tanggal 23 Januari 2026 Jam 19:09 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa



