

	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																												
Kuliner Dietetik		1321102110	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=1	ECTS=3.18	4 28 Januari 2026																												
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																													
		Fista Utami, S.Tr.Gz., M.Gz.		Cleonara Yanuar Dini, S.Gz., Dietisien, M.Sc.		AMALIA RUHANA																													
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																		
	CPL-8	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengembangan produk pangan; serta memberikan alternatif pemecahan masalah gizi dan pangan dalam lingkup kerja																																	
	CPL-12	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep manajemen.																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																		
	CPMK - 1	Mahasiswa dapat menerapkan teknik dan metode canggih dalam pengolahan makanan untuk menghasilkan produk yang inovatif dan sesuai dengan kebutuhan nutrisi																																	
	CPMK - 2	Mahasiswa dapat menganalisis komposisi nutrisi dari berbagai bahan makanan dan menilai pengaruhnya terhadap kualitas produk akhir																																	
	CPMK - 3	Mahasiswa dapat mengevaluasi efektivitas teknik pengolahan makanan terkini dalam mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi makanan																																	
	CPMK - 4	Mahasiswa dapat menciptakan resep baru yang memenuhi standar gizi dan sensoris yang tinggi																																	
	CPMK - 5	Mahasiswa dapat menerapkan prinsip-prinsip manajemen dalam penyelenggaraan makanan di institusi gizi, termasuk perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian																																	
	CPMK - 6	Mahasiswa dapat menganalisis sistem pengelolaan makanan di berbagai jenis institusi dan menentukan metode yang paling efektif untuk implementasi																																	
	CPMK - 7	Mahasiswa dapat mengevaluasi kebijakan dan prosedur dalam pengelolaan makanan institusi dan memberikan rekomendasi untuk peningkatan																																	
	CPMK - 8	Mahasiswa dapat menciptakan desain inovatif untuk sistem penyelenggaraan makanan yang efisien dan efektif di institusi gizi																																	
	CPMK - 9	Mahasiswa dapat menerapkan konsep keberlanjutan dalam pengembangan produk makanan, memastikan bahwa produk tersebut aman, bergizi, dan ramah lingkungan																																	
	Matrik CPL - CPMK																																		
			<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-8</td><td>CPL-12</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><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-8</td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-9</td><td>✓</td><td></td></tr></table>	CPMK	CPL-8	CPL-12	CPMK-1	✓		CPMK-2	✓		CPMK-3	✓		CPMK-4	✓		CPMK-5		✓	CPMK-6		✓	CPMK-7		✓	CPMK-8		✓	CPMK-9	✓			
CPMK	CPL-8	CPL-12																																	
CPMK-1	✓																																		
CPMK-2	✓																																		
CPMK-3	✓																																		
CPMK-4	✓																																		
CPMK-5		✓																																	
CPMK-6		✓																																	
CPMK-7		✓																																	
CPMK-8		✓																																	
CPMK-9	✓																																		
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																			

		<table><tr><th rowspan="2">CPMK</th><th colspan="16">Minggu Ke</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th></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><tr><td>CPMK-5</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-6</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-7</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-8</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-9</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-5																	CPMK-6										✓							CPMK-7																✓	CPMK-8																	CPMK-9																
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-5																																																																																																																																																																																												
CPMK-6										✓																																																																																																																																																																																		
CPMK-7																✓																																																																																																																																																																												
CPMK-8																																																																																																																																																																																												
CPMK-9																																																																																																																																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah yang memberikan mahasiswa pemahaman terkait konsep dasar gizi kuliner yang meliputi: pengolahan bakery pastry cake dan menu makanan pasien khusus. Mahasiswa juga akan mendapatkan gambaran dan pemahaman mengenai pengaturan makanan sesuai dengan prinsip dan standar diet rumah sakit pada berbagai kondisi penyakit baik diberikan secara oral, enteral dan parenteral. Pada mata kuliah ini mahasiswa diberikan pengarahan dalam menyusun menu sehari pada berbagai prinsip diet.																																																																																																																																																																																											
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																																																											
	1. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canda; John Wilrey & SonsHarvey Lang 2. Mahan, L. Kathleen., Raymond, Janice L. 2017. Krause's Food and the Nutrition Care Process 14th edition. Elsevier. St. Louis, Missouri. 3. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons 4. Almtsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2001 5. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta. 6. Hendarto, A&Nasar, SS. Aspek praktis Nutrisi Parenteral pada Anak. Sari Pediatri, Vol 3, No.4, Maret 2002: 227-234																																																																																																																																																																																											
	Pendukung :																																																																																																																																																																																											
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si. Raisya, S.TP., M.TP., M.Sc. Wildan Alfira Gusrianto, M.Gz. Hanna Nurjanah, M.Si. Fista Utami, S.Tr.Gz., 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 Rancangan Pembelajaran Semester pada MK Kuliner Dietetik 2.Menjelaskan Konsep Dasar Bakery Pastry	1.Menjelaskan Definisi Bakery Pastry 2.Menjelaskan bahan dasar bakery pastry	Kriteria: 1.Dapat menjelaskan Definisi Bakery Pastry 2.Dapat menjelaskan bahan dasar bakery pastry Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi, tanya jawab 2 x 50		Materi: dasar bakery dan pastry Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canda; John Wilrey & SonsHarvey Lang	3%																																																																																																																																																																																					
2	Menjelaskan Konsep Dasar Bakery Pastry	1.Menjelaskan peralatan bakery pastry 2.Menjelaskan klasifikasi bakery pastry	Kriteria: 1.dapat menjelaskan peralatan untuk bakery pastry 2.dapat menjelaskan klasifikasi untuk bakery pastry Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi, tanya jawab 2 x 50		Materi: alat dan klasifikasi bakery Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canda; John Wilrey & SonsHarvey Lang	3%																																																																																																																																																																																					

3	Memahami biskuit (cookies) dan kue kering nusantara	1. Menjelaskan jenis-jenis biskuit 2. Menjelaskan komponen bahan biskuit 3. Menjelaskan teknik pembuatan biskuit 4. Menjelaskan syarat mutu biskuit (organoleptik, SNI) 5. Menjelaskan macam-macam kue kering nusantara 6. Menjelaskan Komponen bahan kue kering 7. Menjelaskan teknik pembuatan kue kering 8. Menjelaskan syarat mutu kue kering	Kriteria: 1. Dapat menjelaskan jenis, komponen, teknik dan syarat mutu biskuit 2. Dapat menjelaskan jenis, komponen, teknik dan syarat mutu kue kering Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab 2 x 50		Materi: jenis, teknik, mutu kue kering Pustaka: <i>Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons</i>	3%
4	Memahami Cake	1. Memahami jenis-jenis cake 2. Memahami komponen bahan cake 3. Memahami teknik pembuatan cake 4. memahami syarat mutu cake	Kriteria: Dapat menjelaskan jenis, komponen, teknik dan syarat mutu cake Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	2 x 50 menit 2 x 50		Materi: jenis, teknik, mutu cake Pustaka: <i>Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons</i>	3%
5	Terampil praktik biscuit, cake dan kue nusantara	1. Menjelaskan prosedur pembuatan biskuit, cake dan kue kering nusantara 2. Terampil membuat biskuit, cake dan kue kering 3. Mengevaluasi hasil jadi biskuit, cake dan kue kering	Kriteria: Dapat mempraktekan pembuatan biskuit, cake dan kue kering Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, demonstrasi, pemberian tugas 2 x 50		Materi: pembuatan biskuit, cake, kue kering Pustaka: <i>Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons</i>	15%
6	Memahami tentang bread (roti)	1. Memahami macam-macam bakery 2. Memahami komponen bahan bakery 3. Memahami teknik pembuatan bakery 4. Memahami syarat mutu roti	Kriteria: Dapat menjelaskan jenis, komponen, teknik dan syarat mutu bakery Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab 2 x 50		Materi: komponen, syarat, mutu bakery Pustaka: <i>Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons</i>	3%

7	Memahami tentang pastry	1.Memahami macam-macam pastry 2.Memahami komponen bahan pastry 3.Memahami teknik pembuatan pastry 4.Memahami syarat mutu pastry	Kriteria: Dapat menjelaskan jenis, komponen, teknik dan syarat mutu pastry Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	ceramah diskusi tanya jawab 2 x 50		Materi: komponen, syarat, mutu pastry Pustaka: <i>Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons</i>	3%
8	UTS	Dapat menjawab pertanyaan soal UTS dengan tepat dan benar	Kriteria: Dapat menjawab pertanyaan soal UTS terkait materi cake, bakery, pastry, kue kering Bentuk Penilaian : Tes	Tes Ujian 2 x 50		Materi: cake, bakery, pastry, kue kering Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canda; John Wilrey & SonsHarvey Lang</i>	10%
9	Terampil mengolah bread dan pastry	1.menjelaskan prosedur pembuatan roti dan pastry 2.terampil membuat produk roti dan pastry 3.mengevaluasi hasil jadi produk roti dan pastry	Kriteria: dapat mempraktekan pembuatan bakery dan pastry Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	pembelajaran langsung, demonstrasi, pemberian tugas 2 x 50		Materi: praktik bakery dan pastry Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canda; John Wilrey & SonsHarvey Lang</i>	15%
10	Mampu memahami bentuk makanan rumah sakit	1.Menjelaskan Oral Nutrition 2.Menjelaskan Modifikasi diet rumah sakit 3.Menjelaskan Macam Konsistensi Diet sesuai Standard RS 4.Menjelaskan Makanan Biasa 5.Menjelaskan Makanan Lunak dan saring 6.Menjelaskan Makanan Cair: cair jernih, cair penuh, cair kental	Kriteria: dapat menjelaskan bentuk makanan di rumah sakit Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	ceramah, diskusi, tanya jawab 2 x 50		Materi: jenis makanan rumah sakit Pustaka: <i>Almatsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2001</i>	5%

11	Mampu memahami enteral dan parenteral	1.Memahami definisi makanan enteral 2.Jalur pemberian makan nasoenteral 3.Indikasi pemberian makanan enteral 4.Metode pemberian makanan enteral 5.Macam dan karakteristik formula enteral 6.Formula enteral RS dan komersial 7.Definisi makanan parenteral 8.Indikasi dan kontraindikasi makanan parenteral 9.Jalur pemberian parenteral nutrition 10.Macam parenteral nutrition 11.Perhitungan kebutuhan parenteral nutrition (zat gizi makro dan mikro) 12.Menentukan osmolalitas makanan parenteral	Kriteria: dapat menjelaskan terkait bentuk makanan enteral dan parenteral Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	ceramah, diskusi, tanya jawab 2 x 50		Materi: makanan enteral dan parenteral Pustaka: <i>Hendarto, A&Nasar, SS. Aspek praktis Nutrisi Parenteral pada Anak. Sari Pediatri, Vol 3, No.4, Maret 2002: 227-234</i>	3%
12	Mampu memahami diet tinggi energi dan tinggi protein	1.Definisi diet TKTP 2.Manfaat diet TKTP 3.Kriteria pasien dengan diet TKTP 4.Preskripsi diet TKTP 5.Sumber bahan makanan tinggi energi dan protein 6.Strategi meningkatkan nilai energi dan protein dalam diet pasien 7.Contoh menu TKTP	Kriteria: dapat menjelaskan terkait diet tktp Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	ceramah, diskusi dan tanya jawab 2 x 50		Materi: Menu makanan tinggi kalori dan tinggi protein Pustaka: <i>Almatsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2001</i>	3%

13	Mampu memahami low nutrient diet	1.Low fat dan Kolesterol diet: definisi, bahan makanan sumber lemak, kebutuhan lemak dalam VLFD dan LFD, strategi LFD 2.Low sodium diet: definisi, bahan makanan sumber sodium, kebutuhan sodium harian 3.Low purin diet: definisi, bahan makanan sumber purin, indikasi diet purin, syarat diet purin, contoh diet rendah purin 4.Low protein diet: fungsi protein, indikasi diet rendah protein, syarat diet protein, bahan makanan, contoh diet rendah protein	Kriteria: Dapat menjelaskan terkait diet rendah lemak, natrium, purin dan protein Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	ceramah, tanya jawab dan diskusi 2 x 50		Materi: menu untuk low nutrient diet Pustaka: Mahan, L. Kathleen., Raymond, Janice L. 2017. <i>Krause's Food and the Nutrition Care Process 14th edition.</i> Elsevier. St. Louis, Missouri.	3%
14	Mampu memahami terkait popular diet	1.Memahami popular diet 2.Memahami IF intermitten fasting 3.Memahami Ketogenik diet: definisi, prinsip dan syarat diet keto, bahan makanan yang boleh dikonsumsi dan dihindari, efek positif dan negatif diet keto, contoh menu keto diet 4.Memahami Mediteranian diet: sejarah MD, Preskripsi diet mediterania, makanan yang dapat dikonsumsi setiap hari/ mingguan/ bulanan/ tahunan, contoh menu MD	Kriteria: dapat menjelaskan terkait popular diet Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	ceramah, diskusi dan tanya jawab 2 x 50		Materi: menu popular di dunia Pustaka: <i>Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.</i>	3%

15	Terampil praktik bentuk makanan	1. Menjelaskan prosedur pembuatan bentuk makanan rumah sakit 2. Terampil membuat bentuk makanan rumah sakit 3. Mengevaluasi hasil jadi berbagai bentuk makanan rumah sakit	Kriteria: dapat mempraktikkan pembuatan menu enteral Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	pembelajaran langsung, demonstrasi dan pemberian tugas 2 x 50		Materi: praktik pembuatan menu rumah sakit enteral Pustaka: <i>Almatsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2001</i>	15%
16	UAS	dapat menjawab pertanyaan soal uas dengan tepat dan benar	Kriteria: dapat menjawab pertanyaan uas terkait bentuk makanan, diet rumah sakit dan diet populer Bentuk Penilaian : Tes	Tes tertulis 2 x 50		Materi: menu rumah sakit dan berbagai jenis diet Pustaka: <i>Almatsier, Sunita. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2001</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	23.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	56.5%
3.	Tes	20%
		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 studinya 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. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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.

Koordinator Program Studi S1
Gizi



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



NIDN 0724129001

File PDF ini digenerate pada tanggal 25 Maret 2026 Jam 15:23 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

