



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Ilmu Keolahragaan Dan Kesehatan
Program Studi S1 Gizi**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------------|-------|------------------------|--------------------|-----|----------------------------------|-----------------|---|-----------------------|------|-----------|-------|-------|-------|----|--------|---|--|--|--|--|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|--------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--------|--|--|--|--|---|---|---|--|---|---|---|--|---|---|---|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--------|--|---|---|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| MATA KULIAH (MK) | KODE | Rumpun MK | | | BOBOT (skt) | | | SEMESTER | | Tgl Penyusunan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pengembangan Produk | 1321103093 | | | | T=0 | P=3 | ECTS=4.77 | 5 | | 1 Desember 2022 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OTORISASI | Pengembang RPS | | | Koordinator RMK | | | Koordinator Program Studi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1. Prof. Rita Ismawati ; 2. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D | | | Prof. Rita Ismawati | | | AMALIA RUHANA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Model Pembelajaran | Project Based Learning | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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-4 | Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPL-8 | Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengembangan produk pangan; serta memberikan alternatif pemecahan masalah gizi dan pangan dalam lingkup kerja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK - 1 | Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik dan kualitas produk makanan yang baik | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK - 2 | Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat dan menyajikan produk olahan pangan dengan memanfaatkan sumber belajar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK - 3 | Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun karya ilmiah berupa artikel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK - 4 | Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan produk untuk terapi dan preventif masalah gizi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matrik CPL - CPMK | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;">CPMK</td><td style="width: 25%;">CPL-3</td><td style="width: 25%;">CPL-4</td><td style="width: 25%;">CPL-8</td></tr><tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;">CPMK-1</td><td style="width: 25%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr><tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr><tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr><tr><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 25%;"></td></tr></table> | | | | | | | | | | | CPMK | CPL-3 | CPL-4 | CPL-8 | | CPMK-1 | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CPMK | CPL-3 | CPL-4 | CPL-8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CPMK-1 | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td rowspan="2" style="width: 15%; text-align: center; vertical-align: middle;">CPMK</td><td colspan="14" style="width: 85%; text-align: center; vertical-align: middle;">Minggu Ke</td></tr><tr><td style="width: 7.5%;">1</td><td style="width: 7.5%;">2</td><td style="width: 7.5%;">3</td><td style="width: 7.5%;">4</td><td style="width: 7.5%;">5</td><td style="width: 7.5%;">6</td><td style="width: 7.5%;">7</td><td style="width: 7.5%;">8</td><td style="width: 7.5%;">9</td><td style="width: 7.5%;">10</td><td style="width: 7.5%;">11</td><td style="width: 7.5%;">12</td><td style="width: 7.5%;">13</td><td style="width: 7.5%;">14</td><td style="width: 7.5%;">15</td><td style="width: 7.5%;">16</td></tr><tr><td style="width: 15%; text-align: center;">CPMK-1</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td></tr><tr><td style="width: 15%; text-align: center;">CPMK-2</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td></tr><tr><td style="width: 15%; text-align: center;">CPMK-3</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td></tr><tr><td style="width: 15%; text-align: center;">CPMK-4</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%; text-align: center;">✓</td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></td><td style="width: 7.5%;"></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 tentang bagaimana rangkaian berbagai kegiatan pada proses mengembangkan suatu pangan sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang bernilai gizi lebih tinggi dengan menggunakan teknologi yang ada. Dalam mata kuliah ini membahas rangkaian berbagai kegiatan pada proses pengembangan produk pangan dan gizi, yang bertujuan menjadi pangan berkualitas dan meningkatkan kualitas gizinya. Topik dalam perkuliahan ini yakni, pemahaman tentang proses Pengembangan Produk Makanan dan Gizi, dengan pendekatan dan metode yang sesuai dengan proses dan prosedur dalam pengembangan suatu produk untuk dikembangkan. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan praktik. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pustaka | Utama : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| <p>1. Ulrich Karl. T. and Eppinger Steven D. 2011 Product Designing and Development. 5th edition. . Mc. Graw Hill. 2. Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta : 3. Purnomo, D dan Sukarti, T.2010.Teknik Pengembangan Produk Pangan Baru. Bandung : Widya Padjajaran 4. Hari Eko Irianto dan Riyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok 5. Graf Ernst and Sam Saguy Israel, 1991. Food Product Development, New York : van Nostrand Reinhold. 6. Hyatt internasional M.dkk, 1994, Great Cuisine Of The Word, Jakarta</p> | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|-----|--|----------------------------|--|
| Pendukung : | | | | | | | | |
| | | <p>1. Dewi, Rahayu dkk. Pendidikan pengolahan kudapan bergizi di PKBM Lentera Fajar Indonesia. Laporan akhir PKM. 2021 2. Ismawati, Rita dkk. PKM Crackers Daun Kelor (Moringa Crackers) untuk meningkatkan imun dalam mencegah Covid-19. Laporan Akhir PKM.2020 3. Ismawati, Rita dkk. PKM teh Celup Morsel (Daun Kelor dan Bunga Rosella) untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam mencegah covid-19. Laporan Akhir PKM.2020 4. Miranti, MG. Diversifikasi Minuman Herbal bebas serbuk instan untuk meningkatkan kekebalan tubuh menangkan covid-19. Laporan Akhir PKM.2020 5. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk Prototipe Industri Biskuit Daun Kelor (Moringa Crackers) Kaya nutrisi untuk meningkatkan Imunitas Tubuh dalam Mencegah Covid-19. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan prototipe industri. 2020. 6. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe gluten free tinggi makro dan mikronutrien. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan Produk Inovasi. 2022 7. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi minuman probiotik daun kelor (Moringa Yogurt) tinggi mikronutrient dan antioksidan. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2021 8. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe (probiotic cookies) gluten free tinggi makro dan mikronutrient. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2023</p> | | | | | | |
| Dosen Pengampu | | Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D. Raisya, S.TP., M.TP., M.Sc. Idha Kusma Ristanti, M.Gz Novianti Tysmala Dewi, S.Gz., M.Gizi | | | | | | |
| Mg Ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | Penilaian | | Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu] | | Materi Pembelajaran [Pustaka] | Bobot Penilaian (%) | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) | |
| 1 | Memiliki gagasan, ide, dan konsep dalam membuat suatu karya berdasarkan permasalahan gizi di Indonesia | 1.1.Menjelaskan gagasan, ide, dan konsep. 2.2. Menjelaskan cara menuangkan gagasan dalam suatu karya 3.3. Menjelaskan permasalahan gizi di Indonesia | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal, apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Ceramah, diskus, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 4 X 50 | | Materi: Pengembangan produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Riyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok | 5% | |
| 2 | Memiliki kemampuan merencanakan suatu produk | 1.1. Menjelaskan Konsep pengembangan produk pangan baru 2.2. Menjelaskan prinsip merencanakan pembuatan produk baru | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Ceramah, diskus, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 4 X 50 | | Materi: Pengembangan produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Riyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok Materi: Produk pangan bergizi Pustaka: Dewi, Rahayu dkk. Pendidikan pengolahan kudapan bergizi di PKBM Lentera Fajar Indonesia. Laporan akhir PKM. 2021 | 5% | |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|--|----|
| 3 | Memiliki kemampuan Mengembangkan produk baru | Menjelaskan teknik dalam mengembangkan produk baru | <p>Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p> | Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 4 X 50 | | <p>Materi: Teknik pengembangan produk pangan</p> <p>Pustaka: Hari Eko Irianto dan Riyatmi. 2021. <i>Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.</i> Rajawali Pers. Depok</p> <p>Materi: Contoh pengembangan produk pangan bergizi</p> <p>Pustaka: Ismawati, Rita dkk. PKM Crackers Daun Kelor (Moringa Crackers) untuk meningkatkan imun dalam mencegah Covid-19. Laporan Akhir PKM.2020</p> <p>Materi: Contoh pengembangan produk pangan bergizi</p> <p>Pustaka: Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe gluten free tinggi makro dan mikronutrien. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan Produk Inovasi. 2022</p> | 5% |
|---|--|--|---|--|--|--|----|

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|--|----|
| 4 | Memiliki kemampuan mengembangkan produk baru | <p>1.1. Menjelaskan Formulasi dan teknologi produk pangan baru</p> <p>2.2. Menjelaskan rancangan percobaan dalam pengembangan produk baru</p> | <p>Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p> | Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 4 X 50 | | <p>Materi: Pengembangan produk pangan</p> <p>Pustaka: Hari Eko Irianto dan Riyatmi. 2021. <i>Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.</i> Rajawali Pers. Depok</p> <p>Materi: Contoh produk pangan bergizi</p> <p>Pustaka: Ismawati, Rita dkk. <i>Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe (probiotic cookies) gluten free tinggi makro dan mikronutrient.</i> Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2023</p> | 5% |
| 5 | Memiliki kemampuan mengevaluasi sensori inderawi produk baru | Menjelaskan evaluasi sensori inderawi untuk pengembangan produk pangan baru | <p>Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p> | Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50 | | <p>Materi: Uji organoleptik produk pangan</p> <p>Pustaka: Hari Eko Irianto dan Riyatmi. 2021. <i>Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.</i> Rajawali Pers. Depok</p> | 5% |

| | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|--|----|
| 6 | Mampu memahami perancangan percobaan produk pangan baru | Menjelaskan Perancangan awal percobaan produk pangan baru: 1. Penetapan tujuan dan sasaran 2. Perumusan konsep produk 3. Pengembangan formula produk | <p>Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p> | Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4×50 | | <p>Materi: 1. Dewi, Rahayu dkk. Pendidikan pengolahan kudapan bergizi di PKBM Lentera Fajar Indonesia. 2021; 2.Ismawati, Rita dkk. PKM Crackers Daun Kelor (Moringa Crackers) untuk meningkatkan imun dalam mencegah Covid-19.2020; 3. Ismawati, Rita dkk. PKM teh Celup Morsel (Daun Kelor dan Bunga Rosella) untuk meningkatkan imunitas tubuh dalammencegah covid-19. 2020</p> <p>Pustaka:</p> <p>Materi: 5. Ismawati, Rita dkk. Pangembangan produk Prototipe Industri Biskuit Daun Kelor (Moringa Crackers) Kaya nutrisi untuk meningkatkan Imunitas Tubuh dalam Mencegah Covid-19. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan prototipe industri. 2020; 6. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe gluten free tinggi makro dan mikronutrien. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan Produk Inovasi. 2022; 3. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe (probiotic cookies) gluten free tinggi makro dan mikronutrient. Laporan akhir penelitian pengambangan produk inovasi. 2023</p> <p>Pustaka:</p> | 5% |
|---|---|--|---|---|--|--|----|

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|--|--|---|-----|
| 7 | Mampu membuat produk produk baru | Menjelaskan produk pangan baru aneka snack, appetizer, main course, dessert | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Praktek membuat produk pangan baru 4 X 50 | | Materi: Pengembangan produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok Materi: Pengolahan pangan bergizi Pustaka: Dewi, Rahayu dkk. Pendidikan pengolahan kudapan bergizi di PKBM Lentera Fajar Indonesia. Laporan akhir PKM. 2021 | 5% |
| 8 | UJIAN TENGAH SEMESTER | Jumlah soal benar yang dijawab saat UTS | Bentuk Penilaian : Tes | Mengerjakan UTS dengan sistem CBT 4 X 50 | | Materi: Pengembangan produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok | 10% |
| 9 | Mampu membuat produk produk baru | Menjelaskan produk pangan baru aneka snack, appetizer, main course, dessert | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Praktek membuat produk pangan baru 4 X 50 | | Materi: Pengembangan produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok | 5% |
| 10 | Mampu melakukan uji organoleptik produk baru | Menjelaskan Penilaian produk pangan baru secara inderawi | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila mendapat nilai penuh Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja | Penilaian produk pangan baru secara inderawi 4 X 50 | | Materi: Uji organoleptik produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok | 10% |
| 11 | Mampu memperbaiki produk pangan berdasarkan hasil evaluasi uji organoleptik | Perbaikan produk berdasarkan hasil uji organoleptik | Kriteria: Perbaikan produk berdasarkan hasil uji organoleptik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Praktek pembuatan produk pangan, sesuai hasil evaluasi uji organoleptik 4 X 50 | | Materi: Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi minuman probiotik daun kelor (Moringa Yogurt) tinggi mikronutrient dan antioksidan. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2021 Pustaka: | 5% |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|--|--|--|-----|
| 12 | Mampu memperbaiki produk pangan berdasarkan hasil evaluasi uji organoleptik | Perbaikan produk berdasarkan hasil uji organoleptik | Kriteria: Perbaikan produk berdasarkan hasil uji organoleptik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja | Menghasilkan karya ilmiah terkait produk pangan, berupa artikel atau poster 4 X 50 | | Materi: Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi minuman probiotik daun kelor (Moringa Yogurt) tinggi mikronutrient dan antioksidan. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2021 Pustaka: Materi: pengembangan produk pangan Pustaka: Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok | 5% |
| 13 | Mampu menerapkan kemasan, pelabelan, pada produk baru | 1.1. Menjelaskan Kemasan 2.2. Menjelaskan pelabelan | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50 | | Materi: Kemasan dan pelabelan Pustaka: Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta : | 5% |
| 14 | Mampu memahami business plan dan strategi komersialisasi | 1.1. Menjelaskan Busniss plan 2.2. Menjelaskan Strategi komersialisasi | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50 | | Materi: Teknik mengelola produk dan merek Pustaka: Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta : | 5% |
| 15 | Memiliki kemampuan menyelenggarakan pameran produk baru | Menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan pameran produk baru | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila mendajawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50 | | Materi: Pemasaran produk pangan Pustaka: Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta : | 10% |
| 16 | Memiliki kemampuan menyelenggarakan pameran produk baru | Menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan pameran produk baru | Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila mendajawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50 | | Materi: Pemasaran produk pangan Pustaka: Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta : | 10% |

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

| No | Evaluasi | Persentase |
|----|--|------------|
| 1. | Aktifitas Partisipatif | 57.5% |
| 2. | Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 25% |
| 3. | Praktik / Unjuk Kerja | 7.5% |
| 4. | Tes | 10% |
| | | 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 proposisional 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



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



NIDN 0724129001

File PDF ini digenerate pada tanggal 23 Januari 2026 Jam 19:08 menggunakan aplikasi PPS-OBE SiDia Unesa

