






**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI D3 GIZI**



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Gizi Kuliner Lanjut	Gz.307		2	2	1 Januari 2023
OTORASI	Dosen Pengembangan RPS		PJMK		Ka. PRODI
	 Pristina Adi Rachmawati, S.Gz., M.Gizi.		 Pristina Adi Rachmawati, S.Gz., M.Gizi.		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU: Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CPL-PRODI	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP. Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan penyakit terkait gizi, pangan, komunikasi, edukasi dan penyuluhan gizi, kesejahteraan sosial, dan humaniora untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi tidak kompleks sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.			
	P1				
	P3				
	KK1				
	KK3				
	CPL-MK	1 Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan hidangan Indonesia 2 Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan hidangan Eropa / Kontinental 3 Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan hidangan Oriental 4 Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan hidangan Timur Tengah 5 Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan hidangan pembuka dan penutup 6 Mahasiswa mampu memahami perhelatan internasional 7 Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan hidangan vegetarian			
	1				
2					
3					
4					
5					
6					
7					

	8	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan biasa
	9	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan lunak dan saring
	10	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan cair
	11	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan diit tinggi kalori tinggi protein
	12	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein
	13	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan diit rendah garam dan diit rendah purin
	14	Mahasiswa mampu memahami dan melakukan pengolahan makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam pengolahan kuliner manca negara dan kuliner dietetik. Sub materi yang akan dibahas, didiskusikan, dan dipraktikan dalam perkuliahan ini yaitu dasar-dasar teknik persiapan, pengolahan, sanitasi bahan makanan sampai dengan penyajian makanan untuk kuliner manca negara dan kuliner dietetik. Pelaksanaan perkuliahan dilakukan dengan metode praktikum, diskusi, dan presentasi sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan. Indikator pencapaian kompetensi diketahui melalui penilaian tes dan non tes. Penilaian tes berupa kuis dan tugas terstruktur, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam diskusi dan presentasi kelompok.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengolahan Hidangan Indonesia 2. Pengolahan Hidangan Eropa / Kontinental 3. Pengolahan Hidangan Oriental 4. Pengolahan Hidangan Timur Tengah 5. Pengolahan Hidangan Pembuka dan Penutup 6. Perhelatan Internasional 7. Pengolahan Hidangan Vegetarian 8. Pengolahan Makanan Biasa 9. Pengolahan Makanan Lunak dan Saring 10. Pengolahan Makanan Cair 11. Pengolahan Makanan Diit Tinggi Kalori Tinggi Protein 12. Pengolahan Makanan Diit Rendah Lemak dan Diit Rendah Protein 13. Pengolahan Makanan Diit Rendah Garam dan Diit Rendah Purin 14. Pengolahan Makanan Diit Tinggi Serat dan Diit Rendah Sisa 	
Pustaka	Utama : Hartono, Andry. 2006. <i>Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit</i> . Jakarta : EGC. Siregar, Rohanta. 2016. <i>Gizi Kuliner</i> . Jakarta : EGC. Pendukung : Internet (e – book atau jurnal hasil penelitian)	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	Google classroom dan Google Form Quiz	LCD Projector dan Peralatan Praktikum
Team Teaching	1. Pristina Adi Rachmawati, S.Gz., M.Gizi.	

		2. Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.																																										
Matakuliah Syarat		-																																										
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian		<p>Sistem Evaluasi Penilaian meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut :</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Pre / Post Test</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>2. Kinerja</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>3. Laporan Sementara</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>4. Laporan Akhir</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>5. Presentasi Akhir</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>6. Ujian Akhir / Responsi</td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir / responsi.</p> <p>Penilaian Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ujian Akhir PRaktikum</th> <th>Nilai Huruf</th> <th>Harkat</th> <th>Sebutan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80-100</td> <td>A</td> <td>4</td> <td>Sangat Baik</td> </tr> <tr> <td>65-79,99</td> <td>B</td> <td>3</td> <td>Baik</td> </tr> <tr> <td>55-64,99</td> <td>C</td> <td>2</td> <td>Cukup</td> </tr> <tr> <td>40-54,99</td> <td>D</td> <td>1</td> <td>Kurang</td> </tr> <tr> <td>0-39,99</td> <td>E</td> <td>0</td> <td>Sangat Kurang</td> </tr> </tbody> </table> <p>Remediasi Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.</p>							1. Pre / Post Test	10%	2. Kinerja	10%	3. Laporan Sementara	10%	4. Laporan Akhir	20%	5. Presentasi Akhir	20%	6. Ujian Akhir / Responsi	30%	Ujian Akhir PRaktikum	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan	80-100	A	4	Sangat Baik	65-79,99	B	3	Baik	55-64,99	C	2	Cukup	40-54,99	D	1	Kurang	0-39,99	E	0	Sangat Kurang
1. Pre / Post Test	10%																																											
2. Kinerja	10%																																											
3. Laporan Sementara	10%																																											
4. Laporan Akhir	20%																																											
5. Presentasi Akhir	20%																																											
6. Ujian Akhir / Responsi	30%																																											
Ujian Akhir PRaktikum	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan																																									
80-100	A	4	Sangat Baik																																									
65-79,99	B	3	Baik																																									
55-64,99	C	2	Cukup																																									
40-54,99	D	1	Kurang																																									
0-39,99	E	0	Sangat Kurang																																									
Rencana Perkuliahan																																												
Mg Ke-	Sub CPMK (Sbg Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/ Pokok Bahasan	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu																																				
1	- Mahasiwa mampu memahami hidangan Indonesia - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan	1. Pengantar hidangan Indonesia 2. Pengolahan hidangan Indonesia 3. Penyajian hidangan Indonesia	- Diskusi - Praktik laboratorium	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan hidangan Indonesia	- Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian	6.25%	2 SKS Praktikum (340')																																				

	penyajian hidangan Indonesia			dan penyajian hidangan Indonesia 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan Indonesia 3. Mempraktikkan penyajian hidangan Indonesia			
2	- Mahasiwa mampu memahami hidangan Eropa / Kontinental - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian hidangan Eropa / Kontinental	1. Pengantar hidangan Eropa / Kontinental 2. Pengolahan hidangan Eropa / Kontinental 3. Penyajian hidangan Eropa / Kontinental	- Diskusi - Praktik laboratorium	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian hidangan Eropa / Kontinental 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud hidangan Eropa / Kontinental 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan Eropa / Kontinental 3. Mempraktikkan penyajian hidangan Eropa / Kontinental	- Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
3	- Mahasiwa mampu memahami hidangan Oriental - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian hidangan Oriental	1. Pengantar hidangan Oriental 2. Pengolahan hidangan Oriental 3. Penyajian hidangan Oriental	- Diskusi - Praktik laboratorium	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian hidangan i Oriental	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud hidangan Oriental 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan Oriental	- Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian	6.25%	2 SKS Praktikum (340')

				3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	3. Mempraktikkan penyajian hidangan Oriental			
4	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami hidangan Timur Tengah - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian hidangan Timur Tengah 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar hidangan Timur Tengah 2. Pengolahan hidangan Timur Tengah 3. Penyajian hidangan Timur Tengah 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian hidangan Timur Tengah 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud hidangan Timur Tengah 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan Timur Tengah 3. Mempraktikkan penyajian hidangan Timur Tengah 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
5	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami hidangan pembuka dan penutup - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian hidangan pembuka dan penutup 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar hidangan pembuka dan penutup 2. Pengolahan hidangan pembuka dan penutup 3. Penyajian hidangan pembuka dan penutup 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian hidangan pembuka dan penutup 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud hidangan pembuka dan penutup 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan pembuka dan penutup 3. Mempraktikkan penyajian hidangan 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')

					pembuka dan penutup			
6	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami perhelatan internasional - Mahasiswa mampu mempraktikkan perhelatan internasional (table manner) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar perhelatan internasional 2. Tata hidang 3. Etika makan 4. Praktik perhelatan internasional (table manner) 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik perhelatan internasional (table manner) 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud dengan perhelatan internasional (table manner) 2. Mempraktikkan perhelatan internasional (table manner) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
7	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiwa mampu memahami hidangan vegetarian - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian hidangan vegetarian 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar hidangan vegetarian 2. Pengolahan hidangan vegetarian 3. Penyajian hidangan vegetarian 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian hidangan vegetarian 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud hidangan vegetarian 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan vegetarian 3. Mempraktikkan penyajian hidangan vegetarian 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
8	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiwa mampu memahami makanan biasa - Mahasiswa mampu mempraktikkan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar makanan biasa 2. Pengolahan makanan biasa 3. Penyajian makanan biasa 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud makanan biasa 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')

	pengolahan dan penyajian makanan biasa			2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian makanan biasa 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	2. Mempraktikkan prinsip pengolahan makanan biasa 3. Mempraktikkan penyajian makanan biasa	- Presentasi penyajian		
9	- Mahasiwa mampu memahami makanan lunak dan saring - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian makanan lunak dan saring	1. Pengantar makanan lunak dan saring 2. Pengolahan makanan lunak dan saring 3. Penyajian makanan lunak dan saring	- Diskusi - Praktik laboratorium	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian makanan lunak dan saring 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud makanan lunak dan saring 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan makanan lunak dan saring 3. Mempraktikkan penyajian makanan lunak dan saring	- Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
10	- Mahasiwa mampu memahami hidangan makanan cair - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian makanan cair	1. Pengantar makanan cair 2. Pengolahan makanan cair 3. Penyajian makanan cair	- Diskusi - Praktik laboratorium	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud makanan cair 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan makanan cair	- Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian	6.25%	2 SKS Praktikum (340')

				makanan cair 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	3. Mempraktikkan penyajian makanan cair			
11	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami makanan diit tinggi kalori tinggi protein - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian makanan diit tinggi kalori tinggi protein 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 2. Pengolahan hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 3. Penyajian hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 3. Mempraktikkan penyajian hidangan makanan diit tinggi kalori tinggi protein 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
12	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein 2. Pengolahan makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')

	penyajian makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein	3. Penyajian makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein		makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	2. Mempraktikkan prinsip pengolahan makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein 3. Mempraktikkan penyajian makanan diit rendah lemak dan diit rendah protein			
13	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami makanan diit rendah garam dan diit rendah purin - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 2. Pengolahan makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 3. Penyajian makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan yang dimaksud makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 3. Mempraktikkan penyajian makanan diit rendah garam dan diit rendah purin 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara - Laporan akhir - Presentasi penyajian 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')
14	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mampu memahami makanan diit 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa 	<ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Praktik laboratorium 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest / posttest - Laporan sementara 	6.25%	2 SKS Praktikum (340')

	tinggi serat dan diit rendah sisa - Mahasiswa mampu mempraktikkan pengolahan dan penyajian makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa	2. Pengolahan makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa 3. Penyajian makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa		materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan pengolahan dan penyajian makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa 3. Mahasiswa mempresentasikan hasil praktikum	1. Menjelaskan yang dimaksud makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa 2. Mempraktikkan prinsip pengolahan makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa 3. Mempraktikkan penyajian makanan diit tinggi serat dan diit rendah sisa	- Laporan akhir - Presentasi penyajian		
15	Presentasi Akhir							
16	Ujian Akhir / Responsi							