



**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
MSPM Lanjut	Gz.409		2	V	12 agustus 2023
OTORASI	Dosen Pengembangan RPS		PJKM		Ka. PRODI
	 Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.	 Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.	 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.		

Capaian Pembelajaran (CP) Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CPL-PRODI	
	P3	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
	KK3	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
	KK4	Mampu mengumpulkan data dan mengolah data secara deskriptif pada penelitian dasar di bidang gizi dan kesehatan
	CP - MK	
	1	Mampu melakukan perencanaan sistem penyelenggaraan makanan dari rencana biaya penyelenggaraan makanan dan modifikasi resep
	2	Mampu mengelola proses penyelenggaraan makanan dimulai dari persiapan, pengolahan, distribusi, pelayanan makanan, penilaian citarasa makanan dan sisa makanan
	3	Mampu mengaplikasikan hygiene sanitasi penjamah makanan, peralatan penyelenggaraan makanan, makanan dan minuman

	4	Mampu mengaplikasikan kesehatan dan keselamatan kerja (k3) selama penyelenggaraan makanan
	5	Mampu melakukan penyelenggaraan makanan darurat
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman. Sub materi yang akan dibahas dan didiskusikan dalam perkuliahan ini yaitu dasar-dasar MSPM; persiapan bahan makanan sistem pengolahan makanan; distribusi dan pelayanan makanan; modifikasi resep; penilaian citarasa makanan; pengelolaan biaya penyelenggaraan makanan; pengukuran sisa makanan; hygiene sanitasi penjamah makanan; peralatan penyelenggaraan makanan; makanan dan minuman; kesehatan dan keselamatan kerja (k3); dan penyelenggaraan makanan darurat. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan berupa ceramah (kuliah teori) dan praktikum dalam hal studi kasus pada penyelenggaraan makanan di institusi Indikator pencapaian kompetensi diketahui melalui penilaian tes dan non tes. Penilaian tes berupa kuis dan tugas terstruktur, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan dan kreatifitas mahasiswa dalam mengikuti pembelajaran.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dasar-dasar MSPM 2. Persiapan bahan makanan 3. Pengolahan makanan 4. Distribusi makanan 5. Pelayanan makanan 6. Modifikasi resep 7. Penilaian citarasa makanan 8. Biaya penyelenggaraan makanan 9. Pengukuran sisa makanan 10. Hygiene sanitasi penjamah makanan 11. Kesehatan dan keselamatan kerja (k3) 12. Higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan 13. Higiene sanitasi makanan dan minuman 14. Penyelenggaraan makanan darurat 	
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rotua, Manuntun; Rohanta Siregar. 2013. <i>Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar</i>. Jakarta:EGC. 2. Bakri, Bachyar; Ani Intiyati; Widartika. 2018. <i>Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi</i>. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusi Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 3. Wayansari, L., dkk. 2018. <i>Manajemen Sistem Penyelenggaraan makanan Institusi</i>. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia <p>Pendukung : Internet (e-book jurnal hasil penelitian)</p>	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	-	Laptop, LCD Proyektor
Team Teaching	Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz.	
Matakuliah Syarat	-	

Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian**Sistem Evaluasi**

A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut :

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 1. Keaktifan / Sikap | 10% |
| 2. Kehadiran | 10% |
| 3. Tugas Terstruktur atau Kuis | 20% |
| 4. Ujian Tengah Semester (UTS) | 30% |
| 5. Ujian Akhir Semester (UAS) | 30% |

Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.

B. Penilaian praktikum meliputi akumulatif dari komponen berikut.

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 1. Pre-test dan post test | 20% |
| 2. Kinerja Praktikum | 10% |
| 3. Laporan Kerja Praktikum | 30% |
| 4. Ujian Akhir Semester (UAS) | 40% |

Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir praktikum.

C. Penilaian Akhir

- | | |
|--------------------|-----|
| 1. Nilai Teori | 40% |
| 2. Nilai Praktikum | 60% |

Penilaian

Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:

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

Remediasi

Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.

Rencana Perkuliahan

Mg Ke-	Sub CPMK (Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	<ul style="list-style-type: none"> •Mahasiswa mampu menjelaskan kembali dasar-dasar MSPM Dasar 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Prinsip MSPM 2.Tujuan MSPM 3.Fungsi MSPM 4.Jenis industri penyelenggaraan makanan 5.Sistem operasional penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> •Ceramah •Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Menyimpulkan topik pertemuan pertama 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan prinsip MSPM 2.Menjelaskan tujuan MSPM 3.Menjelaskan fungsi MSPM 4.Menyebutkan jenis industri penyelenggaraan makanan 5.Menjelaskan sistem operasional penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kuis – Tugas 	5%	T= 50`
2	<ul style="list-style-type: none"> •Mahasiswa mampu memahami persiapan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan •Mahasiswa mampu melakukan persiapan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Konsep persiapan 2.Peralatan persiapan 3.kegiatan persiapan 	<ul style="list-style-type: none"> •Ceramah •Diskusi •Penugasan •Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Mahasiswa mengkaji materi kajian 5. Mahasiswa merespon materi kajian 6. Mahasiswa melakukan studi kasus persiapan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep persiapan 2. Menyebutkan peralatan persiapan 3. Menjelaskan kegiatan persiapan 4. Mempraktikkan persiapan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`

					makanandalam penyelenggaraar makanan			
3	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami pengolahan makanan dalam penyelenggaraan makanan Mahasiswa mampu melakukan studi kasus pengolahan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	<ol style="list-style-type: none"> Konsep pengolahan Teknik pengolahan Media pengolahan Peralatan pengolahan Standar pengolahan makanan Estimasi jumlah produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Penugasan Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji materi kajian Mahasiswa merespon materi kajian Mahasiswa melakukan studi kasus pengolahan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan konsep pengolahan Menjelaskan teknik pengolahan Menjelaskan media pengolahan Menjelaskan standar pengolahan Membuat estimasi jumlah produksi Melakukan studi kasus lapangan proses pengolahan makanan dalam penyelenggaraa n makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Kuis Tugas Laporan studi lapangan 	8%	T= 50` SK=170`
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami distribusi makanan dalam penyelenggaraan makanan Mahasiswa mampu melakukan studi 	<ol style="list-style-type: none"> Definisi distribusi makanan Tujuan distribusi makanan Metode distribusi makanan Syarat 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Penugasan Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji materi kajian Mahasiswa merespon materi kajian Mahasiswa melakukan studi kasus distribusi makanan dalam 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan Definisi distribusi makanan Menyebutkan Tujuan 	<ul style="list-style-type: none"> Kuis Tugas Laporan studi lapangan 	8%	T= 50` SK=170`

	kasus distribusi makanan dalam penyelenggaraan makanan	tenaga distribusi makanan 5. Alat distribusi makanan		penyelenggaraan makanan	distribusi makanan – Menjelaskan Metode distribusi makanan – Menyebutkan Syarat tenaga distribusi makanan – Menyebutkan Alat distribusi makanan – Melakukan studi kasus lapangan proses distribusi makanan dalam penyelenggaraan makanan			
5	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan Mahasiswa mampu melakukan studi kasus pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	<ol style="list-style-type: none"> Definisi pelayanan makanan Tipe pelayanan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Penugasan Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji materi kajian Mahasiswa merespon materi kajian Mahasiswa melakukan studi kasus pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan definisi pelayanan makanan Menyebutkan tipe pelayanan makanan Melakukan studi kasus lapangan pelayanan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Kuis Tugas Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`
6	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa 	1. Definisi	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	1. Mahasiswa	Setelah mengikuti	– Kuis	8%	T= 50`

	<p>mampu memahami modifikasi resep</p> <ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu melakukan studi kasus modifikasi resep 	<p>modifikasi resep</p> <ol style="list-style-type: none"> Tujuan modifikasi resep Macam dan metode modifikasi resep 	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi Penugasan Studi lapangan 	<p>mengkaji materi kajian</p> <ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa merespon materi kajian Mahasiswa melakukan studi kasus pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan 	<p>perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan definisi modifikasi resep Menyebutkan tujuan modifikasi resep Menjelaskan macam dan metode modifikasi resep Melakukan studi kasus lapangan modifikasi resep 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas Laporan studi lapangan 		SK=170`
7	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu memahami penilaian cita rasa makanan Mahasiswa melakukan penilaian cita rasa makanan 	<ol style="list-style-type: none"> Definisi cita rasa makanan Konsep cita rasa makanan Pengembangan formulir cita rasa makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Penugasan Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji materi kajian Mahasiswa merespon materi kajian Mahasiswa melakukan studi kasus penilaian cita rasa makanan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan definisi cita rasa makanan Menjelaskan konsep cita rasa makanan Melakukan pengembangan formulir cita rasa makanan Melakukan studi kasus lapangan cita rasa makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Kuis Tugas Laporan studi lapangan 	8%	T= 50` SK=170`

8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami biaya penyelenggaraan makanan • Mahasiswa mampu menghitung biaya penyelenggaraan makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam biaya penyelenggaraan makanan 2. Biaya bahan makanan 3. Pencatatan dan pelaporan biaya bahan makanan 4. Pengendalian biaya bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus biaya penyelenggaraan makanan 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyebutkan macam-macam biaya penyelenggaraan makanan 2. Menjelaskan biaya bahan makanan 3. Melakukan pencatatan dan pelaporan biaya bahan makanan 4. Melakukan studi lapangan biaya bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kuis – Tugas Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`
10	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sisa makanan penyelenggaraan makanan • Mahasiswa mampu melakukan pengukuran sisa makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi sisa makanan 2. Metode pengukuran sisa makanan 3. Pengolahan data hasil penilaian sisa makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus pengukuran sisa makanan 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi sisa makanan 2. Menjelaskan metode pengukuran sisa makanan 3. Melakukan pengolahan data hasil penilaian sisa makanan 4. Melakukan studi 	<ul style="list-style-type: none"> – Kuis – Tugas Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`

					kasus lapangan terkait pengukuran sisa makanan			
11	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami hygiene sanitasi penjamah makanan • Mahasiswa mampu menerapkan hygiene sanitasi penjamah makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi hygiene, sanitasi dan penjamah makanan 2. Tujuan hygiene sanitasi penjamah makanan 3. Prinsip hygiene sanitasi makanan 4. Mekanisme pencemaran makanan dari tubuh penjamah makanan 5. Upaya yang dilakukan untuk memelihara hygiene dan sanitasi makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan hygiene sanitasi makanan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Definisi hygiene, sanitasi dan penjamah makanan 2. Menyebutkan hygiene sanitasi penjamah makanan 3. Menjelaskan Prinsip hygiene sanitasi makanan 4. Menjelaskan Mekanisme pencemaran makanan dari tubuh penjamah makanan 5. Menyebutkan upaya yang dilakukan untuk memelihara hygiene dan sanitasi makanan 6. Menerapkan hygiene sanitasi penjamah makanan 	<ul style="list-style-type: none"> - Kuis - Tugas - Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`
12	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep higiene dan sanitasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kuis - Tugas 	7%	T= 50` SK=170`

	<p>memahami higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menerapkan higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan 	<p>peralatan</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Tujuan sanitasi peralatan 3. Pentingnya higiene dan sanitasi peralatan 4. Prinsip-prinsip sanitasi peralatan 5. Persyaratan desain peralatan pengolahan 6. Kelengkapan peralatan pengolahan 7. Petunjuk penggunaan peralatan 8. Pencucian dan sanitasi peralatan 9. Teknik pencucian 10. Penanganan sampah 	<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan hygiene sanitasi peralatan makanan 	<p>mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Konsep higiene dan sanitasi peralatan 2. Menyebutkan Tujuan sanitasi peralatan 3. Menjelaskan Pentingnya higiene dan sanitasi peralatan 4. Menjelaskan Prinsip-prinsip sanitasi peralatan 5. Menjelaskan Persyaratan desain peralatan pengolahan 6. Menyebutkan Kelengkapan peralatan pengolahan 7. Menjelaskan Petunjuk penggunaan peralatan 8. Menjelaskan Pencucian dan sanitasi peralatan 9. Menjelaskan Teknik pencucian 	<p>– Laporan studi lapangan</p>		
--	--	--	---	--	---	---------------------------------	--	--

					10. Menjelaskan Penanganan sampah 11. Menerapkan higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan			
13	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami higiene dan sanitasi makanan dan minuman • Mahasiswa mampu menerapkan higiene dan sanitasi makanan dan minuman 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep dasar higiene dan sanitasi makanan dan minuman. 2. Tujuan higiene dan sanitasi makanan dan minuman. 3. Prinsip pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman. 4. Faktor-faktor yang mempengaruhi higiene dan sanitasi makanan dan minuman. 5. Pengaruh makanan terhadap kesehatan. 6. Kontaminasi makanan dan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Konsep dasar higiene dan sanitasi makanan dan minuman. 2. Menyebutkan Tujuan higiene dan sanitasi makanan dan minuman. 3. Menjelaskan Prinsip pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman. 4. Menyebutkan Faktor-faktor yang mempengaruhi 	<ul style="list-style-type: none"> - Kuis - Tugas - Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`

		<p>minuman.</p> <p>7. Upaya pencegahan kontaminasi makanan dan minuman.</p> <p>8. Pengawasan higiene dan sanitasi makanan dan minuman.</p> <p>9. Undang-undang dan peraturan terkait higiene dan sanitasi makanan dan minuman.</p>			<p>higiene dan sanitasi makanan dan minuman.</p> <p>5. Menjelaskan Pengaruh makanan terhadap kesehatan.</p> <p>6. Menjelaskan Kontaminasi makanan dan minuman.</p> <p>7. Menyebutkan Upaya pencegahan kontaminasi makanan dan minuman.</p> <p>8. Menjelaskan Pengawasan higiene dan sanitasi makanan dan minuman.</p> <p>9. Menjelaskan Undang-undang dan peraturan terkait higiene dan sanitasi makanan dan minuman.</p> <p>10. Menerapkan</p>			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					higiene dan sanitasi makanan dan minuman			
14	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami kesehatan dan keselamatan kerja (k3) dalam penyelenggaraan makanan • Mahasiswa mampu menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (k3) dalam penyelenggaraan makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep kesehatan dan keselamatan kerja (k3) 2. Tujuan K3 3. Pentingnya K3 4. Gangguan K3 5. Pertimbangan hukum 6. Undang-Undang K3 7. Keselamatan kerja dalam penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan K3 dalam penyelenggaraan makanan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep K3 2. Menjelaskan tujuan K3 3. Menjelaskan pentingnya K3 4. Menjelaskan K3 dalam penyelenggaraan makanan 5. Menerapkan K3 dalam penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=170`
15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami penyelenggaraan makanan darurat • Mahasiswa mampu mempraktikkan penyelenggaraan makanan darurat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep penyelenggaraan makanan darurat 2. Tahapan penanggulangan bencana 3. Proses penyelenggaraan makanan kondisi darurat bencana 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penyelenggaraan makanan darurat 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Konsep penyelenggaraan makanan darurat 2. Menyebutkan Tahapan penanggulangan bencana 3. Menjelaskan Proses penyelenggaraan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> – Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan 	7%	T= 50` SK=340`

					kondisi darurat bencana 4. Menerapkan penyelenggara an makanan dalam kondisi darurat			
16	Ujian Akhir Semester (UAS) : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa							