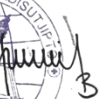




**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI D3 GIZI**



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH		KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
MSPM Lanjut		Gz.409		2	V	Februari 2025
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	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	Utama : 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 Manusia 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 Pendukung : Internet (e-book jurnal hasil penelitian)	
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	Mahasiswa mampu menjelaskan kembali dasar-dasar MSPM Dasar	1.Prinsip MSPM 2.Tujuan MSPM 3.Fungsi MSPM 4.Jenis industri penyelenggaraan makanan 5.Sistem operasional penyelenggaraan makanan	- Ceramah - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Menyimpulkan topik pertemuan pertama	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1.Menjelaskan prinsip MSPM 2.Menjelaskan tujuan MSPM 3.Menjelaskan fungsi MSPM 4.Menyebutkan jenis industri penyelenggaraan makanan 5.Menjelaskan sistem operasional penyelenggaraan makanan	– Kuis – Tugas	5%	T= 50`
2	- Mahasiswa mampu memahami persiapan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan - Mahasiswa mampu melakukan persiapan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan	1.Konsep persiapan 2.Peralatan persiapan 3.kegiatan persiapan	- Ceramah - Diskusi - Penugasan - Studi lapangan	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: 1. Menjelaskan konsep persiapan 2. Menyebutkan peralatan persiapan 3. Menjelaskan kegiatan persiapan 4. Mempraktikkan persiapan bahan	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`

					makanandalam penyelenggaraa makanan			
3	•Mahasiswa mampu memahami pengolahan makanan dalam penyelengga raan makanan •Mahasiswa mampu melakukan studi kasus pengolahan makanan dalam penyelenggaraan makanan	1. Konsep pengolahan 2. Teknik pengolahan 3. Media pengolahan 4. Peralatan pengolahan 5. Standar pengolahan makanan 6. Estimasi jumlah produksi	• Ceramah • Diskusi •Penugasan •Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus pengolahan makanan dalam penyelenggaraan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan konsep pengolahan 2. Menjelaskan teknik pengolahan 3. Menjelaskan media pengolahan 4. Menjelaskan standar pengolahan 5. Membuat estimasi jumlah produksi 6. Melakukan studi kasus lapangan proses pengolahan makanan dalam penyelenggaraa n makanan	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	8%	T= 50` SK=170`
4	• Mahasiswa mampu memahami distribusi makanan dalam penyelenggaraan makanan • Mahasiswa mampu melakukan studi	1. Definisi distribusi makanan 2. Tujuan distribusi makanan 3. Metode distribusi makanan 4. Syarat	• Ceramah • Diskusi •Penugasan •Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus distribusi makanan dalam	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: – Menjelaskan Definisi distribusi makanan – Menyebutkan Tujuan	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	8%	T= 50` SK=170`

	kasus distribusi makanan dalam penyelenggaraan makanan	tenaga distribusi makanan 5. Alat distribusi makanan		penyelenggaraa n makanan	distribusi makanan – Menjelaskan Metode distribusi makanan – Menyebutkan Syarat tenaga distribusi makanan – Menyebutkan Alat distribusi makanan – Melakukan studi kasus lapangan proses distribusi makanan dalam penyelenggar aan makanan			
5	- Mahasiswa mampu memahami pelayanan makanan dalam penyelenggaran makanan - Mahasiswa mampu melakukan studi kasus pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan	1. Definisi pelayanan makanan 2. Tipe pelayanan makanan	- Ceramah - Diskusi - Penugasan - Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan definisi pelayanan makanan 2. Menyebutkan tipe pelayanan makanan 3. Melakukan studi kasus lapangan pelayanan makanan	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`
6	Mahasiswa	1. Definisi	•Ceramah	1. Mahasiswa	Setelah mengikuti	– Kuis	8%	T= 50`

	mampu memahami modifikasi resep Mahasiswa mampu melakukan studi kasus modifikasi resep	modifikasi resep - Tujuan modifikasi resep - Macam dan metode modifikasi resep	- Diskusi - Penugasan - Studi lapangan	mengkaji materi kajian - Mahasiswa merespon materi kajian - Mahasiswa melakukan studi kasus pelayanan makanan dalam penyelenggaraan makanan	perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan definisi modifikasi resep - Menyebutkan tujuan modifikasi resep - Menjelaskan macam dan metode modifikasi resep - Melakukan studi kasus lapangan modifikasi resep	– Tugas – Laporan studi lapangan		SK=170`
7	- Mahasiswa mampu memahami penilaian cita rasa makanan - Mahasiswa melakukan penilaian cita rasa makanan	- Definisi cita rasa makanan - Konsep cita rasa makanan - Pengembangan formulir cita rasa makanan	- Ceramah - Diskusi - Penugasan - Studi lapangan	- Mahasiswa mengkaji materi kajian - Mahasiswa merespon materi kajian - Mahasiswa melakukan studi kasus penilaian cita rasa makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan definisi cita rasa makanan - Menjelaskan konsep cita rasa makanan - Melakukan pengembangan formulir cita rasa makanan - Melakukan studi kasus lapangan cita rasa makanan	– 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	- Mahasiswa mampu memahami biaya penyelenggaraan makanan - Mahasiswa mampu menghitung biaya penyelenggaraan makanan	- Macam-macam biaya penyelenggaraan makanan - Biaya bahan makanan - Pencatatan dan pelaporan biaya bahan makanan - Pengendalian biaya bahan makanan	- Ceramah - Diskusi - Penugasan - Studi lapangan	- Mahasiswa mengkaji materi kajian - Mahasiswa merespon materi kajian - Mahasiswa melakukan studi kasus biaya penyelenggaraan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menyebutkan macam-macam biaya penyelenggaraan makanan - Menjelaskan biaya bahan makanan - Melakukan pencatatan dan pelaporan biayaan bahan makanan - Melakukan studi kasus lapangan biaya bahan makanan	– Kuis – Tugas Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`
10	- Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sisa makanan penyelenggaraan makanan - Mahasiswa mampu melakukan pengukuran sisa makanan	- Definisi sisa makanan - Metode pengukuran sisa makanan - Pengolahan data hasil penilaian sisa makanan	- Ceramah - Diskusi - Penugasan - Studi lapangan	- Mahasiswa mengkaji materi kajian - Mahasiswa merespon materi kajian - Mahasiswa melakukan studi kasus pengukuran sisa makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan definisi sisa makanan - Menjelaskan metode pengukuran sisa makanan - Melakukan pengolahan data hasil penilaian sisa makanan - Melakukan studi	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`

					kasus lapangan terkait pengukuran sisa makanan			
11	• Mahasiswa mampu memahami hygiene sanitasi penjamah makanan • Mahasiswa mampu menerapkan hygiene sanitasi penjamah makanan	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	• Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan hygiene sanitasi makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 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	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`
12	• Mahasiswa mampu	1. Konsep higiene dan sanitasi	• Ceramah • Diskusi	1. Mahasiswa mengkaji materi	Setelah mengikuti perkuliahan	– Kuis – Tugas	7%	T= 50` SK=170`

	memahami higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan • Mahasiswa mampu menerapkan higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan	peralatan 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	• Penugasan • Studi lapangan	2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan hygiene sanitasi peralatan makanan	mahasiswa diharapkan dapat: 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	– Laporan studi lapangan		
--	--	--	---	--	---	--------------------------	--	--

					10. Menjelaskan Penanganan sampah 11. Menerapkan higiene dan sanitasi peralatan penyelenggaraan makanan			
13	• Mahasiswa mampu memahami higiene dan sanitasi makanan dan minuman • Mahasiswa mampu menerapkan higiene dan sanitasi makanan dan minuman	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	• Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 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	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`

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

					higiene dan sanitasi makanan dan minuman			
14	• Mahasiswa mampu memahami kesehatan dan keselamatan kerja (k3) dalam penyelenggaraan makanan • Mahasiswa mampu menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (k3) dalam penyelenggaraan makanan	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	• Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penerapan K3 dalam penyelenggaraan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan konsep K3 2. Menjelaskan tujuan K3 3. Menjelaskan pentingnya K3 4. Menjelaskan K3 dalam penyelenggaraan makanan 5. Menerapkan K3 dalam penyelenggaraan makanan	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=170`
15	• Mahasiswa mampu memahami penyelenggaraan makanan darurat • Mahasiswa mampu mempraktikkan penyelenggaraan makanan darurat	1. Konsep penyelenggaraan makanan darurat 2. Tahapan penanggulangan bencana 3. Proses penyelenggaraan makanan kondisi darurat bencana	• Ceramah • Diskusi • Penugasan • Studi lapangan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan studi kasus penyelenggaraan makanan darurat	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan Konsep penyelenggaraan makanan darurat 2. Menyebutkan Tahapan penanggulangan bencana 3. Menjelaskan Proses penyelenggaraan makanan	– Kuis – Tugas – Laporan studi lapangan	7%	T= 50` SK=340`

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

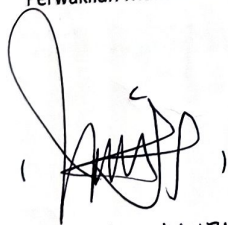


POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen Pengampu		
Mata Kuliah	Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Lengkap	
Kelas	C105	
Program Studi	D III GIZI	
Semester	4 (empat)	
Tahun Akademik	2024 - 2025	
Mekanisme Penilaian		Ketentuan lain yang harus dipenuhi
Item Penilaian	Bobot	
- Ujian Akhir	30%	1. Kehadiran kuliah teori mahasiswa minimal 75% dari total tatap muka.
- Ujian Tengah Semester	30%	2. Kehadiran kuliah praktek mahasiswa 100%.
- Tugas/Kuis	20%	3. Seluruh tugas harus dikumpulkan.
- Kehadiran	10%	4.
- Sikap	10%	5.
-	%	6.
-	%	7.
-	%	
TOTAL	100%	
Hal-hal yang perlu disampaikan		

Yogyakarta, 10 Maret 2025

Perwakilan Mahasiswa

()
Nurani

Dosen Pengampu

()
Dina



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Janti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta
Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email : admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



DAFTAR HADIR PESERTA KULIAH

Mata Kuliah
Jadwal
Dosen Pengasuh

: [GIZ-543/A] Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Lanjut
: Senin, 13:00 - 17:10, G105
: Dina Pamarta, S.Gz., M.Gz

Semester : Semester Genap 2024/2025
Jumlah Peserta : 25

NO.	NO. INDIK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA																									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
1	23220001	MUTIARA DESTIN PARENDRA																										
2	23220002	NATASYA KRISTINA IYUNG KIYEN																										
3	23220003	SEPTI SUSILOWATI																										
4	23220004	NADIRA APRIANA DEWI																										
5	23220005	DESTILA ARUM DELIMA																										
6	23220006	AWALIA KHOIRUN NISA																										
7	23220008	NAJWA LATIFAH																										
8	23220009	MUHAMMAD FARHAN ARIZA																										
9	23220010	LAELI PURNAMA SARI																										
10	23220011	LATHIFAH NURAINI																										
11	23220012	SALMA AZZAHRA PUTRI SUSENO																										
12	23220013	SANIA SALSABILLA YONANDA																										
13	23220015	FASYA NANDA ALIYYAH																										
14	23220016	HELEN RISKI PURNAMA NOVITA PUTRI HARIAWATI																										
15	23220017	BUDI TRIKUSWORDO																										
16	23220018	ALBERTUS FAJAR KRISMAHENDRA																										
17	23220019	RIDHO HANDI WITRIATMOKO																										
18	23220020	ANGGI KHOIRUL 'UMAH																										
19	23220021	WAHYUDHY RAMADHAN																										
20	23220022	MUHAMMAD AMIN																										
21	23220023	REVA PERMATA PUTRI																										
22	23220024	BAMBANG INDRA PRANATA																										
23	23220025	SHELLA DANIAN AL FITRI																										
24	23220026	ANANDITA PUTRI ANDRIYANI																										
25	23220027	GINADA DWI WAHYUDIANTARI																										
PARAF DOSEN																												

PERHATIAN :

1. Mahasiswa Dilarang Menambah Nama Pada Lembar Absen Yang Telah Disediakan
2. Mahasiswa Yang Tidak Mengumpulkan Kartu Rencana Studi Tidak Berhak Mengikuti Perkuliahan
3. Mahasiswa Yang Namanya Tidak Tercantum Dalam Lembar Absen Kehadirannya Dianggap Alpa
4. Kehadiran Kurang Dari 75% Mahasiswa Tidak Dapat Mengikuti Ujian Semester

Yogyakarta,
Ketua program Studi

NIRN.

CATATAN KEGIATAN PROSES PEMBELAJARAN

Mata Kuliah/Kode MK/SKS
Semester/Tahun Ajaran
Prasyarat dari Mata Kuliah
Dosen dan Paraf Dosen
Kelas
Jumlah Mahasiswa

: SKM 1024 1024 243 12000
: 4/2024-2025
: Dina Rumayanti S.C2., M.C2
: C105
: 25 mahasiswa

Minggu Ke	Rencana Program (sesuai RPP/silabus)	Pelaksanaan			Tugas dan Bobot	Jumlah Mahasiswa	Paraf Dosen	Paraf Mahasiswa
		Tanggal	Jam	Materi Kegiatan				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9
1	Manajemen Dasar	10-03-2025	13.00-17.10	Manajemen Dasar	10	23		
2	Pertanian	10-03-2025	13.00-17.10	Pertanian	10	23		
3	Pengukuran & Distribusi	17-03-2025	13.00-17.10	Pengukuran & Distribusi	10	23		
4	Manajemen Sumber Daya Manusia	17-03-2025	13.00-17.10	Manajemen Sumber Daya Manusia	10	23		
5	Prinsip PM, Sistem Manajemen	17-03-2025	13.00-17.10	Prinsip PM, Sistem Manajemen	10	23		
6	Hygiene Sanitasi Pangan	17-03-2025	13.00-17.10	Hygiene Sanitasi Pangan	10	23		
7	Hygiene Sanitasi Makanan Minuman	17-03-2025	13.00-17.10	Hygiene Sanitasi Makanan Minuman	10	23		
UTS								
9	K3, Manajemen Pengendalian Sanitasi			K3	10	23		
10	PM pada atlet			PM pada atlet	10	23		
11	PM pada pemukiman, latihan, pertandingan			PM pada atlet	10	23		
12	PM pada institusi komersial			PM pada atlet	10	23		
13	PM pada institusi non komersial			PM pada atlet	10	23		
14	PM pada anak sekolah			PM pada atlet	10	23		
15	Manajemen PM komersial & non komersial			PM pada atlet	10	23		
UAS								

Dosen Pengampu

[Signature]

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik

[Signature]

Nanik Suwarnik, SKM
11808008

Data Nilai

Prodi	13411 - D3 Gizi (D3)	Tahun Ajaran Semester 2024/2025 Genap
Mata Kuliah	GIZ-543, Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Lanjut	Pengajar Dina Pamarta, S.Gz.,M.Gz
Status	Publish, Tidak Terkunci	Kelas A

No	NIM	Nama	Nilai Akhir	Bobot	Simbol
1	23220001	MUTIARA DESTIN PARENDRA	82.58	4.00	A
2	23220002	NATASYA KRISTINA IYUNG KIYEN	73.38	3.00	B
3	23220003	SEPTI SUSILOWATI	80.00	4.00	A
4	23220004	NADIRA APRIANA DEWI	65.38	2.00	C
5	23220005	DESTILA ARUM DELIMA	80.00	4.00	A
6	23220006	AWALIA KHOIRUN NISA	72.84	3.00	B
7	23220008	NAJWA LATIFAH	80.00	4.00	A
8	23220009	MUHAMMAD FARHAN ARIZA	79.00	3.00	B
9	23220010	LAELI PURNAMA SARI	82.68	4.00	A
10	23220011	LATHIFAH NURAINI	83.12	4.00	A
11	23220012	SALMA AZZAHRA PUTRI SUSENO	82.26	4.00	A
12	23220013	SANIA SALSABILLA YONANDA	78.78	3.00	B
13	23220015	FASYA NANDA ALIYYAH	78.00	3.00	B
14	23220016	HELEN RISKI PURNAMA NOVITA PUTRI HARIAWATI	80.00	4.00	A
15	23220017	BUDI TRIKUSWORO	83.18	4.00	A
16	23220018	ALBERTUS FAJAR KRISMAHENDRA	82.22	4.00	A
17	23220019	RIDHO HANDI WITRIATMOKO	77.32	3.00	B
18	23220020	ANGGI KHOIRUL `UMAH	77.86	3.00	B
19	23220021	WAHYUDHY RAMADHAN	75.48	3.00	B
20	23220022	MUHAMMAD AMIN	76.80	3.00	B
21	23220023	REVA PERMATA PUTRI	76.38	3.00	B
22	23220024	BAMBANG INDRA PRANATA	75.88	3.00	B
23	23220025	SHELLA DANJAR AL FITRI	73.02	3.00	B
24	23220026	ANANDITA PUTRI ANDRIYANI	80.04	4.00	A
25	23220027	GINADA DWI WAHYUDIANTARI	80.46	4.00	A
Total			1,956.66	86.00	
Rata-rata			78.27	3.44	