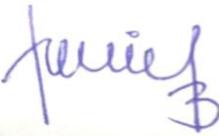
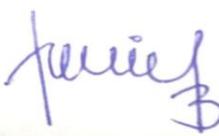




YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI GIZI



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH		KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Gizi Kuliner		GZ. 522	Mata Kuliah Keahlian Berkarya	3	2	Februari 2025
OTORASI		Dosen Pengembangan RPS		Koordinator PJMK		Ka. PRODI
		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi..
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	S 9	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik				
	KU 2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur				
	KU 3	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif dan bertanggung jawab atas hailnya secara mandiri.				
	KK 8	Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan banyak/ institusi untuk menyediakan makanan yg sehat & aman guna pemenuhan keb gizi & dietetik pada klien secara mandiri sesuai prosedur tetap yang Berlaku				
Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU: Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	P 15	Menguasai prinsip penyusunan menu dan resep, logistik, dan penyusunan standar-standar dlm penyelenggaraan makanan				
	P 16	Menguasai konsep dasar perencanaan anggaran, kebijakan, pengornasiswaan dan hiegen sanitasi penyelenggaraan makanan				
	P 18	Menguasai teori, prinsip-prinsip dan praktek gizi kuliner				
	CP – MK					
	1	Mahasiswa mampu Bertanggung jawab atas hasil kerja sendiri dan kelompok dalam asuhan gizi serta memiliki sikap menghargai dan empati pada klien.				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Gizi Kuliner merupakan suatu ilmu seni mengolah bahan makanan dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan dan persiapan sebelum dilanjutkan dengan proses pengolahan dengan berbagai teknik pengolahan dan disajikan secara menarik dan bergizi dengan diberi <i>garnish</i> atau hiasan hidangan yang menarik sehingga menggugah selera makan. Untuk itu diperlukan keterampilan dan					

	ilmu tersendiri seperti ilmu gizi dasar, ilmu bahan makanan dan pengetahuan tentang alat-alat penyelenggaraan makanan. Materi kuliah gizi kuliner mencakup semua proses penyelenggaraan makanan tersebut.									
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Latar belakang gizi kuliner 2. Memahami teknik dasar memasak dan pengenalan alat-alat memasak serta alat hidang 3. Memahami teknik dan seni membuat garnish 4. Mampu menyusun menu untuk peristiwa khusus 5. Teknik dan seni pengolahan makanan pokok 6. Teknik dan seni pengolahan sayuran 7. Teknik dan seni pengolahan makanan lauk hewani 8. Teknik dan seni pengolahan makanan lauk nabati 9. Teknik dan seni pengolahan buah-buahan 10. Teknik dan seni pengolahan minuman panas dan dingin 11. Teknik dan seni pengolahan snack 12. Teknik dan seni pengolahan dessert 13. Pola resep masakan dan pengembangan resep karbohidrat, protein hewani, protein nabati dan sayur 14. Pola resep masakan dan pengembangan resep makanan selingan dan olahan minuman 									
Pustaka	<p>Utama : Soejoeti Tarwotjo, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>. 1998 Charley H. <i>Food Science</i>. 1990 Shirley A Gilmore. <i>Food Preparation Study Course</i>. 2002 Sisca Soewitomo. <i>Masakan Ikan Paling Digemari</i>. 2012 American Egg Board. <i>The Incredible Edible Egg</i>. 2000</p> <p>Pendukung : Internet (e – book atau jurnal hasil penelitian)</p>									
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras								
	-	LCD, Laptop								
Team Teaching	Marisa Elfina, S.T. Gizi., M.Gizi; Pristina Adi Rachmawati, M.Gizi.									
Matakuliah Syarat	-									
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	<p>Sistem Evaluasi Penilaian prestasi belajar meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. Kehadiran</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>2. Tugas Terstruktur dan Kuis</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>3. Ujian Tengah Semester (UTS)</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>4. Ujian Akhir Semester (UAS)</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> </table>		1. Kehadiran	10%	2. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%	3. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%	4. Ujian Akhir Semester (UAS)	40%
1. Kehadiran	10%									
2. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%									
3. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%									
4. Ujian Akhir Semester (UAS)	40%									

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

Penilaian

Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:

Nilai Angka	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 (Sbg Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	Mahasiswa mampu memahami latar belakang gizi kuliner, persiapan memasak serta mengukur bahan makanan sehingga bisa menghitung zat gizi pada makanan.	Latar belakang Gizi Kuliner : 1. Pengertian gizi kuliner 2. Tujuan gizi kuliner 3. Persiapan memasak dan mengolah makanan. 4. persiapan memasak – menimbang dan mengukur bahan makanan 5. Menimbang berat kotor dan menghitung berat yang dapat dimakan	Ceramah, diskusi dan praktikum	Mendeskripsikan pengertian gizi kuliner, tujuan, Persiapan memasak dan mengolah makanan, persiapan memasak – menimbang dan mengukur bahan makanan, dan menimbang berat kotor dan menghitung berat yang dapat dimakan Menghitung zat gizi pada makanan	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu : 1. Menjelaskan pengertian gizi kuliner 2. Menjelaskan tujuan gizi kuliner 3. Menjelaskan proses persiapan memasak dan mengolah makanan. 4. Menjelaskan persiapan memasak – menimbang dan mengukur bahan makanan 5. Menjelaskan dan memahami cara	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'

2	Mahasiswa mampu memahami TKPI, URT, BDD, Konversi pangan segar dan terolah	TKPI, URT, BDD, Konversi pangan segar dan terolah: 1. Pengertian TKPI dan cara perhitungannya 2. Pengertian URT dan contohnya 3. Menimbang berat kotor dan menghitung berat yang dapat dimakan 4. Konversi pangan segar dan terolah	Ceramah, diskusi dan praktikum	Mendesripsikan pengertian TKPI dan cara perhitungannya, Pengertian URT dan contohnya, Menimbang berat kotor dan menghitung berat yang dapat dimakan Konversi pangan segar dan terolah	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu : 1. Menjelaskan TKPI dan cara perhitungannya 2. Menjelaskan pengertian URT dan contohnya 3. Menjelaskan, menghitung dan menimbang berat kotor dan menghitung berat yang dapat dimakan 4. Menjelaskan dan menghitung konversi pangan segar dan terolah	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'
---	--	---	--------------------------------	---	---	--------------------------	---	--------------------

		6. Menghitung zat gizi pada makanan			menimbang berat kotor dan menghitung berat yang dapat dimakan 6. Menghitung zat gizi pada makanan			
3	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok dan lauk hewani Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai makanan pokok dan lauk hewani 	<p>Pengolahan Bahan Makanan Pokok dan lauk hewani :</p> <ol style="list-style-type: none"> Jenis-jenis makanan pokok Karakteristik, komposisi nilai gizi masing-masing makanan pokok Cara pemilihan dan penyimpanan makanan pokok dan lauk hewani <p>Teknik pengolahan makanan pokok dan lauk hewani secara <i>moist</i></p>	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> Mengkaji jenis-jenis makanan pokok dan lauk hewani Mengkaji karakteristik, komposisi nilai gizi masing-masing makanan pokok dan lauk hewani Mengkaji cara pemilihan dan penyimpanan makanan pokok dan lauk hewani Mengkaji teknik pengolahan makanan pokok dan lauk hewani secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi jenis makanan pokok dan lauk hewani (sereal, jagung, umbi-umbian, fekula, pasta) Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai bahan makanan pokok dan lauk hewani <p>Memilih tahapan dan teknik</p>	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'

2	Memahami teknik dasar memasak dan pengenalan alat-alat memasak serta alat hidang	<p>Siklus Gizi Kuliner</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep memasak 2. Keterampilan dalam memasak 3. Tujuan dan manfaat memasak 4. Efek pemanasan dalam memasak terhadap bahan makanan 5. Macam-macam teknik memasak 6. Pengelompokan peralatan kuliner 	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji konsep memasak 2. Mengkaji keterampilan dalam memasak 3. Mengkaji tujuan dan manfaat memasak 4. Mengkaji efek pemanasan dalam memasak terhadap bahan makanan 5. Mengkaji macam-macam teknik memasak 6. Mengkaji pengelompokan peralatan kuliner 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan dan memahami konsep memasak 2. Menjelaskan dan memahami keterampilan dalam memasak 3. Menjelaskan dan memahami tujuan dan manfaat memasak 4. Menjelaskan dan memahami efek pemanasan dalam memasak terhadap bahan makanan 5. Menjelaskan dan memahami macam-macam teknik memasak 6. Menjelaskan dan memahami 	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'
---	--	---	--------------------------------	--	---	--------------------------	---	--------------------

					pengelompokan peralatan kuliner			
3	Mahasiswa mampu Memahami teknik dan seni membuat garnish	Garnish 1. Pengertian garnish 2. Tujuan pembuatan garnish 3. Jenis-jenis garnish 4. Bahan-bahan untuk membuat garnish 5. Peralatan membuat garnish 6. Perlakuan untuk Bahan dan Garnish	Ceramah, diskusi dan praktikum	1. Mengkaji pengertian garnish 2. Mengkaji tujuan pembuatan garnish 3. Mengkaji jenis-jenis garnish 4. Mengkaji bahan-bahan untuk membuat garnish 5. Mengkaji peralatan membuat garnish 6. Mengkaji perlakuan untuk bahan dan garnish	Mahasiswa diharapkan mampu: 1. Menjelaskan pengertian garnish 2. Menjelaskan tujuan pembuatan garnish 3. Menjelaskan jenis-jenis garnish 4. Menjelaskan bahan-bahan untuk membuat garnish 5. Menjelaskan peralatan membuat garnish 6. Menjelaskan perlakuan untuk bahan dan garnish	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'
4	1. Mahasiswa mampu menyusun menu untuk peristiwa khusus 2. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni	Pengolahan Menu untuk Peristiwa Khusus 1. Macam-macam peristiwa khusus (terkait dengan	Ceramah, diskusi dan praktikum	1. Mengkaji macam-macam peristiwa khusus (terkait dengan agama, adat dan jasa boga) 2. Mengkaji syarat-syarat menu	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Mengidentifikasi berbagai macam peristiwa khusus 2. Mengidentifikasi karakteristik dari	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'

	<p>pengolahan untuk peristiwa khusus</p> <p>3. Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan menu untuk peristiwa khusus</p>	<p>agama, adat dan jasa boga)</p> <p>2. Syarat-syarat menu untuk berbagai peristiwa khusus</p> <p>3. Cara atau tahapan membuat menu untuk peristiwa khusus.</p> <p>4. Menyajikan menu untuk peristiwa khusus dengan tepat dan menarik</p>		<p>untuk berbagai peristiwa khusus</p> <p>3. Mengkaji cara atau tahapan membuat menu untuk peristiwa khusus</p> <p>1. Mengkaji penyajian menu untuk peristiwa khusus dengan tepat dan menarik</p>	<p>berbagai peristiwa khusus</p> <p>3. Menyusun menu untuk peristiwa khusus</p> <p>4. Melakukan pengolahan menu untuk peristiwa khusus dengan berbagai macam teknik pengolahan</p> <p>5. Menampilkan hasil praktikum menu untuk peristiwa khusus</p>			
5	<p>3. Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>4. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai makanan pokok dan lauk hewani</p>	<p>Pengolahan Bahan Makanan pokok dan lauk hewani :</p> <p>4. Jenis-jenis makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>5. Karakteristik, komposisi nilai gizi masing-masing makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>6. Cara pemilihan dan penyimpanan makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>7. Teknik pengolahan makanan pokok</p>	<p>Ceramah, diskusi dan praktikum</p>	<p>5. Mengkaji jenis-jenis makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>6. Mengkaji karakteristik, komposisi nilai gizi masing-masing makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>7. Mengkaji cara pemilihan dan penyimpanan makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>8. Mengkaji teknik pengolahan makanan pokok dan lauk hewani secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i></p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <p>3. Mengidentifikasi jenis makanan pokok dan lauk hewani (sereal, jagung, umbi-umbian, fekula, pasta)</p> <p>4. Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai bahan makanan pokok dan lauk hewani</p> <p>5. Memilih tahapan dan teknik</p>	<p>Tugas (laporan) dan kuis</p>	7	<p>T= 100'</p> <p>P= 170'</p>

		dan lauk hewani secara <i>moist</i>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

	Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan bahan makanan pokok	<i>heat dan dry heat</i> Seni penyajian dengan diberi garnish		4. Mengkaji seni penyajian dengan diberi garnish	pengolahan makanan pokok 4. Melakukan pengolahan bahan makanan pokok dengan berbagai teknik dan seni pengolahan 5. Menampilkan hasil praktikum pengolahan bahan makanan pokok secara tepat dan menarik			
6.	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam sayuran Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai macam sayuran <p>Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan sayuran</p>	<p>Pengolahan Sayuran</p> <ol style="list-style-type: none"> Jenis-jenis sayuran Karakteristik, komposisi dan nilai gizi sayuran Cara pemilihan, penyimpanan sayuran Teknik pengolahan sayuran secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> Seni penyajian dengan diberi garnish 	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> Mengkaji jenis-jenis sayuran Mengkaji karakteristik, komposisi dan nilai gizi sayuran Mengkaji cara pemilihan, penyimpanan sayuran Mengkaji teknik pengolahan sayuran secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> Mengkaji seni penyajian dengan diberi garnish 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi jenis-jenis sayuran Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai sayuran Memilih tahapan dan teknik-teknik pengolahan sayuran Melakukan pengolahan bahan sayuran dengan berbagai teknik 	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'

					dan seni pengolahan 5. Menampilkan hasil praktikum pengolahan sayuran secara tepat dan menarik			
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam lauk hewani 2. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai macam lauk hewani 3. Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan lauk hewani 	<p>Pengolahan Lauk Hewani</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis-jenis lauk hewani 2. Karakteristik, komposisi dan nilai gizi masing-masing lauk hewani 3. Cara pemilihan, penyimpanan lauk hewani 4. Teknik pengolahan lauk hewani secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> <p>Seni penyajian dengan diberi garnish</p>	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji jenis-jenis lauk hewani 2. Mengkaji karakteristik, komposisi dan nilai gizi masing-masing lauk hewani 3. Mengkaji cara pemilihan, penyimpanan lauk hewani 4. Mengkaji teknik pengolahan lauk hewani secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> 5. Mengkaji seni penyajian dengan diberi garnish 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi jenis-jenis lauk hewani (daging, unggas, telur, susu, ikan, selffish dan produk olahannya) 2. Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai bahan makanan lauk hewani 3. Memilih tahapan dan teknik pengolahan makanan lauk hewani 4. Melakukan pengolahan bahan lauk hewani dengan berbagai teknik dan seni pengolahan 	Tugas (laporan) dan kuis	7	T= 100' P= 170'

					5. Menampilkan hasil praktikum pengolahan lauk hewani secara tepat dan menarik			
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam lauk nabati 2. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai macam lauk nabati 3. Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan lauk nabati 	<p>Pengolahan Lauk Nabati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis-jenis lauk nabati 2. Karakteristik, komposisi, dan nilai gizi masing-masing lauk nabati 3. Cara pemilihan, penyimpanan lauk nabati 4. Teknik pengolahan lauk nabati secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> 5. Seni penyajian dengan diberi garnish 	<p>Ceramah, diskusi dan praktikum</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji jenis-jenis lauk nabati 2. Mengkaji karakteristik, komposisi, dan nilai gizi masing-masing lauk nabati 3. Mengkaji cara pemilihan, penyimpanan lauk nabati 4. Mengkaji teknik pengolahan lauk nabati secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> 5. Mengkaji seni penyajian dengan diberi garnish 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi jenis-jenis lauk nabati (kacang-kacangan dan produk olahannya) 2. Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai lauk nabati 3. Memilih tahapan dan teknik-teknik pengolahan lauk nabati 4. Melakukan pengolahan bahan lauk nabati dengan berbagai teknik dan seni pengolahan 5. Menampilkan hasil praktikum pengolahan lauk nabati secara 	<p>Tugas (laporan) dan kuis</p>	7	<p>T= 100' P= 170'</p>

					tepat dan menarik			
10	<p>1. Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam buah-buahan</p> <p>2. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai macam buah-buahan</p> <p>Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan buah-buahan</p>	<p>Pengolahan Buah-buahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penggolongan buah-buahan 2. Komposisi dan nilai gizi buah-buahan 3. Cara pemilihan dan penyimpanan buah-buahan 4. Teknik pengolahan buah-buahan menjadi berbagai minuman, snack, puding <p>Seni penyajian dengan diberi garnish</p>	<p>Ceramah, diskusi dan praktikum</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji penggolongan buah-buahan 2. Mengkaji komposisi dan nilai gizi buah-buahan 3. Mengkaji cara pemilihan dan penyimpanan buah-buahan 4. Mengkaji teknik pengolahan buah-buahan menjadi berbagai minuman, snack, puding 6. Mengkaji seni penyajian dengan diberi garnish 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi jenis-jenis buah-buahan 2. Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai buah-buahan 3. Memilih tahapan dan teknik-teknik pengolahan buah-buahan 4. Melakukan pengolahan bahan buah-buahan dengan berbagai teknik dan seni pengolahan 5. Menampilkan hasil praktikum pengolahan buah-buahan secara tepat dan menarik 	<p>Tugas (laporan) dan kuis</p>	7	<p>T= 100'</p> <p>P= 170'</p>
11	<p>1. Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam</p>	<p>Pengolahan Aneka Minuman Panas dan Dingin</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam minuman panas, dingin, dan softdrink 	<p>Ceramah, diskusi dan praktikum</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji macam-macam minuman panas, dingin, dan soft drink 2. Mengkaji karakteristik, 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi jenis-jenis 	<p>Tugas (laporan) dan kuis</p>	7	<p>T= 100'</p> <p>P= 170'</p>

	<p>minuman panas dan dingin</p> <p>2. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai macam minuman panas dan dingin</p> <p>3. Mahasiswa mampu menampilkan hasil olahan minuman panas dan dingin</p>	<p>2. Karakteristik, komposisi dan nilai gizi macam-macam minuman</p> <p>3. Teknik pengolahan minuman</p> <p>5. Seni penyajian dengan garnish</p>		<p>komposisi dan nilai gizi macam-macam minuman</p> <p>3. Mengkaji teknik pengolahan minuman</p> <p>6. Mengkaji seni penyajian dengan garnish</p>	<p>minuman panas dan dingin</p> <p>2. Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai minuman panas dan dingin</p> <p>3. Memilih tahapan dan teknik-teknik pengolahan minuman panas dan dingin</p> <p>4. Melakukan pengolahan bahan minuman panas dan dingin dengan berbagai teknik dan seni pengolahan</p> <p>6. Menampilkan hasil praktikum pengolahan minuman panas dan dingin secara tepat dan menarik</p>			
12	<p>1. Mahasiswa mampu menentukan teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan kecil</p> <p>2. Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan seni pengolahan berbagai macam makanan kecil</p> <p>3. Mahasiswa mampu menampilkan hasil</p>	<p>Pengolahan Makanan kecil/Snack</p> <p>1. Jenis-jenis makanan kecil dengan rasa manis dan asin</p> <p>2. Fungsi makanan kecil sebagai camilan, makanan pembuka dan</p>	<p>Ceramah, diskusi dan praktikum</p>	<p>1. Mengkaji jenis-jenis makanan kecil dengan rasa manis dan asin</p> <p>2. Mengkaji fungsi makanan kecil sebagai camilan, makanan pembuka dan makanan penutup</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <p>1. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan kecil</p> <p>2. Mengidentifikasi karakteristik dari berbagai makanan kecil</p>	<p>Tugas (laporan) dan kuis</p>	7	<p>T= 100'</p> <p>P= 170'</p>

	olahan makanan kecil	<p>makanan penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Jenis-jenis bahan baku dan bahan penunjang atau tambahan 4. Karakteristik, komposisi bahan baku dan nilai gizi makanan kecil 5. Teknik pengolahan makanan kecil secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> 6. Seni penyajian makanan kecil dengan diberi garnish 		<ol style="list-style-type: none"> 3. Mengkaji jenis-jenis bahan baku dan bahan penunjang atau tambahan 4. Mengkaji karakteristik, komposisi bahan baku dan nilai gizi makanan kecil 5. Mengkaji teknik pengolahan makanan kecil secara <i>moist heat</i> dan <i>dry heat</i> 6. Mengkaji seni penyajian makanan kecil dengan diberi garnish 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Memilih tahapan dan teknik-teknik pengolahan makanan kecil 4. Melakukan pengolahan bahan makanan kecil dengan berbagai teknik dan seni pengolahan 5. Menampilkan hasil praktikum pengolahan makanan kecil secara tepat dan menarik 			
13	Mahasiswa mampu Memahami teknik dan seni pembuatan <i>dessert</i> .	<p>Teknik dan seni membuat dessert</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fungsi dessert 2. Jenis-jenis dessert 3. Karakteristik komposisi bahan baku dan nilai gizi dessert 4. Seni penyajian dessert dengan diberi garnish 	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fungsi dessert 2. Jenis-jenis dessert 3. Karakteristik komposisi bahan baku dan nilai gizi dessert 4. Seni penyajian dessert dengan diberi garnish 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan dan memahami fungsi dessert 2. Menjelaskan jenis-jenis dessert 3. Menjelaskan karakteristik komposisi bahan baku dan nilai gizi dessert 	Tugas (laporan) dan kuis	8	T= 100' P= 170'

					4. Menjelaskan seni penyajian dessert dengan diberi garnish			
14	Mahasiswa mampu menyusun pola resep masakan dan melakukan pengembangan resep sumber karbohidrat, protein hewani, protein nabati dan sayuran	<p>Pola Resep Masakan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian resep 2. Istilah-istilah dalam resep 3. Urutan atau pola resep 4. Cara penulisan komposisi bahan, takaran bahan 5. Cara pembuatan proses pengolahan 6. Cara penilaian resep yang baik sesuai dengan standart resep 7. Pengembangan resep 	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian resep 2. Mengkaji istilah-istilah dalam resep 3. Mengkaji urutan atau pola resep 4. Mengkaji cara penulisan komposisi bahan, takaran bahan 5. Mengkaji cara pembuatan proses pengolahan 6. Mengkaji cara penilaian resep yang baik sesuai dengan standart resep 7. Mengkaji pengembangan resep 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian dan istilah dalam resep 2. Menentukan komposisi bahan, ukuran bahan dan cara pengolahan dalam resep 3. Menentukan cara dan menilai resep yang baik 4. Menyusun resep sesuai dengan standar resep 6. Menerapkan pengembangan standar resep 	Tugas (laporan) dan kuis	8	100'
15	Mahasiswa mampu menyusun pola resep masakan dan melakukan pengembangan resep makanan selingan dan minuman olahan	<p>Pola Resep Masakan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian resep 2. Istilah-istilah dalam resep 3. Urutan atau pola resep 	Ceramah, diskusi dan praktikum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian resep 2. Mengkaji istilah-istilah dalam resep 3. Mengkaji urutan atau pola resep 4. Mengkaji cara penulisan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan, mahasiswa diharapkan mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian dan istilah dalam resep 	Kuis	-	100'

		<ul style="list-style-type: none"> 4. Cara penulisan komposisi bahan, takaran bahan 5. Cara pembuatan proses pengolahan 6. Cara penilaian resep yang baik sesuai dengan standart resep 7. Pengembangan resep 		<ul style="list-style-type: none"> komposisi bahan, takaran bahan 5. Mengkaji cara pembuatan proses pengolahan 6. Mengkaji cara penilaian resep yang baik sesuai dengan standart resep 7. Mengkaji pengembangan resep 	<ul style="list-style-type: none"> 2. Menentukan komposisi bahan, ukuran bahan dan cara pengolahan dalam resep 3. Menentukan cara dan menilai resep yang baik 4. Menyusun resep sesuai dengan standar resep 5. Menerapkan pengembangan standar resep 			
16	Ujian Akhir Semester (UAS) : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa							