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	TANGGAL PENYUSUNAN
GIZI KULINER	GIZ-522	Mata Kuliah Ilmu Pangan	2	II	1 Februari 2026

OTORASI	Dosen Pengembangan RPS	Koordinator MK	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)		CPL-Prodi
Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
	S11	Menunjukkan sikap dan perilaku profesional sebagai nutrisionis terampil
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur
	P5	Menguasai ilmu pangan untuk melakukan pelayanan asuhan gizi, pelayanan program gizi dan pemberdayaan masyarakat, pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, edukasi dan komunikasi efektif pada berbagai kondisi
	KK2	Mampu melakukan pelayanan program gizi dan pemberdayaan masyarakat secara promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif sesuai dengan prosedur baku dan mekanisme yang telah ditetapkan pada individu, kelompok, dan masyarakat dalam penyelesaian masalah gizi
		CPL-MK
	1	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan konsep gizi kuliner
	2	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan TKPI, URT, BDD, konversi pangan segar dan terolah
	3	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan teknik pengolahan makanan & peralatan pengolahan makanan
	4	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan garnish
	5	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan pokok dan lauk hewani menu lauk nabati, sayur, buah, dan bumbu
	6	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan Indonesia
	7	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu snack, minuman, adonan dasar
	8	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu acara khusus
	9	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan Asia
	10	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan kontinetal
	11	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan tata cara makan Internasional

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah **Gizi Kuliner** membahas konsep dasar pengolahan makanan yang memperhatikan aspek gizi, kesehatan, keamanan pangan, cita rasa, tekstur, warna, dan penampilan makanan. Mahasiswa mempelajari pemilihan bahan makanan, teknik persiapan dan pengolahan, perubahan zat gizi selama proses pengolahan, pengendalian porsi, serta penyusunan dan modifikasi menu sesuai kebutuhan gizi individu maupun kelompok. Mata kuliah ini juga memberikan keterampilan praktik dalam menghasilkan makanan yang bergizi, aman, menarik, dan sesuai dengan prinsip penyelenggaraan makanan serta kebutuhan diet tertentu.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	1. Konsep & Pengantar Gizi Kuliner 2. TKPI, URT, BDD, Konversi pangan segar dan terolah 3. Teknik Pengolahan Makanan & Peralatan Pengolahan Makanan 4. Garnish 5. Menu Makanan Pokok dan Lauk Hewani 6. Menu Lauk Nabati, Sayur, Buah, dan Bumbu 7. Menu Makanan Indonesia (Indonesia Barat dan Indonesia Timur) 8. Menu Snack, Minuman, adonan dasar 9. Menu Acara Khusus (Selamatan, Pariwisata, Darma Wisata) 10. Menu Makanan Oriental, Asia Timur, dan Asia Tenggara 11. Menu Makanan Asia Selatan, Asia Barat, Timur tengah 12. Menu Makanan Kontinental (Appetizer, soup and sauce) 13. Menu Makanan Kontinental (Main Course, Dessert and Beverage) 14. Tata cara makan Internasional (Table Manner)	
Pustaka	**Utama :** Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Wibowo, S., Surata, I. G., & Siregar, R. (2025). *Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar* (Edisi 2). Jakarta: EGC **Pendukung :** Internet (e – book atau jurnal hasil penelitian)	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangakat Keras
	e-study	LCD, Projector, dan Peralatan Laboratorium
Tim Teaching	Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.	
Mata Kuliah Syarat	-	
Evaluasi Pembelajaran dan Pembelajaran	**Sistem Evaluasi** A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut : 1. Keaktifan 10% 2. Kehadiran 10% 3. Tugas Terstruktur dan Kuis 20% 4. Ujian Tengah Semester (UTS) 30% 5. Ujian Akhir Semester (UAS) 30% Kehadiran minimal yaitu 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. Keaktifan 10%	

2. Kinerja 20%
3. Pre/Post Test 20%
4. Laporan Praktikum 20%
5. Ujian Responsi 30%

Kehadiran wajib 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian responsi.

C. Penilaian Akhir
1. Nilai Teori 40%
2. Nilai Praktikum 60%

Penilaian

Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut :

Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan
80-100	A	4	Sangat Baik
70-79,99	B	3	Baik
60-69,99	C	2	Cukup
50-59,99	D	1	Kurang
0-49,99	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 dan menerapkan konsep gizi kuliner	Konsep & Pengantar Gizi Kuliner	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud dengan konsep gizi kuliner 2. Mempraktikkan gizi kuliner	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'
2	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan TKPI, URT, BDD, konversi pangan segar dan terolah	TKPI, URT, BDD, Konversi pangan segar dan terolah	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan TKPI, URT, BDD, Konversi pangan segar dan terolah	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'

					2. Mempraktikkan perhitungan TKPI, URT, BDD, Konversi pangan segar dan terolah			
3	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan teknik pengolahan makanan & peralatan pengolahan makanan	Teknik Pengolahan Makanan & Peralatan Pengolahan Makanan	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud teknik pengolahan makanan & peralatan pengolahan makanan 2. Mempraktikkan teknik pengolahan makanan & peralatan pengolahan makanan	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'
4	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan garnish	Garnish	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud garnish 2. Mempraktikkan garnish	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'
5 dan 6	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan pokok dan lauk hewani menu lauk nabati, sayur, buah, dan bumbu	1. Menu Makanan Pokok dan Lauk Hewani 2. Menu Lauk Nabati, Sayur, Buah, dan Bumbu	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud Menu Makanan Pokok dan Lauk Hewani 2. Mempraktikkan Menu Makanan Pokok dan Lauk Hewani 3. Menjelaskan yang dimaksud Menu Lauk Nabati, Sayur, Buah, dan Bumbu 4. Mempraktikkan Menu Lauk Nabati, Sayur, Buah, dan Bumbu	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 340' P = 340'

7	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan Indonesia	Menu Makanan Indonesia (Indonesia Barat dan Indonesia Timur)	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud Menu Makanan Indonesia (Indonesia Barat dan Indonesia Timur) 2. Mempraktikkan Menu Makanan Indonesia (Indonesia Barat dan Indonesia Timur)	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'
8	**UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)**							
9	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu snack, minuman, adonan dasar	Menu Snack, Minuman, adonan dasar	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud menu snack, minuman, adonan dasar 2. Mempraktikkan menu snack, minuman, adonan dasar	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'
10	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu acara khusus	Menu Acara Khusus (Selamatan, Pariwisata, Darma Wisata)	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud menu acara khusus 2. Mempraktikkan menu acara khusus	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170' P = 170'
11 dan 12	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan Asia	1. Menu Makanan Oriental, Asia Timur, dan Asia Tenggara 2. Menu Makanan Asia Selatan, Asia Barat, Timur tengah	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud Menu Makanan Oriental, Asia Timur, dan Asia Tenggara 2. Mempraktikkan Menu Makanan Oriental, Asia Timur, dan Asia Tenggara	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 340' P = 340'

					3. Menjelaskan yang dimaksud Menu Makanan Asia Selatan, Asia Barat, Timur tengah 4. Mempraktikkan Menu Makanan Asia Selatan, Asia Barat, Timur tengah			
13 dan 14	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan menu makanan kontinetal	1. Menu Makanan Kontinental (Appetizer, soup and sauce) 2. Menu Makanan Kontinental (Main Course, Dessert and Beverage)	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud Menu Makanan Kontinental (Appetizer, soup and sauce) 2. Mempraktikkan Menu Makanan Kontinental (Appetizer, soup and sauce) 3. Menjelaskan yang dimaksud Menu Makanan Kontinental (Main Course, Dessert and Beverage) 4. Mempraktikkan Menu Makanan Kontinental (Main Course, Dessert and Beverage)	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 340’ P = 340’
15	Mahasiswa mampu memahami dan menerapkan tata cara makan Internasional	Tata cara makan Internasional (Table Manner)	- Ceramah - Diskusi - Praktik	1. Mahasiswa mengkaji pokok bahasan materi perkuliahan 2. Mahasiswa melakukan praktik konsep dasar konseling gizi	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan yang dimaksud Tata cara makan Internasional (Table Manner) 2. Mempraktikkan Tata cara makan Internasional (Table Manner)	- Tugas/Kuis - Pre/Post Test - Laporan Praktikum	6.25%	T = 170’ P = 170’
16	**UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS) DAN UJIAN RESPONSI**							