



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				
Survei Konsumsi Pangan		GIZ-529	Ilmu Humaniora	2 (1 T dan 1 P)	II	Februari 2026				
OTORASI		Dosen Pengembangan RPS		PJKM		Ka. PRODI				
		 Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.		 Aisyah Fariandini, S.ST., 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	S8 Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik S9 Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri S10 Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan S11 Menunjukkan sikap dan perilaku profesional sebagai nutrisionis terampil KU1 Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku KU2 Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur P3 Menguasai ilmu humaniora untuk pelayanan asuhan gizi, pelayanan program gizi, dan pemberdayaan masyarakat, pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, edukasi dan komunikasi efektif pada berbagai kondisi KK1 Mampu melakukan pelayanan asuhan gizi dan konseling gizi pada klien sehat dan klien kategori khusus (ibu hamil, ibu menyusui, bayi, balita, anak, remaja, dewasa, usia lanjut, olahragawan) dan pasien tanpa komplikasi, secara individu, kelompok, masyarakat dengan menggunakan metode skrining gizi dan PAGT								
	CP - MK									
	1									
	Mahasiswa mampu memahami, menjelaskan, serta melakukan pengkajian dan analisis riwayat konsumsi									

	pangan	
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam mengkaji dan menganalisis riwayat konsumsi pangan tingkat individu, rumah tangga, kelompok, maupun masyarakat. Sub materi yang akan dibahas dan didiskusikan dalam perkuliahan ini yaitu konsep, metode, analisis data hasil, dan bias dalam survei konsumsi pangan. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan berupa ceramah (kuliah teori) dan praktikum dengan metode yang banyak melibatkan mahasiswa seperti diskusi dan studi lapang (wawancara) sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur, praktikum, dan partisipasi mahasiswa dalam kelas. Penilaian tes berupa kuis, tugas terstruktur, dan laporan praktikum, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam melaksanakan praktikum dan diskusi kelompok.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	1. Konsep survei konsumsi pangan 2. Estimasi makanan dan food model, analisis data hasil survei konsumsi pangan, estimasi zat gizi dalam ASI 3. Bias dalam pengukuran survei konsumsi 4. Food Frequency Questionnaire, Semi Quantitative Food Frequency Questionnaire, Semi Quantitative Fluid Frequency Questionnaire 5. Dietary history 6. 24H food recall, household 24H food recall 7. Food weighing dan visual comstock 8. Estimated food record, household food record 9. Household food inventory 10. Food account 11. Food list 12. Neraca bahan makanan 13. Pola pangan harapan 14. Healthy eating index	
Pustaka	Utama : 1. Faridi, A., dkk. 2022. <i>Survei Konsumsi Gizi</i>. Yayasan Kita Menulis. 2. Fayasari, A. 2020. <i>Penilaian Konsumsi Pangan</i>. Jombang: Kun Fayakun. 3. Sirajuddin, Mustamin, Nadimin, dan Rauf, S. 2018. <i>Survei Konsumsi Pangan</i>. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. 4. Sirajuddin, Surmita, dan Armita, T. 2018. <i>Bahan Ajar Gizi: Survei Konsumsi Pangan</i>. Jakarta: Kementerian kesehatan Republik Indonesia. 5. Suryani, D., Meriwati, Kusdalinah, dan Yunita. 2023. <i>Bahan Ajar Survei Konsumsi Pangan</i>. Purbalingga: Eureka Media Aksara. Pendukung : Internet (jurnal hasil penelitian)	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	-	Laptop, LCD Proyektor, Screen, Whiteboard
Team Teaching	Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.	

Matakuliah	Syarat	-																								
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	Sistem Evaluasi A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut : 1. Kehadiran 10% 2. Keaktifan / Sikap 10% 3. Tugas Terstruktur dan 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. Keaktifan / Sikap 10% 2. Pre-test dan post-test 15% 3. Kinerja Praktikum 20% 4. Laporan Kerja Praktikum 25% 5. Responsi 30% 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: <table><tr><th>Nilai Angka</th><th>Nilai Huruf</th><th>Harkat</th><th>Sebutan</th></tr><tr><td>80-100</td><td>A</td><td>4</td><td>Sangat Baik</td></tr><tr><td>70-79,99</td><td>B</td><td>3</td><td>Baik</td></tr><tr><td>60-69,99</td><td>C</td><td>2</td><td>Cukup</td></tr><tr><td>50-59,99</td><td>D</td><td>1</td><td>Kurang</td></tr><tr><td>0-49,99</td><td>E</td><td>0</td><td>Sangat Kurang</td></tr></table> Remediasi Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.		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
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																							

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 konsep dan metode survei konsumsi pangan	1. Pengertian survei konsumsi pangan 2. Tujuan survei konsumsi pangan 3. Metode survei konsumsi pangan 4. Sasaran survei konsumsi pangan	• Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa menjelaskan konsep dan metode survei konsumsi pangan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan pengertian survei konsumsi pangan 2. Menjelaskan tujuan survei konsumsi pangan 3. Menjelaskan metode survei konsumsi pangan 4. Menjelaskan sasaran survei konsumsi pangan	• Kuis • Pre-post test • Presentasi • Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'
2	• Mahasiswa mampu mengestimasi makanan menggunakan food model • Mahasiswa mampu menganalisis data hasil survei konsumsi pangan • Mahasiswa mampu mengestimasi zat	1. Estimasi makanan dan food model 2. Analisis data hasil survei konsumsi pangan 3. Estimasi zat gizi dalam ASI	• Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan estimasi makanan menggunakan food model 4. Mahasiswa menganalisis	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan estimasi makanan dan food model 2. Menjelaskan analisis data hasil survei konsumsi pangan 3. Menjelaskan estimasi zat gizi	• Kuis • Pre-post test • Presentasi • Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'

	gizi dalam ASI			data hasil survei konsumsi pangan 5. Mahasiswa melakukan estimasi zat gizi dalam ASI 6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	dalam ASI 4. Mengestimasi makanan menggunakan food model 5. Menganalisis data hasil survei konsumsi pangan 6. Mengestimasi zat gizi dalam ASI			
3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi bias dalam pengukuran survei konsumsi	1. Sumber kesalahan dalam pengukuran survei konsumsi 2. Upaya mengurangi bias pengukuran	• Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mengidentifikasi sumber kesalahan dalam pengukuran survei konsumsi 4. Mahasiswa menentukan upaya mengurangi bias pengukuran 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan sumber kesalahan dalam pengukuran survei konsumsi 2. Menjelaskan upaya dalam pengukuran survei konsumsi 3. Mengidentifikasi sumber kesalahan dalam pengukuran survei konsumsi 4. Menentukan upaya mengurangi bias pengukuran	• Kuis • Pre-post test • Presentasi • Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'
4	• Mahasiswa mampu mempraktikkan metode food	1. Food frequency questionnaire 2. Semi quantitative food frequency	• Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:	• Kuis • Pre-post test • Presentasi	8%	T=1x170' P=1x170'

	frequency questionnaire, semi quantitative food frequency questionnaire, semi quantitative fluid frequency questionnaire • Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food frequency questionnaire, semi quantitative food frequency questionnaire, semi quantitative fluid frequency questionnaire	questionnaire 3. Semi quantitative fluid frequency questionnaire		merespon materi kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode food frequency questionnaire, semi quantitative food frequency questionnaire, semi quantitative fluid frequency questionnaire 4. Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food frequency questionnaire, semi quantitative food frequency questionnaire, semi quantitative fluid frequency questionnaire 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	1. Menjelaskan food frequency questionnaire 2. Menjelaskan semi quantitative food frequency questionnaire 3. Menjelaskan semi quantitative fluid frequency questionnaire 4. Mempraktikkan metode food frequency questionnaire, semi quantitative food frequency questionnaire, semi quantitative fluid frequency questionnaire 5. Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food frequency questionnaire, semi quantitative food frequency questionnaire, semi quantitative fluid frequency questionnaire	si • Laporan akhir		
--	--	--	--	---	---	---	--	--

					questionnaire			
5	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode dietary history - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode dietary history	1. Dietary history	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	- Mahasiswa mengkaji materi kajian - Mahasiswa merespon materi kajian - Mahasiswa mempraktikkan metode dietary history - Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode dietary history - Mahasiswa mempresentasikan praktikum - Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan dietary history - Mempraktikkan metode dietary history - Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode dietary history	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'
6	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode 24H food recall, household 24H food recall - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode 24H food recall,	24H food recall - Household 24H food recall	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	- Mahasiswa mengkaji materi kajian - Mahasiswa merespon materi kajian - Mahasiswa mempraktikkan metode 24H food recall, household 24H food recall - Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: - Menjelaskan 24H food recall - Menjelaskan household 24H food recall - Mempraktikkan metode 24H food recall, household 24H food recall - Menganalisis hasil survei	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'

	household 24H food recall			metode 24H food recall, household 24H food recall 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	konsumsi pangan berdasarkan metode 24H food recall, household 24H food recall			
7	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode food weighing dan visual comstock - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food weighing dan visual comstock	1. Food weighing 2. Visual comstock	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode food weighing dan visual comstock 4. Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food weighing dan visual comstock 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan food weighing 2. Menjelaskan visual comstock 3. Mempraktikkan metode food weighing dan visual comstock 4. Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food weighing dan visual comstock	- Kuis - Pre-post test - Persentasi - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9	Mahasiswa mampu mempraktikkan metode estimated food	1. Estimated food record 2. Household food record	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan	- Kuis - Pre-post test - Persentasi	7%	T=1x170' P=1x170'

	- record dan household food record - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode estimated food record dan household food record			kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode estimated food record dan household food record 4. Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode estimated food record dan household food record 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	estimated food record 2. Menjelaskan household food record 3. Mempraktikkan metode estimated food record dan household food record 4. Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode estimated food record dan household food record	Laporan akhir		
10	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode household food inventory - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode household food inventory	1. Household food inventory	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode household food inventory 4. Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode household food	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan household food inventory 2. Mempraktikkan metode household food inventory 3. Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode household food	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'

				inventory 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	inventory			
11	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode food account - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food account	1. Food account	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode food account 4. Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food account 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan food account 2. Mempraktikkan metode food account 3. Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food account	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'
12	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode food list - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan	1. Food list	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode food list 4. Mahasiswa	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan food list 2. Mempraktikkan metode food list 3. Menganalisis hasil survei	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'

	berdasarkan metode food list			menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode food list 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	konsumsi pangan berdasarkan metode food list			
13	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode neraca bahan makanan - Mahasiswa mampu menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode neraca bahan makanan	1. Neraca bahan makanan	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mempraktikkan metode neraca bahan makanan 4. Mahasiswa menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode neraca bahan makanan 5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan neraca bahan makanan 2. Mempraktikkan metode neraca bahan makanan 3. Menganalisis hasil survei konsumsi pangan berdasarkan metode neraca bahan makanan	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan akhir	7%	T=1x170' P=1x170'
14	- Mahasiswa mampu mempraktikkan metode pola pangan harapan - Mahasiswa	1. Pola pangan harapan	- Ceramah - Diskusi - Praktikum - Penugasan	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan pola pangan	- Kuis - Pre-post test - Presentation - Laporan	7%	T=1x170' P=1x170'

[illegible]



POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
KONTRAK PERKULIAHAN

Nama Dosen Pengampu	Aisyah Fanandini, S.ST., M.Gz	
Mata Kuliah	Survei Konsumsi Pangan	
Kelas	Gru B TK 1 (DIOS)	
Program Studi	D3 Gru	
Semester	2	
Tahun Akademik	2025/2026	
Mekanisme Penilaian		
Item Penilaian	Bobot	Ketentuan lain yang harus dipenuhi 1. Kehadiran kuliah teori mahasiswa minimal 75% dari total tatap muka. 2. Kehadiran kuliah praktek mahasiswa 100%. 3. Seluruh tugas harus dikumpulkan. 4. 5. 6. 7.
- Ujian Akhir / Responsi	30%	
- Ujian Tengah Semester	20%	
- Tugas/Kuis	20%	
- Kehadiran	10%	
- Sikap / Keaktifan	10%	
- Pre-post test	15%	
- Kinerja	20%	
- Laporan	25%	
TOTAL	100%	
Hal-hal yang perlu disampaikan		
Teori (40%) : Kehadiran, keaktifan/sikap, tugas/kuis, UTS, UAS Praktek (60%) : sikap/keaktifan, pre-post, kinerja, laporan, responsi		

Yogyakarta, 27 - 02 - 2026

Perwakilan Mahasiswa

(Signature)

(Naya Queen SR)

Dosen Pengampu

(Signature)

Aisyah Fanandini, S.ST., M.Gz.



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

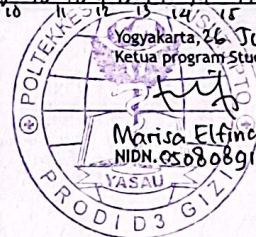
Mata Kuliah : [GIZ-529/B] Survei Konsumsi Pangan
Jadwal : Jumat, 08:00 - 11:40, G105
Dosen Pengasuh : Alsyah Fariandini, S.ST.,M.Gz.

Semester : Semester Genap 2025/2026
Jumlah Peserta : 16

NO.	NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA																									
			27/5	28/5	29/5	30/5	31/5	1/6	2/6	3/6	4/6	5/6	6/6	7/6	8/6	9/6	10/6	11/6	12/6	13/6	14/6	15/6	16/6	17/6	18/6	19/6	20/6	
1	25220010	ABDILLAH ANGGITO ABIMANYU																										
2	25220011	THALITA YOAN HERMALASARI																										
3	25220012	FATMAWATI DASING																										
4	25220013	MAHIJA RAFA AL HAQQANI																										
5	25220014	NAYA QUEEN SIERA RAHAWARIN																										
6	25220015	WULAN AYU SAFITRI																										
7	25220016	LINTANG PURI SETYA ARTHANTI																										
8	25220017	CATHERINE JELVINA																										
9	25220018	DIVA SUSANTI																										
10	25220019	RIRIN DESKA ARTIKA SARI																										
11	25220020	SULUSTIAWATI																										
12	25220023	SEFRINA PIDJI																										
13	25220024	MUTIARA AHYA PUTRI ARYANTI																										
14	25220027	FARHAN SETIAWAN																										
15	25220028	HERFA PRASMADIKA																										
16	25220029	OLDY ROMELDO																										
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



POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

CATATAN KEGIATAN PROSES PEMBELAJARAN

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

: Survei Konsumsi Pangan/GIZ-529/2 SKS
: II / Tahun Ajaran 2025-2026
: Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.
: D105 mahasiswa
: 16

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	Kontrak Kuliah, Konsep Survei Konsumsi Pangan, Metode Survei Konsumsi Pangan berdasarkan Jenis dan Sasaran	27 Februari 2026	08.00 - 11.40	Kontrak Kuliah, Konsep SSK, Metode SSK berdasarkan Jenis dan Sasaran	7%	16	giz	nyus
2	Estimasi Makanan dan Food Model, Analisis Data Hasil Survei Konsumsi Pangan	6 Maret 2026	08.00 - 11.40	Estimasi Makanan & Food Model, Analisis Data Hasil SSK	7%	16	giz	nyus
3	Bias dalam Pengukuran Survei Konsumsi	3 April 2026	08.00 - 11.40	Bias dalam Pengukuran SSK	7%	16	giz	nyus
4	Food Frequency Questionnaire (FFQ), Semi Quantitative Food Frequency Questionnaire (SQ-FFQ)	10 April 2026	08.00 - 11.40	FFQ, SQ-FFQ	8%	16	giz	nyus
5	Dietary History	17 April 2026	08.00 - 11.40	Dietary history	7%	16	giz	nyus
6	24H Food Recall	24 April 2026	08.00 - 11.40	24 Food Recall	7%	16	giz	nyus
7	Food Weighing, Visual Comstock	1 Mei 2026	08.00 - 11.40	Food Weighing, Visual Comstock	7%	16	giz	nyus
UTS								
9	Food Record	15 Mei 2026	08.00 - 11.40	Food Record	7%	16	giz	nyus
10	Food Inventory	22 Mei 2026	08.00 - 11.40	Food Inventory	7%	16	giz	nyus
11	Food Account	29 Mei 2026	08.00 - 11.40	Food Account	7%	16	giz	nyus
12	Food List	5 Juni 2026	08.00 - 11.40	Food List	7%	16	giz	nyus
13	Neraca Bahan Makanan	12 Juni 2026	08.00 - 11.40	Neraca Bahan Makanan	7%	16	giz	nyus
14	Pola Pangan Harapan	19 Juni 2026	08.00 - 11.40	Pola Pangan Harapan	7%	16	giz	nyus
15	Healthy Eating Index	26 Juni 2026	08.00 - 11.40	Healthy Eating Index	8%	16	giz	nyus
UAS								



Dosen Pengampu

[Signature]

Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.

Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi



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 PRAKTIKUM D3 GIZI

Mata Kuliah : Survey Konsumsi Pangan
Jadwal : Kamis
Dosen Pengampu : Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gizi

Semester : II (TA 2025/2026)
Jumlah Peserta : 16

Jumlah Peserta : 16																	
NO.	NO. INDUK	NAMA	TANGGAL & PARAF MAHASISWA														
			27/2	6/3	3/4	10/4	17/4	24/4	1/5	4/5	15/5	22/5	29/5	5/6	12/6	19/6	26/6
1	25220010	ABDILLAH ANGGITO ABIMANYU	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	25220011	THALITA YOAN HERMALASARI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	25220012	FATMAWATI DASING	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	25220013	MAHUA RAFA AL HAQQANI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	25220014	NAYA QUEEN SIERA RAHAWARIN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	25220015	WULAN AYU SAFITRI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	25220016	LINTANG PURI SETYA ARTHANTI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	25220017	CATHERINE JELVINA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	25220018	DIVA SUSANTI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	25220019	RIRIN DESKA ARTIKA SARI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	25220020	SULISTIAWATI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	25220023	SEFRINA PIDJI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	25220024	MUTIARA AHYA PUTRI ARYANTI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
14	25220027	FARHAN SETIAWAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15	25220028	HERFA PRASMA DIKA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16	25220029	OLDY ROMELDO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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, 26 Juni 2026
Ketua Program Studi

Marisa Elfina, S.T.Gizi, M.Gizi
NIDN. 0508089102



YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO

Jalan Majapahit (Janiti) Blok R Lanud Adisutjipto Yogyakarta

Website: poltekkesadisutjipto.ac.id, Email: admin@poltekkesadisutjipto.ac.id



Tahun Akademik

: 2025/2026 (Semester Genap)

Prodi

: 03 Gizi

Mata Praktikum

: Survei Konsumsi Pangan

Nama Dosen

: 1. Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz

2.

ABSENSI DOSEN PENDAMPING PRAKTIKUM

No	Tanggal	Judul Praktikum	Waktu	Sesi	Dosen Praktikum	Paraf
1.	27-2-2026	Metode Survei Konsumsi Pangan berdasarkan Jenis dan Sasaran	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
2.	6-3-2026	Estimasi Makanan dan Food Model, Analisis Data Hasil Survei Konsumsi Pangan	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
3	3-4-2026	Dasar dalam Pengukuran Survei Konsumsi	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
4	10-4-2026	FFQ, SQ-FFQ	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
5	17-4-2026	Dietary History	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
6	24-4-2026	24H Food Recall	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
7	1-5-2026	Food Weighing, Visual Comstock	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
8	15-5-2026	Food record	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
9	22-5-2026	Food Inventory	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
10	29-5-2026	Food Account	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
11	5-6-2026	Food list	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
12	12-6-2026	Neraca Bahan Makanan	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
13	19-6-2026	Pola Pangan Harapan	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>
14	26-6-2026	Healthy Eating Index	08.00-11.40		Aisyah Fariandini, S.ST, M.Gz.	<i>[Signature]</i>

Mengetahui,

Ka. Laboratorium Terpadu

[Signature]

Kolonel (Purn) Drs. apt. Nur Abdul Goni, M.Si

Data Nilai

Prodi	13411 - D3 Gizi (D3)	Tahun Ajaran	2025/2026 Genap
Mata Kuliah	GIZ-529, Survei Konsumsi Pangan	Semester	
Status	Publish, Tidak Terkunci	Pengajar	Aisyah Fariandini, S.ST.,M.Gz.
		Kelas	B

No	NIM	Nama	Nilai Akhir	Bobot	Simbol
1	25220010	ABDILLAH ANGGITO ABIMANYU	87.30	4.00	A
2	25220011	THALITA YOAN HERMALASARI	65.10	2.00	C
3	25220012	FATMAWATI DASING	86.50	4.00	A
4	25220013	MAHIJA RAFA AL HAQQANI	69.30	2.00	C
5	25220014	NAYA QUEEN SIERA RAHAWARIN	73.59	3.00	B
6	25220015	WULAN AYU SAFITRI	87.20	4.00	A
7	25220016	LINTANG PURI SETYA ARTHANTI	86.80	4.00	A
8	25220017	CATHERINE JELVINA	89.10	4.00	A
9	25220018	DIVA SUSANTI	74.00	3.00	B
10	25220019	RIRIN DESKA ARTIKA SARI	73.90	3.00	B
11	25220020	SULISTIAWATI	64.50	2.00	C
12	25220023	SEFRINA PIDJI	87.50	4.00	A
13	25220024	MUTIARA AHYA PUTRI ARYANTI	88.10	4.00	A
14	25220027	FARHAN SETIAWAN	70.30	3.00	B
15	25220028	HERFA PRASMADIKA	71.80	3.00	B
16	25220029	OLDY ROMELDO	86.50	4.00	A
Total			1,261.49	53.00	
Rata-rata			78.84	3.31	