



UIN FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS TARBIYAH DAN TADRIS
TADRIS ILMU PENGETAHUAN ALAM

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	TANGGAL PENYUSUNAN
Ilmu Gizi & Kesehatan			2	5	
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS  Elvida Sari Yunilarosi, M.Pd		Koordinator RMK		Ketua Prodi
					Meirita Sari, M.Pd.Si
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI				
	KU11	Mampu membaca Al-Qur'an berdasarkan ilmu qira'at dan ilmu tajwid			
	KU12	Mampu menghafal ayat-ayat Qur'an yang juz 30 mulai dari surat annas- addhuha			
	KK1	Mampu mengembangkan kurikulum mata pelajaran Ilmu Pengetahuan Alam di sekolah/madrasah sesuai prosedur dan prinsip-prinsip dalam pengembangan kurikulum dengan masyarakat umum			
	KK2	Mampu memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi secara efektif dan berdaya guna untuk pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam di sekolah/madrasah.			
	KK3	Mampu memfasilitasi pengembangan potensi kebahasaan peserta didik untuk mengaktualisasikan kemampuan dan keterampilan berilmu pengetahuan Alam dalam kehidupan nyata di sekolah/madrasah dan di masyarakat.			
	KK4	Mampu berkomunikasi secara efektif, empatik, dan santun, dalam pelaksanaan tugas pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam di sekolah/madrasah dan di komunitas akademik maupun melaksanakan penilaian dan evaluasi proses dan hasil pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam secara tepat, serta mampu memanfaatkannya untuk keperluan pembelajaran			
	KK5	Mampu mengembangkan keprofesian dan keilmuan secara berkelanjutan, mandiri, dan kolektif melalui pengembangan diri dan pemanfaatan teknologi informasi dan komunikasi dalam kerangka mewujudkan kinerja diri sebagai pendidik sejati.			
	PP9	Memberikan layanan pembelajaran IPA yang mendidik kepada peserta didik sesuai dengan karakteristiknya			

	PP10 Memfasilitasi pengembangan potensi sains peserta didik secara optimal
	PP14 Memilih secara adekuat pendekatan dan model pembelajaran, bahan ajar, dan penilaian untuk kepentingan pembelajaran IPA
	PP15 Menerapkan teknologi informasi dan komunikasi dalam perencanaan pembelajaran dan pengelolaan pembelajaran IPA
	CP-MK
	M1 Mahasiswa mampu menjelaskan menganalisis konsep dasar ilmu gizi
	M2 Mahasiswa mampu menjelaskan system pencernaan makanan, absorbs, transportasi dan ekskresi
	M3 Mahasiswa mampu mengklasifikasi pengelompokan zat gizi danmenerapkan pesan dasar gizi seimbang
	M4 Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik karbohidrat
	M5 Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik lemak
	M6 Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik protein
	M7 Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik vitamin
	M8 Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik mineral makro dan mikro
	M9 Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian, komposisi, dan fungsi air bagi tubuh dan menjelaskan kebutuhan air bagi tubuh dalam sehari serta menjelaskan keseimbangan air dan elektrolit dalam tubuh
	M10 Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian serta fungsi, kandungan gizi bumbu dan rempah indonesian dan menjelaskan pengertian dan jenis bahan penyegar serta menjelaskan komposisi kimia dan zat bioaktif bahan penyegar
	M11 Mahasiswa mampu Menjelaskan masalah gizi di Indonesia dan mengidentifikasi masalah gizi di Indonesia\ Menjelaskan golongan rawan gizi
	M12 Mahasiswa mampu menghitung kebutuhan kalori dan mampu menyusun menu makanan yang sesuai dengan kesehatan
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang dasar ilmu gizi dan ilmu yang terkait dengan kesehatan tubuh, meliputi sejarah perkembangan ilmu gizi pengertian, sifat-sifat, sifat-sifat, fungsi, sumber, akibat kekurangan/kelebihan konsumsi zat gizi, menggunakan daftar komposisi bahan makanan dkbm serta menyusun menu seimbang untuk diri sendiri
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep dasar ilmu gizi 2. System pencernaan makanan, absorbs, transportasi dan ekskresi 3. Pengelompokan zat gizi danmenerapkan pesan dasar gizi seimbang 4. Karakteristik karbohidrat 5. Karakteristik lemak

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Karakteristik protein 7. Karakteristik vitamin 8. Karakteristik mineral makro dan mikro 9. pengertian, komposisi, dan fungsi air bagi tubuh dan menjelaskan kebutuhan air bagi tubuh dalam sehari serta menjelaskan keseimbangan air dan elektrolit dalam tubuh 10. pengertian serta fungsi, kandungan gizi bumbu dan rempah indonesian dan menjelaskan pengertian dan jenis bahan penyegar serta menjelaskan komposisi kimia dan zat bioaktif bahan penyegar 11. masalah gizi di Indonesia dan mengidentifikasi masalah gizi di Indonesia dan Menjelaskan golongan rawan gizi 12. menghitung kebutuhan kalori dan mampu menyusun menu makanan yang sesuai dengan kesehatan 				
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Achmad Djaeni Sediaoetama (2000). <i>Ilmu Gizi</i>. Jakarta: Dian Rakyat; 2. Kenneth H.Cooper (1999). <i>Sehat Tanpa Obat</i>. Jakarta: Gramedia; 3. Mary Courtney Moore (1997). <i>Pocket Guide to Nutrition and Diet Therapy</i>.Tenessee: Mosby Year Book; 4. Sajogyo (1994). <i>Menuju Gizi Baik yang Merata di Perdesaan dan di Kota</i>.Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 5. Suhardjo dan Clara M.Kusharto (1992). <i>Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi</i>. Yogyakarta:Percetakan Kanisius; 6. Sunita Almatsier (2001). <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i>. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 7. S.Dawiesah Ismadi (1990). <i>Nutrisi dan Kesehatan</i>. Yogyakarta: Pusat Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada; 8. Syahmien Moehyi (1997). <i>Pengaturan Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit</i>. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 				
Media Pembelajaran	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="text-align: center;">Perangkat Lunak</th><th style="text-align: center;">Perangkat Keras</th></tr> <tr> <td style="text-align: center;">-</td><td style="text-align: center;">LCD/ Proyektor</td></tr> </table>	Perangkat Lunak	Perangkat Keras	-	LCD/ Proyektor
Perangkat Lunak	Perangkat Keras				
-	LCD/ Proyektor				
Dosen	Elvida Sari Yunilarosi, M.Pd				
Mata kuliah prasyarat	-				

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
1	Kontrak Perkuliahan	<ul style="list-style-type: none"> • Adanya kesepakatan dalam perkuliahan ilmu gizi dan kesehatan • Terbentuk kelompok-kelompok diskusi • Mengetahui sumber pembelajaran yang akan digunakan 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab 	Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]	<ul style="list-style-type: none"> • Pembahasan materi perkuliahan 	
2	Mahasiswa mampu: menganalisis konsep dasar ilmu gizi	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan Pengertian dasar dan istilah gizi dan ilmu gizi • Ketepatan menjelaskan Ruang lingkup gizi • Ketepatan menjelaskan Hubungan gizi dengan kesehatan • Ketepatan menjelaskan Hubungan gizi dengan proses tubuh • Ketepatan menjelaskan Sejarah ilmu gizi • Ketepatan menjelaskan Perkembangan ilmu gizi saat ini 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab <p>Bentuk tes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuis 	Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian dasar dan istilah gizi dan ilmu gizi • Ruang lingkup gizi • Hubungan gizi dengan kesehatan • Hubungan gizi dengan proses tubuh • Sejarah ilmu gizi • Perkembangan ilmu gizi saat ini 	10
3	Mahasiswa mampu: menjelaskan system	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan 	Kriteria :	Kuliah & Diskusi;	<ul style="list-style-type: none"> • Sistem pencernaan 	5

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
	pencernaan makanan, absorbs, transportasi dan ekskresi	<p>Sistem pencernaan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan Organ-organ pencernaan • Ketepatan menjelaskan Absorpsi dan transportasi makanan • Ketepatan menjelaskan System ekskresi 	<p>Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab</p>	[TM: 1 x (3x50')]	<p>makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organ-organ pencernaan • Absorpsi dan transportasi makanan • System ekskresi 	
4	Mahasiswa mampu: Mengklasifikasi pengelompokan zat gizi danmenerapkan pesan dasar gizi seimbang	<p>Ketepatan menjelaskan Zat-zat gizi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan Jenis-jenis zat gizi 2. Ketepatan menjelaskan Pengelompokan zat gizi menurut fungsinya 3. Ketepatan menjelaskan Pengelompokan zat gizi menurut kebutuhan <p>Ketepatan menjelaskan Gizi seimbang :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan Pengertian dan konsep gizi seimbang 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab.</p>	<p>Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]</p> <p>Tugas : Tugas mandiri (soal)</p>	<p>Zat-zat gizi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jenis-jenis zat gizi • Pengelompokan zat gizi menurut fungsinya • Pengelompokan zat gizi menurut kebutuhan <p>Gizi seimbang :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian dan konsep gizi seimbang • Menu gizi seimbang • Pesan dasar gizi 	5

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		2. Ketepatan menjelaskan Menu gizi seimbang 3. Ketepatan menjelaskan Pesan dasar gizi seimbang			seimbang	
5	Mahasiswa mampu: Menganalisis karakteristik karbohidrat	1. Ketepatan menjelaskan Pengertian karbohidrat 2. Ketepatan menjelaskan Ciri kimiawi karbohidrat 3. Ketepatan menjelaskan klasifikasi karbohidrat 4. Ketepatan menjelaskan fungsi karbohidrat 5. Ketepatan menjelaskan sumber karbohidrat 6. Ketepatan menjelaskan kebutuhan karbohidrat dalam sehari 7. akibat kekurangan dan kelebihan karbohidrat	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes : Tanya jawab	Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian karbohidrat • Ciri kimiawi karbohidrat • klasifikasi karbohidrat • fungsi karbohidrat • sumber karbohidrat • kebutuhan karbohidrat dalam sehari • akibat kekurangan dan kelebihan karbohidrat 	10
6	Mahasiswa mampu: menganalisis karakteristik lemak	1. Ketepatan menjelaskan Pengertian lemak	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan	Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian lemak • Klasifikasi asam lemak 	

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		2. Ketepatan menjelaskan Klasifikasi asam lemak 3. Ketepatan menjelaskan Lemak majemuk 4. Ketepatan menjelaskan Fungsi lemak 5. Ketepatan menjelaskan Sumber lemak 6. Ketepatan menjelaskan Kebutuhan lemak dalam sehari 7. Ketepatan menjelaskan Akibat kekurangan dan kelebihan lemak	Bentuk non-tes : Tanya jawab		<ul style="list-style-type: none"> • Lemak majemuk • Fungsi lemak • Sumber lemak • Kebutuhan lemak dalam sehari • Akibat kekurangan dan kelebihan lemak 	
7	Mahasiswa mampu: menganalisis karakteristik protein	1. Ketepatan menjelaskan Pengertian protein 2. Ketepatan menjelaskan Klasifikasi asam amino 3. Ketepatan menjelaskan Fungsi protein 4. Ketepatan menjelaskan Fungsi khusus asam amino 5. Ketepatan menjelaskan Sumber protein	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes : Tanya jawab	Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian protein • Klasifikasi asam amino • Fungsi protein • Fungsi khusus asam amino • Sumber protein • Kebutuhan protein dalam sehari • Akibat kekurangan dan kelebihan 	

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		6. Ketepatan menjelaskan Kebutuhan protein dalam sehari 7. Ketepatan menjelaskan Akibat kekurangan dan kelebihan protein			protein	
8	Ujian Tengah Semester : Melakukan validasi penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya					15
9	Praktikum I	Praktikum I	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes : Tanya jawab	[TM: 1 x (3x50')] Tugas : Laporan praktikum	1. Menguji keberadaan kandungan karbohidrat, protein, lemak pada jenis makanan tertentu	
10	Mahasiswa mampu: 1. Menjelaskan pengertian vitamin 2. Menjelaskan fungsi vitamin 3. Menjelaskan sumber dan kebutuhan vitamin	• Ketepatan menjelaskan pengertian vitamin • Ketepatan menjelaskan fungsi vitamin • Ketepatan menjelaskan sumber dan kebutuhan vitamin	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes : • Tanya jawab Bentuk tes : • Kuis	Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')] Tugas : Membuat resume tentang karakteristik vitamin	1. Pengertian vitamin 2. Fungsi vitamin 3. Sumber dan kebutuhan vitamin 4. Klasifikasi vitamin 5. Akibat kekurangan dan kelebihan vitamin	10

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
	4. Menjelaskan klasifikasi vitamin 5. Menjelaskan akibat kekurangan dan kelebihan vitamin	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan klasifikasi vitamin • Ketepatan menjelaskan akibat kekurangan dan kelebihan vitamin 				
11	Mahasiswa mampu: 1. Menjelaskan pengertian mineral 2. Menjelaskan fungsi mineral makro dan mikro 3. Menjelaskan sumber dan kebutuhan mineral 4. Menjelaskan klasifikasi mineral 5. Menjelaskan akibat kekurangan dan kelebihan mineral	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan pengertian mineral • Ketepatan menjelaskan fungsi mineral makro dan mikro • Ketepatan menjelaskan sumber dan kebutuhan mineral • Ketepatan menjelaskan klasifikasi mineral • Ketepatan menjelaskan akibat kekurangan dan kelebihan mineral 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab</p>	<p>Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]</p> <p>Tugas : Membuat resume dalam bentuk mind mapping tentang mineral</p>	1. Pengertian mineral 2. Fungsi mineral makro dan mikro 3. Sumber dan kebutuhan mineral 4. Klasifikasi mineral 5. Akibat kekurangan dan kelebihan mineral	5

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
12	Mahasiswa mampu: 1. Menjelaskan pengertian, komposisi, dan fungsi air bagi tubuh 2. Menjelaskan kebutuhan air bagi tubuh dalam sehari 3. Menjelaskan keseimbangan air dan elektrolit dalam tubuh : - Keseimbangan cairan intraseluler - Keseimbangan cairan interstitial - Akibat ketidakseimbangan air dan elektrolit - Pengaturan asam dan basa tubuh	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan pengertian, komposisi, dan fungsi air bagi tubuh • Ketepatan menjelaskan kebutuhan air bagi tubuh dalam sehari • Ketepatan menjelaskan keseimbangan air dan elektrolit dalam tubuh: <ul style="list-style-type: none"> - Keseimbangan cairan intraseluler - Keseimbangan cairan interstitial - Akibat ketidakseimbangan air dan elektrolit - Pengaturan asam dan basa tubuh 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab.</p> <p>Bentuk tes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuis 	<p>Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]</p>	1. Pengertian, komposisi, dan fungsi air bagi tubuh 2. Kebutuhan air bagi tubuh dalam sehari 3. Keseimbangan air dan elektrolit dalam tubuh : - Keseimbangan cairan intraseluler - Keseimbangan cairan interstitial - Akibat ketidakseimbangan air dan elektrolit - Pengaturan asam dan basa tubuh	5

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
13	Mahasiswa mampu: 1. Menjelaskan pengertian serta fungsi bumbu dan rempah Indonesia 2. Menjelaskan komponen serta kandungan gizi bumbu dan rempah Indonesia 3. Menjelaskan pengertian dan jenis bahan penyegar 4. Menjelaskan komposisi kimia dan zat bioaktif bahan penyegar	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan pengertian serta fungsi bumbu dan rempah Indonesia • Ketepatan menjelaskan komponen serta kandungan gizi bumbu dan rempah Indonesia • Ketepatan menjelaskan pengertian dan jenis bahan penyegar • Ketepatan menjelaskan komposisi kimia dan zat bioaktif bahan penyegar 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab</p>	<p>Kuliah & Diskusi; [TM: 2 x (3x50')]</p> <p>Tugas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedah artikel tentang bumbu, rempah Indonesia dan bahan penyegar 	1. Pengertian serta fungsi bumbu dan rempah Indonesia 2. Komponen serta kandungan gizi bumbu dan rempah Indonesia 3. Pengertian dan jenis bahan penyegar 4. Komposisi kimia dan zat bioaktif bahan penyegar	10
14	Mahasiswa mampu: 1. Menjelaskan masalah gizi di Indonesia ; - Identifikasi masalah gizi di Indonesia - Penyebab masalah gizi di Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan masalah gizi di Indonesia ; - Identifikasi masalah gizi di Indonesia - Penyebab masalah gizi di Indonesia 	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab</p>	<p>Kuliah & Diskusi; [TM: 2 x (3x50')]</p>	1. Masalah gizi di Indonesia ; - Identifikasi masalah gizi di Indonesia - Penyebab masalah gizi di Indonesia	

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
	<ul style="list-style-type: none"> - Solusi untuk permasalahan gizi di Indonesia <p>2. Menjelaskan golongan rawan gizi ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian golongan rawan gizi - Faktor yang mempengaruhi terjadinya golongan rawan gizi - Berbagai golongan yang termasuk rawan gizi 	<ul style="list-style-type: none"> - Solusi untuk permasalahan gizi di Indonesia <ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan menjelaskan golongan rawan gizi ; - Pengertian golongan rawan gizi - Faktor yang mempengaruhi terjadinya golongan rawan gizi - Berbagai golongan yang termasuk rawan gizi 			<ul style="list-style-type: none"> - Solusi untuk permasalahan gizi di Indonesia <p>2. Golongan rawan gizi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian golongan rawan gizi - Faktor yang mempengaruhi terjadinya golongan rawan gizi - Berbagai golongan yang termasuk rawan gizi 	
15	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian kalori</p> <p>2. Mahasiswa mampu menganalisis kebutuhan kalori pada masing-masing individu</p>	<p>1. Ketepatan menjelaskan pengertian kalori</p> <p>2. Ketepatan menganalisis kebutuhan kalori pada masing-masing individu</p> <p>3. Ketepatan menjelaskan menu makanan seimbang</p>	<p>Kriteria : Ketepatan dan penguasaan</p> <p>Bentuk non-tes : Tanya jawab</p>	<p>Kuliah & Diskusi; [TM: 1 x (3x50')]</p> <p>Tugas : Laporan praktikum</p>	<p>1. Pengertian kalori</p> <p>2. Kebutuhan kalori pada masing-masing individu</p> <p>3. Menu makanan seimbang</p> <p>4. Penyusunan menu makanan seimbang</p>	

Minggu ke-	Sub-CP-MK (kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
	3. Mahasiswa mampu menjelaskan menu makanan seimbang 4. Mahasiswa mampu menyusun menu makanan seimbang	4. Ketepatan menjelaskan penyusun menu makanan seimbang				
16	Ujian Akhir Semester : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa.					20

Catatan :

- 1) TM : Tatap Muka
- 2) [TM: 1 x (2x50')] dibaca kuliah tatap muka 1 kali (minggu) \times 2 sks \times 50 menit = 100 menit (1 jam, 40 menit)
- 3) RPS : Rencana Pembelajaran Semester, RMK : Rumpun Mata Kuliah, PRODI : Program Studi.

4) Kriteria Penilaian :

- | | |
|---------|-------|
| Absensi | : 10% |
| Tugas | : 20% |
| UTS | : 30% |
| UAS | : 40% |



**UIN FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS TARBIYAH DAN TADRIS
TADRIS MATEMATIKA**

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Ilmu Gizi dan Kesehatan					
KODE	IPA51024	SKS	2			
DOSEN PENGAMPU	Elvida Sari Yunilarosi, M.Pd					
BENTUK TUGAS						
Membuat laporan hasil perhitungan kebutuhan kalori pada setiap menu makanan						
JUDUL TUGAS						
<i>Kebutuhan Kalori pada setiap menu makanan</i>						
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH						
Mahasiswa mampu menguasai segala bentuk permasalahan yang berkaitan dengan materi ilmu gizi dan kesehatan						
DESKRIPSI TUGAS						
Objek Garapan : Menu makanan seimbang						
Batasan yang harus dikerjakan : Mahasiswa harus menyelesaikan laporan hasil perhitungan kebutuhan kalori pada setiap menu makanan yang disajikan sebelumnya						
METODE PENGERJAAN TUGAS						
1. Menyelesaikan tugas secara individu 2. Tugas dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya						
BENTUK DAN FORMAT LUARAN						
a. Bentuk Luaran :Penyelesaian tugas b. Format luaran : Penjabaran penyelesaian tugas						
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN						
1. INDIKATOR: ketepatan dalam penyelesaian tugas 2. KRITERIA: lengkap dan jelas 3. PENILAIAN: disesuaikan dengan ketepatan materi diskusi yang telah dilaksanakan sebelumnya						
JADWAL PELAKSANAAN						
Tugas diberikan setiap akhir materi perkuliahan sebagai bahan belajar di rumah						
DAFTAR RUJUKAN						
Google scholar						

