



GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI-UNDIP	GBPP	10.05.03	022
-------------------	-------------	-----------------	------------

Revisi Ke	2
Tanggal	1 September 2014
Dikaji Ulang Oleh	Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Dikendalikan Oleh	GPM
Disetujui Oleh	Dekan Fakultas Kedokteran

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/022	Disetujui oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 2	Tanggal 1 September 2014	Garis Besar Program Pembelajaran	



**GARIS-GARIS BESAR PROGRAM
PEMBELAJARAN
(GBPP)**

Disetujui Oleh

Dekan Fakultas
Kedokteran

Revisi
ke: 2

Tanggal 1
September
2014

SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/030

- MATA KULIAH** : ILMU BAHAN MAKANAN
KODE/BOBOT : KUG210 / 2 SKS
SEMESTER : 2
DESKRIPSI SINGKAT : Mata kuliah ini membahas pengetahuan tentang berbagai berbagai bahan makanan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia yang mencakup pengetahuan dasar pangan, perubahan pasca panen, penggolongan, komposisi, fungsi, manfaat dan penyimpanannya.
STANDAR KOMPETENSI : Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengertian dasar pangan, perubahan pasca panen, penggolongan, komposisi, fungsi, manfaat dan penyimpanannya.

Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa semester II Program Studi Ilmu Gizi FK UNDIP diharapkan :

No	KOMPETENSI DASAR	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	METODE PEMBELAJARAN	KEMAMPUAN SOFT SKILL	SUMBER KEPUSTAKAAN
1.	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, penggolongan dan sifat bahan pangan.	1. Pengertian pangan 2. Penggolongan pangan 3. Sifat pangan	1. Pengertian pangan, makanan, pakan, pangan fungsional 2. Penggolongan pangan menurut asal dan DKBM atau lainnya 3. Sifat umum pangan: sifat fisik dan kimia	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
2.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan Sereal	Sereal	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan sereal	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	√	1,2,3,4,5,6

3.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan Kacang-kacangan	Kacang-kacangan	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan kacang-kacangan	Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
4.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan buah dan sayur	Buah dan Sayur	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan buah dan sayur	Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
5.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan bahan penyegar dan serba-serbi	Bahan penyegar dan serba-serbi	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan bahan penyegar dan serba-serbi	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning, Simulasi	- √	1,2,3,4,5,6
6.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan Umbi-umbian	Umbi-umbian	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan umbi-umbian	Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning, Cooperative Learning	- √	1,2,3,4,5,6

7.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan Telur	Telur	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan telur		-	
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER					
9.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan Susu	Susu	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan susu	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2,3,4,5,6
10.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan daging dan unggas	Daging dan Unggas	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan daging dan unggas	Small Group Discussion, Discovery Learning, Self Directed Learning, Project Based Learning	- √	1,2,3,4,5,6
11.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan Ikan dan hasil perairan	Ikan dan Hasil perairan	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan ikan dan hasil perairan	Discovery Learning, Project Based Learning	- √	1,2,3,4,5,6

12.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan minyak dan lemak	Minyak dan Lemak	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan minyak dan lemak	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2,3,4,5,6
13.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan rempah dan bumbu	Rempah dan Bumbu	Jenis, komposisi, syarat umum/mutu, sifat khas, hasil olah, manfaat dan penyimpanan rempah dan bumbu	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2,3,4,5,6
14.	Mahasiswa mampu mengetahui jenis, komposisi, sifat dan fungsi makanan fungsional	Makanan fungsional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian makanan fungsional 2. Jenis makanan fungsional 3. Syarat makanan fungsional 4. Sifat khas makanan fungsional 5. Manfaat makanan fungsional 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2,3,4,5,6
15.	Mahasiswa mampu menjelaskan jenis dan penyebab kerusakan pangan	Jenis dan penyebab kerusakan pangan	<p>Jenis dan penyebab kerusakan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biologis - Mikrobiologis - Fisiologis - Mekanik - Fisik 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2,3,4,5,6
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER					

Pustaka:

1. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. Food Chemistry. 4th ed. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2009.
2. Buckle, KA., RA. Edward, GH. Fleet, M. Wootton. Ilmu Pangan. UI-Press, Jakarta, 1989.
3. Fennema OR. Food Chemistry. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc. New York. 1996.
4. Muchtadi, TR. dan Sugiyono. Ilmu Pengetahuan Pangan. PAU Pangan dan Gizo IPB, Bogor, 1992.
5. Muchtadi, TR., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta, Bandung, 2010.
6. PERSAGI. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Jakarta, 2005.