




GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI-UNDIP	GBPP	10.05.03	035
-------------------	-------------	-----------------	------------

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/10.05.03/035	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/10.05.03/035	

MATA KULIAH : KULINER DIETETIK I
KODE/BOBOT : KUG222/ 1 SKS
SEMESTER : 4

DESKRIPSI SINGKAT : Mata kuliah ini mempelajari mengenai seni dan keterampilan mengolah bahan makanan yang dimulai dari memilih bahan makanan, mempersiapkan bahan makanan, memasak bahan makanan yang telah dipersiapkan dan menyajikan makanan untuk individu/kelompok (baik dalam keadaan sehat maupun sakit), dengan tetap memperhatikan syarat gizi.

STANDAR KOMPETENSI : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.

Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa semester IV 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 mengidentifikasi latar belakang peran gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik untuk kelompok/perorangan dalam keadaan sehat/sakit.	Peran Kuliner Dietetik dalam Pelayanan Gizi	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Kuliner Dietetik - Peran Seni Kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan. - Peran Kuliner Dietetik dalam proses penyembuhan Penyakit 	Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	√	1,2,3,4,6
2	Mahasiswa dapat mengidentifikasi berbagai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan.	Identifikasi berbagai peralatan, persiapan, pengolahan dan penyajian makanan	Macam dan jenis peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian sesuai dengan fungsinya	Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning	√	1,2,3,4,6

3	Mahasiswa mampu menjelaskan berbagai jenis bumbu dasar dengan benar.	Persiapan bumbu	Berbagai jenis bumbu dasar	Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed Learning	- √	1,2,3,4,6
4	Mahasiswa mampu menjelaskan berbagai teknik pemasakan pada makanan Indonesia, Oriental, dan Kontinental	Berbagai teknik pemasakan pada Makanan Indonesia, Oriental dan Kontinental	Teknik pemasakan pada makanan Indonesia, Oriental, dan Kontinental	Ceramah, Discovery Learning, Self Directed Learning	- √	1,2,3,4,6
5	Mahasiswa mampu menjelaskan pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi dan mutu organoleptik serta proses transfer panas pada pemasakan	Pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi dan mutu organoleptik serta proses transfer pada pemasakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proses transfer panas pada pengolahan bahan makana 2. Pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi & organoleptik 	Ceramah, discovery learning, Collaborative learning, Self directed Learning	- √	1,2,3,4,5,6
6	Mahasiswa mampu menjelaskan Pola Makan Indonesia, Oriental dan Kontinental.	Pola Makan Nusantara, Oriental dan Kontinental	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pola makan Indonesia 2. Pola makan Oriental 3. Pola makan Kontinental 	Ceramah, diskusi, Self Directed Learning, Collaborative Learning	- √	1,2,3,4,6
7	Mahasiswa mampu menjelaskan pemilihan dan penampilan makanan	Pemilihan dan Penampilan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilihan makanan 2. Penyajian Makanan 	Ceramah, discovery learning, Collaborative learning	- √	1,2,3,4,6
8	UTS				-	
9	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan appetizer, sup dan salad	Pengolahan appetizer, sup dan Salad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appetizer 2. Sup 3. Salad 	Praktek, Diskusi, Cooperative Learning	- √	1,2,3,4,6
10	Mahasiswa mampu	Pengolahan makanan oriental dan kontinental	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik pengolahan makanan oriental dan kontinental 2. Perbedaan pola makan oriental dan kontinental 3. Seni penyajian dengan diberi garnish 	Praktek, diskusi, Cooperative Learning	- √	1,2,3,4,6
10	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan nasi, mi dan pasta.	Hidangan nasi, mi dan pasta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam-macam hidangan nasi 2. Macam-macam hidangan mi 3. Macam-macam hidangan pasta 	Praktek, diskusi, Self-directed learning, collaborative learning	- √	1,2,3,4,6

11	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan dari Telur, unggas, daging, dan seafood	Hidangan telur, unggas, daging, seafood.	1. Aneka hidangan telur. 2. Aneka hidangan unggas 3. Aneka hidangan daging 4. Aneka hidangan seafood	Praktek, diskusi, self-directed learning, Collaborative learning	- √	1,2,3,4,6
12	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan sayuran, tempe-tahu dan kacang-kacangan	Hidangan sayuran, tempe-tahu, dan kacang-kacangan	1. Aneka hidangan sayuran 2. Aneka hidangan dari tempe-tahu dan kacang-kacangan	Praktek, diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2,3,4,6
13.	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan dessert dan snack	Hidangan dessert dan snack	1. Aneka hidangan dessert 2. Aneka hidangan snack	Praktek, diskusi self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2,3,4,6
14.	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah makanan cair, saring, lunak dan biasa.	Pengolahan makanan cair, saring, lunak dan biasa.	1. Prinsip pemberian makanan cair (termasuk formula WHO), saring, lunak dan biasa. 2. Teknik pengolahan makanan cair, saring, lunak dan biasa.	Praktek, diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2,3,4
15.	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah menu untuk kelompok khusus (bayi-anak, dewasa, lansia, vegetarian)	Pengolahan menu untuk kelompok khusus (bayi, anak, dewasa, lansia, vegetarian)	1. Prinsip pemberian makanan untuk bayi. 2. Prinsip pemberian makanan untuk anak. 3. Prinsip pemberian makanan untuk orang dewasa. 4. Prinsip pemberian makanan untuk lansia. 5. Prinsip pemberian makanan untuk kelompok vegetarian.	Praktek, diskusi, self directed learning, Collaborative learning	- √	1,2,3,4
16			UAS		-	

Pustaka :

1. RSCM dan Persagi, Penuntun Diet (edisi baru).
2. Arisman. Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan (Edisi 2). Jakarta; EGC, 2009.
3. Soejoeti Tarwotjo, *Dasar-dasar Gizi Kuliner*, 1998.
4. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. **Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach**. Macmillan Publishing Company (New York) and Collier Macmillan Publisher (London). Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions. 2004.
5. Susianto, Hendry Widjaja, Helda J. Mailoa. *Diet Enak Ala Vegetarian* Penerbit, Niaga Swadaya, 2007.
6. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013.