



GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI-UNDIP	GBPP	10.05.03	048
-------------------	-------------	-----------------	------------

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/10.05.03/048	Disetujui oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 2	Tanggal 1 September 2014	Garis Besar Program Pembelajaran	



**GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN
(GBPP)**

Disetujui oleh
Dekan Fakultas Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/048

Mata Kuliah : **Kuliner Dietetik II**
Kode/ Bobot : **KUG 322/ 1 SKS**
Deskripsi singkat : Mata kuliah ini mempelajari mengenai seni dan keterampilan untuk mengatur makanan sesuai dengan kebutuhan gizi dan kondisi kesehatan. Keterampilan ini meliputi aspek mengolah bahan makanan yang dimulai dari memilih bahan makanan, mempersiapkan bahan makanan, memasak bahan makanan yang telah dipersiapkan dan menyajikan makanan untuk individu yang sakit dengan memperhatikan prinsip/syarat diet.

Standar kompetensi (SK) : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.

1	2	3	4	5	6	7
No	Kompetensi dasar (KD)	Pokok bahasan	Sub pokok bahasan	Metoda Pembelajaran	Soft skill*	Pustaka
1	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan mengidentifikasi latar belakang peran gizi kuliner dalam penyelenggaraan makanan untuk individu yang sakit.	Pendahuluan	- Pendahuluan : Orientasi silabi, ruang lingkup perkuliahan, tata kerja di laboratorium	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	1. RSCM. Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
2	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu merencanakan menu diet rendah kalori dan tinggi serat	Diet Rendah Kalori dan Tinggi Serat	-Diet rendah kalori -Diet tinggi serat -Contoh menu diet rendah kalori -Contoh menu diet tinggi serat	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	1. RSCM. Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi. Gizi

						dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
3	Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu merencanakan menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh	Diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh	-Diet DASH -Diet rendah kolesterol dan lemak jenuh -Contoh menu diet DASH -Contoh menu diet tinggi serat.	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	1. RSCM.Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta.Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi.Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
4	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu merencanakan menu diet DM dan diet rendah protein	Diet DM dan diet rendah protein	- Diet DM - Diet rendah protein - Contoh menu Diet DM - Contoh menu Diet rendah protein	Ceramah, Tanya Jawab, Self Directed Learning	√	1. RSCM.Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta.Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi.Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit
5	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu merencanakan menu Diet rendah purin Dan Diet pada penyakit hati	Diet rendah purin dan diet pada penyakit hati	-Diet rendah purin -Diet pada penyakit hati	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	1. RSCM.Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta.Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi.Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
6	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu merencanakan menu diet rendah sisa, diet bebas gluten&casein	-Diet rendah sisa -Diet bebas gluten dan casein	-Diet rendah sisa -Diet bebas gluten dan kasein - Contoh menu Diet DM -Contoh menu Diet rendah protein	-Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	1. RSCM.Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta.Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama,

						2013. 3. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
7	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan bisnis catering diet	- Perkembangan bisnis catering diet	-Karakteristik bisnis catering diet -Perkembangan bisnis catering diet	-Ceramah -Tanya Jawab -Self directed learning	√	1. RSCM. Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
8	UTS					
9	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan teknik pengemasan dan penyajian makanan diet	Teknik pengemasan dan penyajian makanan diet	▪ Pengemasan dan penyajian makanan diet	-Ceramah -Tanya Jawab -Self directed learning	√	1. RSCM. Penuntun Diet. 2. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. 3. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit.
10	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet makanan cair	Praktikum mengolah menu diet makanan cair	▪ Praktikum diet makanan cair	-Praktikum -Diskusi -Collaborative learning	√	
11	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah kalori dan tinggi serat	-Praktikum mengolah menu diet rendah kalori dan tinggi serat	- Praktikum diet rendah kalori dan diet tinggi serat	-Praktikum -Diskusi -Collaborative learning	√	
12	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan	- Praktikum mengolah diet DASH dan rendah kolesterol dan	-Praktikum diet DASH dan rendah kolesterol dan lemak jenuh	-Praktikum -Diskusi -Collaborative learning	√	

	menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh	lemak jenuh				
13	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet DM dan diet rendah protein	-Praktikum mengolah diet DM dan rendah protein	- Praktikum diet DM dan rendah protein	-Praktikum -Diskusi -Collaborative learning	√	
14	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati	-Praktikum mengolah diet rendah purin dan diet pada penyakit hati	-Praktikum diet rendah protein dan diet pada penyakit hati	Praktikum -Diskusi -Collaborative learning	√	
15	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu Diet rendah sisa -Diet bebas gluten dan kasein	Praktikum mengolah menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten&kasein	- Praktikum mengolah menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten&kasein	Praktikum -Diskusi -Collaborative learning	√	
16	UAS					