



GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI-UNDIP	GBPP	10.05.03	054
-------------------	-------------	-----------------	------------

Revisi Ke	1
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/10.05.03/054	Disetujui oleh Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 1	Tanggal 1 September 2014	Garis Besar Program Pembelajaran	



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

Disetujui Oleh

**Dekan Fakultas
Kedokteran**

**Revisi
ke: 1**

**Tanggal 1
September
2014**

SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/054

**MATA KULIAH
KODE/BOBOT
SEMESTER
DESKRIPSI SINGKAT**

: PRODUKSI MAKANAN SEHAT
: KUG234 / 2 SKS
6

: Mata kuliah Produksi Makanan Sehat merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa program studi S1 Ilmu Gizi, Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas kedokteran, Undip. Dalam mata kuliah ini mempelajari pengertian dan ruang lingkup produksi makanan sehat, yaitu makanan yang bergizi dan aman untuk kesehatan, pengembangan produk pangan baru yang sehat, pencarian ide, konsep, dan design produk baru, formulasi pangan, umur simpan, kemasan pangan, regulasi pangan, dan uji pasar.

STANDAR KOMPETENSI

: Mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah ini dapat menjelaskan pengertian dan ruang lingkup produksi makanan sehat, yaitu makanan yang bergizi dan aman untuk kesehatan, pengembangan produk pangan baru yang sehat, pencarian ide, konsep, dan design produk baru, formulasi pangan, umur simpan, kemasan pangan, regulasi pangan, dan uji pasar. Selain itu mahasiswa juga harus menyelesaikan tugas besar berupa pengembangan produk pangan yang sehat hingga dilakukan uji penerimaan pasar.

Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa semester 6 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 dan ruang lingkup produksi makanan sehat	Pendahuluan Produksi Makanan Sehat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian makanan sehat, produksi makanan sehat. 2. Ruang lingkup produksi makanan sehat. 3. Cara produksi makanan sehat dan aman 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
2.	Mahasiswa mampu menjelaskan Pengembangan produk pangan baru yang sehat	Pengembangan produk pangan baru yang sehat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian pengembangan produk pangan baru yang sehat 2. Tujuan pengembangan produk pangan baru yang sehat 3. Mengapa perlu dilakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat 4. Tahapan yang harus dilakukan untuk pengembangan produk pangan baru yang sehat 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	√	1,2,3,4,5,6
3.	Mahasiswa mampu menjelaskan ide, konsep, dan design produk baru	Ide, konsep, dan design produk baru	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ide produk baru yang sehat 2. Konsep produk baru yang sehat 3. Design produk baru yang sehat 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6

4.	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menghitung formulasi makanan	Formulasi makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian komplementasi untuk membuat formulasi makanan 2. Perhitungan formulasi makanan 3. Pencampuran dua bahan 4. Model matematika pertidaksamaan linier 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
5.	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menghitung umur simpan produk pangan	Umur simpan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berbagai metode penentuan umur simpan produk pangan 2. Menghitung umur simpan produk pangan 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
6.	Mahasiswa mampu menjelaskan kemasan pangan	Kemasan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dan tujuan kemasan pangan 2. Jenis kemasan pangan 3. Contoh kemasan sehat 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
7	Mahasiswa mampu menjelaskan regulasi pangan	Regulasi pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. UU tentang pangan 2. Peraturan pemerintah yang berhubungan dengan pangan 3. Ijin edar produk pangan 	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6

UTS

8.	Mahasiswa mampu mempresentasikan proposal pengembangan produk yang dibuat	Presentasi awal proyek	1. Presentasi	Presentasi mahasiswa, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
9.	Mahasiswa mampu menjelaskan uji penerimaan pasar, termasuk uji sensori sebagai salah satu indikator penerimaan pangan baru	Uji pasar	1. Pengertian uji penerimaan 2. Berbagai jenis uji sensori 3. Uji sensori sebagai salah satu uji penerimaan pasar	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
10.	Mahasiswa mampu menjelaskan materi yang diberikan oleh dosen tamu I	Kuliah tamu dari BPOM	1. Sekilas tentang BPOM 2. Berbagai peraturan BPOM 3. Pengajuan ijin edar produk pangan	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
11.	Mahasiswa mampu menjelaskan materi yang diberikan oleh dosen tamu II	Kuliah tamu dari wirausaha makanan sehat	1. Kiat sukses pengusaha pangan sehat	Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
12.	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil uji pasar pengembangan produk yang dibuat	Presentasi akhir proyek	2. Presentasi	Presentasi mahasiswa, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	- √	1,2,3,4,5,6
UAS						

Pustaka:

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiwatkul. Accelerating New Food Product Design and Development. Blackwell Publishing and IFT Press.
2. (Eds) Mary Earle & Richard Earle. Case Studies in Food Product Development. CRC Press.
3. Howard R. Moskowitz, Sebastiano Poretta, Matthias Silcher. Concept Research in Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.
4. J.A. Wesselingh, Soren Kiil, Martin E. Vigild. Design and Development of Biological, Chemical, Food and Pharmaceutical Products. John Wiley and Sons.
5. Safer Food better business for caterers. Food Standards Agency.
6. Aaron L. Brody, John B. Lord. Developing New Products for a Changing Marketplace. CRC Press.