



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI- UNDIP	SAP	10.05.03	035
--------------------	------------	-----------------	------------

Revisi ke	:	2
Tanggal	:	1 September 2014
Dikaji Ulang Oleh	:	Ketua Jurusan Ilmu Gizi
Dikendalikan Oleh	:	GPM Ilmu Gizi
Disetujui Oleh	:	Dekan Fakultas Kedokteran

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035	Disetujui Oleh Dekan Fak. Kedokteran
Revisi ke 2	Tanggal 1 September 2014	Satuan Acara Pembelajaran	



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kulineri Diet I
Kode/ Bobot : KUG222/ 1 SKS
Pertemuan ke : 1 (satu)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan pengaturan makan pada kelompok/perorangan dalam keadaan sehat/sakit serta teori gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik dalam keluarga, institusi maupun acara-acara khusus.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa mampu menjelaskan latar belakang peran gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik untuk kelompok/perorangan dalam keadaan sehat/sakit.
3. Indikator	:	Mahasiswa dapat mengidentifikasi berbagai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Peran Gizi Kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Pengertian Gizi Kuliner -Peran gizi kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik untuk kelompok/perorangan dalam keadaan sehat/sakit.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-1, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 5 mnt

			<p>mengikuti perkuliahan ke-1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang pengertian gizi kuliner dan peranannya dalam berbagai penyelenggaraan makanan baik untuk kelompok/perorangan dalam keadaan sehat/sakit. • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendenarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-1 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • White board 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 15 mnt

E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah soal tes essay.
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kulineri Dietetik I
Kode/ Bobot : KUG222/1 SKS
Pertemuan ke : 2 (dua)

A. Kompetensi :

1. 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.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa mampu mengidentifikasi berbagai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan.
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat mengidentifikasi berbagai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dengan benar
B. Pokok Bahasan	:	Identifikasi berbagai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan.
C. Sub Pokok Bahasan	:	Macam dan jenis peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian sesuai dengan fungsinya
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-2, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-2. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 5 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang berbagai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 40 mnt

3.	Penu- tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-2 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni- kasi • Berargu- mentasi logis 	5 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 3 (tiga)

A. Kompetensi :

1. 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.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa semester IV Program Studi Ilmu Gizi FK UNDIP diharapkan mampu menjelaskan berbagai jenis bumbu dasar.
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan berbagai jenis bumbu dasar dengan benar
B. Pokok Bahasan	:	Persiapan bumbu
C. Sub Pokok Bahasan	:	Berbagai jenis bumbu dasar
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-3, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-3. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 5 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed- 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Menden 	<ul style="list-style-type: none"> 40 mnt

		Learning	penjelasan tentang berbagai jenis bumbu dasar.		garkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis	
3.	Penutupan	Ceramah, Discovery Learning, Self-Directed-Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-3 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	• 5 mnt

E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kulineri Diet I
Kode/ Bobot : KUG222/1 sks
Pertemuan ke : 4 (empat)

A. Kompetensi :

1. 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.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah menyelesaikan perkuliahan ini, mahasiswa mampu menjelaskan berbagai teknik pemasakan pada makanan Indonesia, Oriental, dan Kontinental
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan berbagai teknik pemasakan pada makanan Indonesia, Oriental, dan Kontinental dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Berbagai teknik pemasakan pada makanan Indonesia, Oriental, dan Kontinental
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Prinsip pemasakan -Memasak dengan air -Memasak dengan minyak -Memasak dengan Panas kering (Dry Heat)
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-4, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-4. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 5 mnt
2.	Penyajian	Ceramah, self directed learning, Collaborative learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas 	<ul style="list-style-type: none"> 40 mnt

			berbagai teknik pemasakan		<ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, self directed learning, Collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-3 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 mnt

E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 1998. 4. Spears, Marian C and Vaden, Allene C, 2007. Foodservice Organizations : A Managerial and systems approach. Macmillan Publishing Company (New Yoroko) and Collier Macmillan Publisher (London).Puckett RP. Food Service Manual for Health Care Institutions.2004 5. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 5 (lima)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah perkuliahan ini, mahasiswa mampu menjelaskan pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi dan mutu organoleptik serta proses transfer panas pada pemasakan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan Pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi dan mutu organoleptik serta proses transfer panas pada pemasakan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi dan mutu organoleptik serta proses transfer panas pada pemasakan.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. Proses transfer panas pada pengolahan bahan makanan 2. Pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi & organoleptik
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-5, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-5. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD+Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 5 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Self Directed Learning, Collaborative 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas 	<ul style="list-style-type: none"> 40 mnt

		learning	dan penjelasan tentang pengaruh pemasakan terhadap nilai gizi dan mutu organoleptik serta proses transfer panas pada pemasakan		<ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Self-Directed Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-5 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	LCD+laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	• 5 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 6 (enam)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan Pola Makan Indonesia, Oriental dan Kontinental.
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan Pola Makan Indonesia, Oriental dan Kontinental dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pola makan Indonesia, Oriental dan Kontinental.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. Pola makan Indonesia 2. Pola makan Oriental 3. Pola makan Kontinental
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-6, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-6. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	• LCD+laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	• 5 mnt
2.	Penyajian	• Ceramah, Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai pola makan Indonesia, Oriental dan 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir 	• 40 mnt

			Kontinental		kritis • Berargu mentasi logis	
3.	Penu tapan	• Ceramah, Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 		<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	• 5 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** /1 sks
Pertemuan ke : 7 (tujuh)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan pemilihan dan penampilan makanan
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menjelaskan pemilihan dan penampilan makanan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pemilihan dan penampilan makanan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<ol style="list-style-type: none"> Pemilihan makanan Penyajian makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-7, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-8. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 5 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, self directed learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan slide dan penjelasan mengenai pemilihan dan penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargu 	<ul style="list-style-type: none"> 40 mnt

					mentasi logis	
3.	Penu tupan	• Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargu mentasi logis 	• 5 mnt

E. Evaluasi

: Instrumen yang adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

- : 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 9 (Sembilan)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan appetizer, sup dan salad
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan appetizer, sup dan salad dengan benar
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan hidangan appetizer, sup dan salad
C. Sub Pokok Bahasan	:	1.Hidangan appetizer. 2.Hidangan sup 3.Hdangan salad.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-9, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-9. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	-Petunjuk Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	• 10 mnt
2.	Penyajian	• Praktek, diskusi, collaborative learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargu 	• 120 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mengolah makanan oriental dan kontinental sesuai dengan petunjuk praktikum. • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak • memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<p>masakan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan yang akan diolah 	mentasi logis	
3.	Penu tapan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-9 • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<p>-petunjuk praktikum</p> <p>-Hasil masakan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah makanan yang disajikan oleh mahasiswa
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** /1 sks
Pertemuan ke : 10 (Sepuluh)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan nasi, mi dan pasta
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan nasi, mi dan pasta dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan hidangan nasi, mi dan pasta dengan benar.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. Macam-macam hidangan nasi 2. Macam-macam hidangan mi 3. Macam-macam hidangan pasta
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Small Group Discussion, Discovery Learning, Self-Directed-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 120 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> akan diolah. Mahasiswa mengolah hidangan nasi, mi dan pasta sesuai dengan petunjuk praktikum. Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak 	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan untuk memasak & menyajikan masakan 	<ul style="list-style-type: none"> Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-10 Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk praktikum Hasil Masakan 	<ul style="list-style-type: none"> Komuni kasi Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 30 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah makanan yang disajikan oleh mahasiswa			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> RSCM dan Persagi, Penuntun Diet (edisi baru). Arisman. Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan (Edisi 2). Jakarta;EGC, 2009. Soejoeti Tarwotjo, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 1998. 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 11 (Sebelas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan dari Telur, unggas, daging, dan seafood
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan dari Telur, unggas, daging, dan seafood dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan hidangan dari telur, unggas, daging dan seafood.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. Pengolahan hidangan dari telur 2. Pengolahan hidangan dari unggas 3. Pengolahan hidangan dari daging 4. Pengolahan hidangan dari seafood.
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-11, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-8. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktek, diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca 	Petunjuk praktikum, peralatan memasak dan menyajikan	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir 	<ul style="list-style-type: none"> 120 mnt

			resep masakan yang akan diolah. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, seafood sesuai dengan petunjuk praktikum. • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak 	masakan	kritis <ul style="list-style-type: none"> • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-11. • Mahasiwa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk praktikum • Hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah makanan yang disajikan oleh mahasiswa..
F. Referensi	:	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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i> , 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 12 (dua belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah menyelesaikan perkuliahan ini, mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan dari sayuran, kacang-kacangan dan hasil olahannya.
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah hidangan sayuran, kacang-kacangan dan hasil olahannya dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan hidangan sayuran, kacang-kacangan dan hasil olahannya.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1.Aneka hidangan sayuran 2.Aneka hidangan dari tempe-tahu dan kacang-kacangan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-12, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-12.. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktek, Collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk praktikum Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis 	<ul style="list-style-type: none"> 120 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> akan diolah. Mahasiswa mengolah hidangan dari sayuran dan kacang-kacangan serta hasil olahannya berdasarkan petunjuk praktikum Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak 	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan memasak dan menyajikan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-12. Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk praktikum Hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> Komuni kasi Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 30 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah makanan yang disajikan oleh mahasiswa.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> RSCM dan Persagi, Penuntun Diet (edisi baru). Arisman. Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan (Edisi 2). Jakarta;EGC, 2009. Soejoeti Tarwotjo, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 1998. 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 Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 13 (tiga belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah dan menyajikan hidangan dessert dan snack.
3. Indikator	:	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah dan menyajikan hidangan dessert dan snack dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan hidangan dessert dan snack.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1.Aneka hidangan dessert 2.Aneka snack
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-13, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-13. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktek, collaborative 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas 	<ul style="list-style-type: none"> 120 mnt

		learning	<p>dari dosen sebelum mulai memasak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. • Mahasiswa mengolah hidangan dessert dan snack sesuai dengan petunjuk praktikum • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak 	<p>praktikum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan makanan yang akan diolah • Peralatan memasak dan menyajikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendengarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-13. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk praktikum • Hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah hasil masakan yang disajikan.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2013



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 14 (empat belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah dan menyajikan makanan cair, makanan saring, makanan lunak dan makanan biasa.
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah dan menyajikan makanan cair, makanan saring, makanan lunak dan makanan biasa dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Mengolah dan menyajikan makanan cair, makanan saring, makanan lunak dan makanan biasa.
C. Sub Pokok Bahasan	:	1.Makanan cair 2.Makanan saring 3.Makanan lunak 4.Makanan biasa
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	• Ceramah	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-14, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-14. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	• Petunjuk praktikum	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	• 10 mnt
2.	Penyajian		• Mahasiswa	-Petunjuk praktikum	• Kreativitas	• 120

		<ul style="list-style-type: none"> • Praktek, collaborative learning 	<p>memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. • Mahasiswa mengolah makanan cair, makanan saring, makanan lunak, dan makanan biasa. • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak. 	<p>-Bahan makanan yang akan diolah. -Peralatan memasak dan menyajikan masakan.</p>	<p>as</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	<p>mnt</p>
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-14. Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk praktikum • Hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuni kasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah hasil masakan yang disajikan.			
F. Referensi		:	<p>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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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</p>			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/035

Mata Kuliah : Kuliner Diet I
Kode/ Bobot : **KUG222** / 1 sks
Pertemuan ke : 15 (lima belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menerapkan seni kuliner dalam berbagai penyelenggaraan makanan untuk individu/kelompok, baik dalam keadaan sehat maupun sakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Setelah mengikuti perkuliahan ini, Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah serta menyajikan menu untuk kelompok khusus (bayi-anak, dewasa, lansia, vegetarian)
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menerapkan seni dan teknik mengolah serta menyajikan menu untuk kelompok khusus (bayi-anak, dewasa, lansia, vegetarian) dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan menu untuk kelompok khusus (bayi-anak, dewasa, lansia dan vegetarian).
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. Pengolahan menu untuk bayi 2. Pengolahan menu untuk balita 3. Pengolahan menu untuk anak 4. Pengolahan menu untuk dewasa 5. Pengolahan menu untuk lansia 6. Pengolahan menu untuk kaum vegetarian
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-15, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain Mahasiswa mengetahui kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-13. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Resep, petunjuk praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek, diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. • Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. • Mahasiswa mengolah makanan untuk berbagai kelompok usia dan kaum vegetarian sesuai dengan petunjuk praktikum. • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak. 	<ul style="list-style-type: none"> -Petunjuk praktikum -Bahan makanan yang akan diolah -Peralatan memasak dan menyajikan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 120 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • mahasiswa mendengarkan umpan balik yang disampaikan dosen atas masakan yang disajikan mahasiswa . • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-15. Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • Petunjuk praktikum • Hasil masakan 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah hasil masakan yang disajikan.
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>Dasar-dasar Gizi Kuliner</i>, 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