



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI- UNDIP	SAP	10.05.03	048
--------------------	------------	-----------------	------------

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

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048	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/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 1 (satu)

A. Kompetensi :

	1. Standar Kompetensi		Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
	2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan latar belakang peran gizi kuliner dalam penyelenggaraan makanan untuk individu yang sakit.
	3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan latar belakang peran gizi kuliner dalam penyelenggaraan makanan untuk individu yang sakit dengan benar.
	B. Pokok Bahasan	:	Pendahuluan
	C. Sub Pokok Bahasan	:	- Pendahuluan : Orientasi silabi, ruang lingkup perkuliahan, tata kerja di laboratorium
	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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<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 	<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>mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang Orientasi silabi, ruang lingkup perkuliahan, tata kerja di laboratorium • 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 • Mendorong • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, 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-1 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi 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. 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 2 (dua)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu merencanakan menu diet rendah kalori dan tinggi serat
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini, mahasiswa mampu merencanakan menu diet rendah kalori dan tinggi serat dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Diet rendah kalori dan tinggi serat
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Diet rendah kalori -Diet tinggi serat -Contoh menu diet rendah kalori -Contoh menu diet tinggi serat
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<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 dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan 	<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

			ke-2. • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya			
2.	Penyajian	• Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning,	- Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang diet rendah kalori dan tinggi serat. • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung	• LCD + Laptop • Kabel power	• Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis	• 40 mnt
3.	Penutupan	• Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning,	• 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	• LCD + Laptop	• 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. 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 3 (tiga)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu merencanakan menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu merencanakan menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh.
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Diet DASH -Diet Rendah Kolesterol dan lemak jenuh -Contoh menu diet DASH -Contoh menu diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<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 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-3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang diet DASH dan rendah kolesterol dan lemak jenuh • 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 • Mendengarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, 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 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi 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. 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 4 (empat)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu merencanakan menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu merencanakan menu diet DM dan diet rendah protein dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Diet DM dan Diet rendah protein
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Diet DM -Diet rendah protein -Contoh menu diet DASH -Contoh menu diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-4, 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-4.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang diet DM dan diet rendah protein • 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 • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, 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-4 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi 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. 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 5 (lima)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu merencanakan menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu merencanakan menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Diet rendah purin dan diet pada penyakit hati
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Diet rendah purin -Diet penyakit hati -Contoh menu diet rendah purin -Contoh menu diet penyakit hati
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-5, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai 	<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>mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-4.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang diet rendah purin dan diet pada penyakit hati • 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 • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, 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 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi 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. 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 6 (enam)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu merencanakan menu Diet rendah sisa dan Diet bebas gluten dan kasein
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu merencanakan menu diet rendah sisa dan Diet bebas gluten dan kasein dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Diet rendah sisa -Diet bebas gluten dan kasein -Contoh menu diet rendah sisa -Contoh menu diet bebas gluten dan kasein
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-6, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan 	<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

			ke-6. • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya				
2.	Penyajian	• Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning,	- Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung	• LCD + Laptop • Kabel power	• Kreativitas • Mendengarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis	• 40 mnt	
3.	Penutupan	• Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning,	• 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	• 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. 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. 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 7 (tujuh)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan perkembangan bisnis catering diet
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan perkembangan bisnis catering diet dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Perkembangan bisnis catering diet
C. Sub Pokok Bahasan	:	-Karakteristik bisnis catering diet -Perkembangan bisnis catering diet
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-7, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-7. 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, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang perkembangan bisnis catering diet • 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 • Mendorong • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, 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-7 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi 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. 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 8 (delapan)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu memahami teknik pengemasan dan penyajian makanan diet
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu memahami teknik pengemasan dan penyajian makanan diet dengan baik.
B. Pokok Bahasan	:	Teknik pengemasan dan penyajian makanan diet
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengemasan dan penyajian makanan diet
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-8, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan 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, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas 	<ul style="list-style-type: none"> 40 mnt

			<p>tayangan dan penjelasan tentang perkembangan bisnis catering diet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 		<ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	
3.	Penu tupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, 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-8 • 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 	<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. 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



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 9 (Sembilan)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet makanan cair
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengolah dan menyajikan menu diet makanan cair dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu makanan cair.
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu makanan cair.
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-9, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-8. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan masakan Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt
2.	Penyaji	• Praktikum, collaborative	• Mahasiswa	• LCD + Laptop	• Kreativitas	• 120

	jian	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 menu diet makanan cair sesuai dengan petunjuk praktikum. • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kabel power 	<p>as</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	menit
3.	Penu tapan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah,Tanya Jawab, 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-9 • 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"> • 30 mnt
E. Evaluasi		:	Instrumen yang digunakan adalah makanan yang disajikan oleh mahasiswa			
F. Referensi		:	<ol style="list-style-type: none"> 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 			



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II

Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS

Pertemuan ke : 10 (sepuluh)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah kalori dan diet tinggi serat
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah kalori dan diet tinggi serat dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet rendah kalori dan diet tinggi serat
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet rendah kalori dan diet tinggi serat.
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-10, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-8. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan masakan Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktikum, collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. Mahasiswa mengolah menu diet rendah kalori dan tinggi serat sesuai dengan petunjuk praktikum. Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 120 menit
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Tanya Jawab, 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-10 Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Komunikasi Berargumentasi 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. Penuntun Diet. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 11 (sebelas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengolah dan menyajikan menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-11, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan masakan Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

			ke-11. • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya			
2.	Penyajian	• Praktikum, collaborative learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. • Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. • Mahasiswa mengolah menu diet DASH dan diet rendah kolesterol dan lemak jenuh sesuai dengan petunjuk praktikum. • Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	• 120 menit
3.	Penutupan	• Ceramah, Tanya Jawab, 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-11 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	• LCD + Laptop	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	• 30 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah makanan yang disajikan oleh mahasiswa
F. Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 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



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 12 (duabelas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet DM dan diet rendah protein
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengolah dan menyajikan menu diet DM dan diet rendah protein dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet DM dan rendah protein
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet DM dan rendah protein
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-12, manfaat dan hubungan materi tsb dengan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-12. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan masakan Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktikum, collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. Mahasiswa mengolah menu diet DM dan rendah protein sesuai dengan petunjuk praktikum. Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 120 menit
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Tanya Jawab, 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-12 Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Komunikasi Berargumentasi 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. Penuntun Diet. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 13 (tigabelas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati.
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati.
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati.
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-13, manfaat dan hubungan materi tsb dengan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-13. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan masakan Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktikum, collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. Mahasiswa mengolah menu diet rendah purin dan diet pada penyakit hati sesuai dengan petunjuk praktikum. Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 120 menit
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Tanya Jawab, 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-13 Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Komunikasi Berargumentasi 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. Penuntun Diet. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke: 2
Tanggal: 1 September 2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/048

Mata Kuliah : Kuliner Dietetik II
Kode/Bobot : KUG 322/ 1 SKS
Pertemuan ke : 14(empat belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menerapkan seni kuliner pada pengolahan dan penyajian makanan diet untuk berbagai penyakit.
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein
3. Indikator	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengolah dan menyajikan menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein
B. Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein
C. Sub Pokok Bahasan	:	Pengolahan dan penyajian menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein
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 -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-14, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-14. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> Petunjuk Praktikum Peralatan untuk memasak dan menyajikan masakan Bahan makanan yang akan diolah 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 10 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> Praktikum, collaborative learning 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan arahan dari dosen sebelum mulai memasak. Mahasiswa membaca resep masakan yang akan diolah. Mahasiswa mengolah menu diet rendah sisa dan diet bebas gluten dan kasein sesuai dengan petunjuk praktikum. Mahasiswa menyajikan makanan yang sudah selesai dimasak memberikan pendapatnya setelah dilakukan penyajian. 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> Kreativitas Mendengarkan Berpikir kritis Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> 120 menit
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah, Tanya Jawab, 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-14 Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Komunikasi Berargumentasi 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. Penuntun Diet. Tuti Soenardi-Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama, 2013. Tuti Soenardi. Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit