



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI- UNDIP	SAP	10.05.03	054
--------------------	------------	-----------------	------------

Revisi ke	:	1
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/10.05.03/054	Disetujui Oleh Dekan Fak. Kedokteran
Revisi ke	Tanggal	Satuan Acara Pembelajaran	
1	1 September 2014		

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 1 (satu)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup produksi makanan sehat.
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian makanan sehat, produksi makanan sehat. b. Ruang lingkup produksi makanan sehat. c. Cara produksi makanan sehat dan aman.
3. Indikator	: Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian makanan sehat, produksi makanan sehat 80% benar. b. Ruang lingkup produksi makanan sehat 80% benar. c. Cara produksi makanan sehat dan aman 80% benar.
B. Pokok Bahasan	: Pendahuluan Produksi Makanan Sehat
C. Sub Pokok Bahasan	: a. Pengertian makanan sehat, produksi makanan sehat. b. Ruang lingkup produksi makanan sehat. c. Cara produksi makanan sehat dan aman.
D. Kegiatan Pembelajaran	: Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian makanan sehat, produksi makanan sehat. • Menjelaskan ruang lingkup produksi makanan sehat. • Menjelaskan cara produksi makanan sehat dan aman. • Memberi penugasan kelompok 	<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"> • 80 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 2 (dua)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan produk pangan baru yang sehat.
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian pengembangan produk pangan baru yang sehat b. Tujuan pengembangan produk pangan baru yang sehat c. Mengapa perlu dilakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat d. Tahapan yang harus dilakukan untuk pengembangan produk pangan baru yang sehat
3. Indikator	: Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian pengembangan produk pangan baru yang sehat 80% benar b. Tujuan pengembangan produk pangan baru yang sehat 80% benar c. Mengapa perlu dilakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat 80% benar d. Tahapan yang harus dilakukan untuk pengembangan produk pangan baru yang sehat 80% benar
B. Pokok Bahasan	: Pengembangan produk pangan baru yang sehat
C. Sub Pokok Bahasan	: a. Pengertian pengembangan produk pangan baru yang sehat b. Tujuan pengembangan produk pangan baru yang sehat c. Mengapa perlu dilakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat d. Tahapan yang harus dilakukan untuk pengembangan produk pangan baru yang sehat
D. Kegiatan Pembelajaran	: Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning,Collaborative-Learning 	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian pengembangan produk pangan baru yang sehat • Tujuan pengembangan produk pangan baru yang sehat • Mengapa perlu dilakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat • Tahapan yang harus dilakukan untuk pengembangan produk pangan baru yang sehat 	<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"> • 80 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-2. • 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi : Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 3 (tiga)

A. Kompetensi**1. Standar Kompetensi**

: Mahasiswa mampu menjelaskan ide, konsep, dan design produk baru.

2. Kompetensi Dasar

: Mahasiswa mampu menjelaskan:

- a. Ide produk baru yang sehat
- b. Konsep produk baru yang sehat
- c. Design produk baru yang sehat

3. Indikator

: Mahasiswa mampu menjelaskan:

- a. Ide produk baru yang sehat 80% benar
- b. Konsep produk baru yang sehat 80% benar
- c. Design produk baru yang sehat 80% benar

B. Pokok Bahasan

: Ide, konsep, dan design produk baru

C. Sub Pokok Bahasan

1. Ide produk baru yang sehat
2. Konsep produk baru yang sehat
3. Design produk baru yang sehat

D. Kegiatan Pembelajaran

: Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning,Collaborative-Learning 	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ide produk baru yang sehat • Konsep produk baru yang sehat • Design produk baru yang sehat 	<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"> • 80 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-3. • 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqualine H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
1

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 4 (empat)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Mahasiswa mampu menjelaskan dan menghitung formulasi makanan
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian komplementasi untuk membuat formulasi makanan b. Perhitungan formulasi makanan c. Pencampuran dua bahan d. Model matematika pertidaksamaan linier
3. Indikator	: Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian komplementasi untuk membuat formulasi makanan 80% benar b. Perhitungan formulasi makanan 80% benar c. Pencampuran dua bahan 80% benar d. Model matematika pertidaksamaan linier 80% benar
B. Pokok Bahasan	: Formulasi makanan
C. Sub Pokok Bahasan	: a. Pengertian komplementasi untuk membuat formulasi makanan b. Perhitungan formulasi makanan c. Pencampuran dua bahan d. Model matematika pertidaksamaan linier
D. Kegiatan Pembelajaran	: Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<p>Menjelaskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian komplementasi untuk membuat formulasi makanan • Perhitungan formulasi makanan • Pencampuran dua bahan • Model matematika pertidaksamaan linier 	<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"> • 80 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-4 • 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
2Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 5 (lima)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menghitung umur simpan produk pangan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: <ul style="list-style-type: none">• Berbagai metode penentuan umur simpan produk pangan• Menghitung umur simpan produk pangan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: <ul style="list-style-type: none">a. Berbagai metode penentuan umur simpan produk pangan 80% benarb. Menghitung umur simpan produk pangan 80% benar
B. Pokok Bahasan	:	Umur simpan
C. Sub Pokok Bahasan	:	<ul style="list-style-type: none">a. Berbagai metode penentuan umur simpan produk panganb. Menghitung umur simpan produk pangan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Berbagai metode penentuan umur simpan produk pangan • Menghitung umur simpan produk pangan 	<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"> • 80 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-5 • Mahasiwa 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
1

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 6 (enam)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu menjelaskan kemasan pangan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian dan tujuan kemasan pangan b. Jenis kemasan pangan c. Contoh kemasan sehat
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian dan tujuan kemasan pangan 80% benar b. Jenis kemasan pangan 80% benar c. Contoh kemasan sehat 80% benar
B. Pokok Bahasan	:	Kemasan pangan
C. Sub Pokok Bahasan	:	a. Pengertian dan tujuan kemasan pangan b. Jenis kemasan pangan c. Contoh kemasan sehat
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian dan tujuan kemasan pangan • Jenis kemasan pangan • Contoh kemasan sehat 	<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"> • 80 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-6 • Mahasiwa 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 7 (tujuh)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu menjelaskan regulasi pangan
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. UU tentang pangan b. Peraturan pemerintah yang berhubungan dengan pangan c. Ijin edar produk pangan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. UU tentang pangan 80% benar b. Peraturan pemerintah yang berhubungan dengan pangan 80% benar c. Ijin edar produk pangan 80% benar
B. Pokok Bahasan	:	Regulasi pangan
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. UU tentang pangan 2. Peraturan pemerintah yang berhubungan dengan pangan 3. Ijin edar produk pangan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah, Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	Menjelaskan: UU tentang pangan Peraturan pemerintah yang berhubungan dengan pangan Ijin edar produk pangan	<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"> • 80 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-7 • 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 8 (delapan) dan 9 (sembilan)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu mempresentasikan proposal pengembangan produk yang dibuat.
2. Kompetensi Dasar	:	a. Mahasiswa mampu membuat proposal pengembangan produk pangan b. Mahasiswa mampu mempresentasikan proposal pengembangan produk pangan
3. Indikator	:	a. Mahasiswa mampu membuat proposal pengembangan produk pangan dengan baik b. Mahasiswa mampu mempresentasikan proposal pengembangan produk pangan dengan baik
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi awal proyek
C. Sub Pokok Bahasan	:	1. Presentasi proposal pengembangan produk pangan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Penjelasan aturan presentasi 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning,Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<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"> • 80 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 proposal yang dibuat untuk kemudian dapat diperbaiki • Dosen menjelaskan rangkuman semua proposal yang telah dipresentasikan yang dipelajari pada pertemuan ke-8 dan 9 • 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 10 (sepuluh)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu menjelaskan uji penerimaan pasar, termasuk uji sensori sebagai salah satu indikator penerimaan pangan baru
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian uji penerimaan b. Berbagai jenis uji sensori c. Uji sensori sebagai salah satu uji penerimaan pasar
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Pengertian uji penerimaan 80% benar b. Berbagai jenis uji sensori 80% benar c. Uji sensori sebagai salah satu uji penerimaan pasar 80% benar
B. Pokok Bahasan	:	Uji pasar
C. Sub Pokok Bahasan	:	a. Pengertian uji penerimaan b. Berbagai jenis uji sensori c. Uji sensori sebagai salah satu uji penerimaan pasar
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian uji penerimaan • Berbagai jenis uji sensori • Uji sensori sebagai salah satu uji penerimaan pasar 	<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"> • 80 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-10 • Mahasiwa 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 11 (sebelas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu menjelaskan materi yang diberikan oleh dosen tamu I
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Sekilas tentang BPOM b. Berbagai peraturan BPOM c. Pengajuan ijin edar produk pangan
3. Indikator	:	Mahasiswa mampu menjelaskan: a. Sekilas tentang BPOM 80% benar b. Berbagai peraturan BPOM 80% benar c. Pengajuan ijin edar produk pangan 80% benar
B. Pokok Bahasan	:	Kuliah tamu dari BPOM
C. Sub Pokok Bahasan	:	a. Sekilas tentang BPOM b. Berbagai peraturan BPOM c. Pengajuan ijin edar produk pangan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming BPOM • Memberikan contoh tugas BPOM 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	Dosen tamu menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> • Sekilas tentang BPOM • Berbagai peraturan BPOM • Pengajuan ijin edar produk pangan 	<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"> • 80 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-11 • Mahasiwa 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 12 (dua belas)

A. Kompetensi :**1. Standar Kompetensi** : Mahasiswa mampu menjelaskan materi yang diberikan oleh dosen tamu II**2. Kompetensi Dasar** : Mahasiswa mampu menjelaskan kiat sukses menjadi pengusaha pangan sehat dan termotivasi untuk mengembangkan pangan baru yang sehat**3. Indikator** :
Mahasiswa mampu menjelaskan kiat sukses menjadi pengusaha pangan sehat dan termotivasi untuk mengembangkan pangan baru yang sehat 80% benar**B. Pokok Bahasan** : Kuliah tamu dari wirausaha makanan sehat**C. Sub Pokok Bahasan** : Kiat sukses menjadi pengusaha pangan sehat dan motivasi untuk mengembangkan pangan baru yang sehat**D. Kegiatan Pembelajaran** : Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Brain storming • Memberikan contoh pengusaha sukses 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	Dosen tamu menjelaskan kiat sukses menjadi pengusaha pangan sehat dan motivasi untuk mengembangkan pangan baru yang sehat	<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"> • 80 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-12 • 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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

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.

**SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)**

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
KedokteranRevisi ke:
1Tanggal:
1 September
2014**SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/054**

Mata Kuliah : PRODUKSI MAKANAN SEHAT
Bobot : 2 SKS
Pertemuan ke : 13 (tiga belas) dan 14 (empat belas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	:	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil uji pasar pengembangan produk yang dibuat
2. Kompetensi Dasar	:	a. Mahasiswa mampu melakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat b. Mahasiswa mampu melakukan uji pasar c. Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil uji pasar pengembangan produk yang dibuat
3. Indikator	:	a. Mahasiswa mampu melakukan pengembangan produk pangan baru yang sehat 80% benar b. Mahasiswa mampu melakukan uji pasar 80% benar a. Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil uji pasar pengembangan produk yang dibuat 80% benar
B. Pokok Bahasan	:	Presentasi akhir proyek
C. Sub Pokok Bahasan	:	a. Pengembangan produk pangan baru yang sehat b. Uji pasar c. Presentasi hasil uji pasar pengembangan produk yang dibuat
D. Kegiatan Pembelajaran	:	Small Group Discussion, Discovery Learning

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"> • Penjelasan aturan presentasi 	<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"> • Ceramah,Self-Directed-Learning, Collaborative-Learning 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<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"> • 80 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 laporan yang dibuat untuk kemudian dapat diperbaiki • Dosen menjelaskan rangkuman semua proposal yang telah dipresentasikan yang dipelajari pada pertemuan ke-13 dan 14 • Mahasiswa mendapatkan gambaran ujian akhir 	<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"> • 10 mnt

E. Evaluasi

: Kuis, tugas-tugas

F. Referensi

1. (Eds) Jacqueline H. Beckley, M. Michele Foley, Elizabeth J. Topp, J.C. Huang, Witoon Prinyawiatkul. 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.