



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan
Program Studi S1 Gizi

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																					
Pengembangan Produk	1321103093		T=0 P=3 ECTS=4.77	5	1 Desember 2022																																																																																																					
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																																					
	1. Prof. Rita Ismawati ; 2. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D		Prof. Rita Ismawati		Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																																																																																					
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																									
	CPL-9	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis.																																																																																																								
	CPL-11	Mampu mendesain dan mengelola pendidikan gizi dengan menggunakan media dan metode sesuai karakter sasaran.																																																																																																								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																									
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik dan kualitas produk makanan yang baik																																																																																																								
	CPMK - 2	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk membuat dan menyajikan produk olahan pangan dengan memanfaatkan sumber belajar.																																																																																																								
	CPMK - 3	Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun karya ilmiah berupa artikel																																																																																																								
	CPMK - 4	Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam mengembangkan produk untuk terapi dan preventif masalah gizi																																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																									
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-9</th> <th>CPL-11</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					CPMK	CPL-9	CPL-11	CPMK-1			CPMK-2			CPMK-3			CPMK-4																																																																																							
	CPMK	CPL-9	CPL-11																																																																																																							
	CPMK-1																																																																																																									
	CPMK-2																																																																																																									
	CPMK-3																																																																																																									
CPMK-4																																																																																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																										
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																	CPMK-2																	CPMK-3																	CPMK-4																
CPMK	Minggu Ke																																																																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																										
CPMK-1																																																																																																										
CPMK-2																																																																																																										
CPMK-3																																																																																																										
CPMK-4																																																																																																										
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang bagaimana rangkaian berbagai kegiatan pada proses mengembangkan suatu pangan sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang bernilai gizi lebih tinggi dengan menggunakan teknologi yang ada. Dalam mata kuliah ini membahas rangkaian berbagai kegiatan pada proses pengembangan produk pangan dan gizi, yang bertujuan menjadi pangan berkualitas dan meningkatkan kualitas gizinya. Topik dalam perkuliahan ini yakni, pemahaman tentang proses Pengembangan Produk Makanan dan Gizi, dengan pendekatan dan metode yang sesuai dengan proses dan prosedur dalam pengembangan suatu produk untuk dikembangkan. Kegiatan belajar dilakukan melalui pengalaman belajar ceramah, diskusi dan praktek.																																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																																									

- Ulrich Karl. T. and Eppinger Steven D. 2011 Product Desingn and Development. 5th edition. . Mc. Graw Hill.
- Ariadne. C. Teknik Mengelola Produk dan Merek. 2017. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta :
- Purnomo, D dan Sukarti, T.2010.Teknik Pengembangan Produk Pangan Baru. Bandung : Widya Padjajaran
- Hari Eko Irianto dan Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Rajawali Pers. Depok
- Graf Ernst and Sam Saguy Israel, 1991. Food Product Development, New York : van Nostrand Reinhold.
- Hyatt internasional M.dkk, 1994, Great Cuisine Of The Word, Jakarta

Pendukung :

- Dewi, Rahayu dkk. Pendidikan pengolahan kudapan bergizi di PKBM Lentera Fajar Indonesia. Laporan akhir PKM. 2021
- Ismawati, Rita dkk. PKM Crackers Daun Kelor (Moringa Crackers) untuk meningkatkan imun dalam mencegah Covid-19. Laporan Akhir PKM.2020
- Ismawati, Rita dkk. PKM teh Celup Morsel (Daun Kelor dan Bunga Rosella) untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam mencegah covid-19. Laporan Akhir PKM.2020
- Miranti, MG. Diversifikasi Minuman Herbal berbasis serbuk instan untuk meningkatkan kekebalan tubuh menangkan covid-19. Laporan Akhir PKM.2020
- Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk Prototipe Industri Biskuit Daun Kelor (Moringa Crackers) Kaya nutrisi untuk meningkatkan Imunitas Tubuh dalam Mencegah Covid-19. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan prototipe industri. 2020.
- Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe gluten free tinggi makro dan mikronutrien. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan Produk Inovasi. 2022
- Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi minuman probiotik daun kelor (Moringa Yogurt) tinggi mikronutrient dan antioksidan. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2021
- Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe (probiotic cookies) gluten free tinggi makro dan mikronutrient. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2023

Dosen Pengampu

Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.
Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.
Noor Rohmah Mayasari, Ph.D.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Memiliki gagasan, ide, dan konsep dalam membuat suatu karya berdasarkan permasalahan gizi di Indonesia	1. Menjelaskan gagasan, ide, dan konsep. 2. Menjelaskan cara menuangkan gagasan dalam suatu karya. 3. Menjelaskan permasalahan gizi di Indonesia	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal, apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 4 X 50			5%
2	Memiliki kemampuan merencanakan suatu produk	1. Menjelaskan Konsep pengembangan produk pangan baru. 2. Menjelaskan prinsip merencanakan pembuatan produk baru	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 4 X 50			10%
3	Memiliki kemampuan Mengembangkan produk baru	Menjelaskan teknik dalam mengembangkan produk baru	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 4 X 50			10%
4	Memiliki kemampuan mengembangkan produk baru	1. Menjelaskan Formulasi dan teknologi produk pangan baru. 2. Menjelaskan rancangan percobaan dalam pengembangan produk baru	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 4 X 50			5%

5	Memiliki kemampuan mengevaluasi sensori inderawi produk baru	Menjelaskan evaluasi sensori inderawi untuk pengembangan produk pangan baru	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50			10%
6	Mampu memahami perancangan percobaan produk pangan baru	Menjelaskan Perancangan awal percobaan produk pangan baru: 1. Penetapan tujuan dan sasaran 2. Perumusan konsep produk 3. Pengembangan formula produk	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50		Materi: 1. Dewi, Rahayu dkk. Pendidikan pengolahan kudapan bergizi di PKBM Lentera Fajar Indonesia. 2021; 2. Ismawati, Rita dkk. PKM Crackers Daun Kelor (Moringa Crackers) untuk meningkatkan imun dalam mencegah Covid-19. 2020; 3. Ismawati, Rita dkk. PKM teh Celup Morsel (Daun Kelor dan Bunga Rosella) untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam mencegah covid-19. 2020 4. Miranti, MG. Diversifikasi Minuman Herbal berbasis serbuk instan untuk meningkatkan kekebalan tubuh menangkan covid-19. 2020 Pustaka: <hr/> Materi: 5. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk Prototipe Industri Biskuit Daun Kelor (Moringa Crackers) Kaya nutrisi untuk meningkatkan Imunitas Tubuh dalam Mencegah Covid-19. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan prototipe industri. 2020; 6. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung formula tempe gluten free tinggi makro dan mikronutrien. Laporan Akhir Penelitian Pengembangan Produk Inovasi. 2022; 3. Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi cookies tepung	5%

						formula tempe (probiotic cookies) gluten free tinggi makro dan mikronutrient. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2023 Pustaka:	
7	Mampu membuat produk produk baru	Menjelaskan produk pangan baru aneka snack, appetizer, main course, dessert	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek membuat produk pangan baru 4 X 50			10%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			4 X 50			0%
9	Mampu membuat produk produk baru	Menjelaskan produk pangan baru aneka snack, appetizer, main course, dessert	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek membuat produk pangan baru 4 X 50			10%
10	Mampu membuat penilaian produk produk baru	Menjelaskan Penilaian produk pangan baru secara inderawi	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila mendapat nilai penuh Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Penilaian produk pangan baru secara inderawi 4 X 50			10%
11	Mampu membuat minuman produk produk baru	Menjelaskan aneka minuman produk pangan baru	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila mendapat menjawab dengan benar	Praktek aneka minuman produk pangan baru 4 X 50		Materi: Ismawati, Rita dkk. Pengembangan produk inovasi minuman probiotik daun kelor (Moringa Yogurt) tinggi mikronutrient dan antioksidan. Laporan akhir penelitian pengembangan produk inovasi. 2021 Pustaka:	10%
12	Mampu menilai produk pangan baru secara inderawiMampu menganalisis produk pangan baru secara inderawi	Menjelaskan Penilaian produk pangan baru secara inderawiMenjelaskan analisis produk pangan baru secara inderawi	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Praktek uji sensori, analisis produk pangan baru 4 X 50			10%
13	Mampu menerapkan kemasan, pelabelan, pada produk baru	1. Menjelaskan Kemasan 2. Menjelaskan pelabelan	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50			5%

14	Mampu memahami business plan dan strategi komersialisasi	1. Menjelaskan Busniss plan 2. Menjelaskan Strategi komersialisasi	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50		5%
15	Memiliki kemampuan menyelenggarakan pameran produk baru	Menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan pameran produk baru	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 4 X 50		5%
16						0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
		100%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 19 November 2024

Koordinator Program Studi S1
Gizi



Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



Desty Muzarofatus Sholikhah,
S.K.M., M.Kes.
NIDN 0724129001

VALID