



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

Kode Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>													
Sosio Budaya Gizi	1321102015		T=0 P=0 ECTS=0	3	9 April 2025													
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>													
	.....		.....		Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.													
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																	
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																	
	Matrik CPL - CPMK																	
		CPMK																
	<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																	
		Minggu Ke																
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Deskripsi: Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian masalah gizi ditinjau dari aspek sosio budaya berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan saintifik. Model pembelajaran menerapkan problem based learning. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk ceramah, diskusi kelompok, observasi, presentasi. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.																	
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983 . Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc Wageningen.</li> <li>2. Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia . Berita Pergizi Pangan.</li> <li>3. Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi . Bogor. AU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.</li> <li>4. Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan ( Food Habits ) Masyarakat. Berita Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, No.1.</li> <li>5. Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan . Pangan No.9, Vol.II, Juli</li> <li>6. Susanto, Djoko . 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK</li> </ol>																	
	<b>Pendukung :</b>																	
<b>Dosen Pengampu</b>	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si.																	
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]</b>		<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>											
		<b>Indikator</b>	<b>Kriteria &amp; Bentuk</b>	<b>Luring (offline)</b>	<b>Daring (online)</b>													
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)											

1	Pendahuluan sosio Budaya Gizi Konsep sosio budaya Gizi	Konsep sosio budaya Hubungan aspek soaial terhadap gizi Hubungan budaya pangan dan gizi	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1a memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 1b memiliki bobot 20 jika dijawab benar 3. Soal nomor 1c memiliki bobot 20 jika dijawab benar 4. Soal nomor 2a memiliki bobot 15 jika dijawab benar 5. Soal nomor 2b memiliki bobot 20 jika dijawab benar 6. Soal nomor 2c memiliki bobot 15 jika dijawab benar	Ceramah, diskus, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 2 X 50		0%
2	Mampu memahami konsep sosial budaya gizi	Menjelaskan aspek sosial budaya gizi Menjelaskan hubungan aspek soaial budaya dan gizi menjelaskan konsep soaial budaya gizi	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar	Ceramah, diskus, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 2 X 50		0%
3	Mampu memahami pendekatan sosiologi budaya makan untuk menganalisis sosial budaya makan (tata nilai, konsep sehat sakit, analisis peran keluarga, perubahan sosial) Mampu memahami pendekatan antropologi budaya makan untuk menganalisis fenomena sosial budaya makan Mampu memahami pendekatan psikologi budaya makan untuk menganalisis feneomena sosial budaya makan (psikologi makan, makna makanan)	Menjelaskan pendekatan sosial budaya makan Menjelaskan pendekatan antropologi budaya makan Menjelaskan psikologi budaya makan	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 4. Soal nomor 3 memiliki bobot 10 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50		0%
4	Memahami Konsep Pemilihan makanan	Menjelaskan alasan pemilihan makanan Menjelaskan faktor yang mendasari pemilihan makanan	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 2 X 50		0%

5	Mampu memahami sejarah perkembangan makanan	Menjelaskan periodisasi perkembangan makanan Menguraikan sejarah makanan di Indonesia	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 5. Soal nomor 5 memiliki bobot 15 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50			0%
6	Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial budaya	Menjelaskan peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya Menjelaskan perilaku sosial terkait pangan Menjelaskan makanan terkait budaya masyarakat	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 15 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 2 X 50			0%
7	Mampu memahami tugas yang diberikan terkait dengan kearifan pangan lokal di daerah masing masing	Menjelaskan kearifan pangan lokal di daerah masing masing mahasiswa	<b>Kriteria:</b> Presentasi tugas memiliki nilai 90 jika sesuai kriteria	Presentasi tugas kearifan pangan lokal daerah masing-masing 2 X 50			0%
8	Mampu memahami materi pertemuan 1-7 (ujian Tengah Semester)	Menjelaskan materi pertemuan 1-7	<b>Kriteria:</b> Jika menjawab semua soal dengan benar memiliki bobot nilai 100	Tes 2 X 50			0%
9	Mampu memahami tabu dan pantangan makanan	Menjelaskan pengertian tabu dan pantangan makanan Mengidentifikasi perbedaan tabu dan pantangan makanan Menjelaskan alasan adanya tabu dan pantangan makanan di masyarakat Menyusun laporan analisis tabu dan pantangan makanan	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 1 memiliki bobot 00 jika dijawab benar 3. Soal nomor 1 memiliki bobot 80 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok dan tanya jawab., memecahkan permasalahan 2 X 50			0%
10	Mampu memahami kebiasaan makan	Menjelaskan pengertian kebiasaan makan Menjelaskan faktor penyebab timbulnya perilaku makan Menjelaskan faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan Menguraikan ruang lingkup kebiasaan makan Menjelaskan cara mempelajari kebiasaan	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 4. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 5. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50			0%

11	Mampu memahami perilaku makan masyarakat Indonesia	1. Menjelaskan pengertian perilaku makan 2. Menjelaskan faktor penyebab timbulnya perilaku makan 3. Menjelaskan kaitan budaya dengan perilaku makan 4. Menjelaskan hubungan gaya hidup dan perilaku makan seseorang	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 memiliki bobot 15 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab, pemecahan masalah 2 X 50			0%
12	Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat	- Menjelaskan pengertian konsumsi makan - Menjelaskan faktor terjadinya konsumsi makan - Menjelaskan hubungan konsumsi dengan kebiasaan dan perilaku makan - Menjelaskan ruang lingkup pola konsumsi makan - Menjelaskan pengaruh teknologi terhadap konsumsi pangan masyarakat	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 4. Soal nomor 4 memiliki bobot 25 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 2 X 50			0%
13	Mampu menganalisis masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat	Mengidentifikasi masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat Menganalisis penyebab masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat Menjelaskan alternatif pemecahan gizi terkait sosio budaya masyarakat	<b>Kriteria:</b> 1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2. Soal nomor 2 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 2 X 50			0%
14	Mampu menyusun masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat	- Mengidentifikasi masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat - Menganalisis penyebab masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat - Menjelaskan alternatif pemecahan masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat -	<b>Kriteria:</b> Makalah dibuat sesuai dengan tahapan yang benar bobot nilai 90	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 2 X 50			0%
15	Mampu mempresentasikan masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat	- Mengidentifikasi masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat - Menganalisis penyebab masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat - Menjelaskan alternatif pemecahan masalah gizi terkait sosio budaya masyarakat -	<b>Kriteria:</b> Penilaian berdasarkan presentasinya dengan bobot nilai 90	Presentasi makalah 2 X 50			0%
16							0%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

#### Catatan

1. **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.
2. **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.

3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **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.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **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.
9. **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.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.