



JURNAL KEGIATAN PROSES PEMBELAJARAN (JKPP)

Semester Genap 2019 - 2020

Mata kuliah : Ilmu Bahan Makanan (3 sks)

Ruang : R709

Kode : NUT143

Kelas : KJ02

Dosen : DUDUNG ANGKASA

Prodi : Ilmu Gizi

Semester : 2

DUDUNG ANGKASA

NO	Rencana perkuliahan			Pelaksanaan perkuliahan			Keaktifan Mahasiswa		Paraf	
	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Kesan Dosen	Jml Mhs	Dosen	Mhs
1	Senin 2-3-20	13:00- 14:40		Senin 2-3-20	13:00- 14:40	Kontrak Perkuliahan dan istilah Pangan		36		
2	Senin 9-3-20	13:00- 14:40		Senin 9-3-20	13:00- 14:40	Serealia		37		
3	Senin 16-3-20	13:00- 14:40		Senin 16-3-20	13:00- 14:40	Materi : Serealia		38		
4	Senin 23-3-20	13:00- 14:40		Senin 23-3-20	13:00- 14:40	Materi : Kacang-kacangan		25		
5	Senin 30-3-20	13:00- 14:40		Senin 30-3-20	13:00- 14:40	Materi : Umbi-umbian		37		
6	Senin 6-4-20	13:00- 14:40		Senin 6-4-20	13:00- 14:40	Materi : Susu dan olahannya		37		
7	Senin 13-4-20	13:00- 14:40		Senin 13-4-20	13:00- 14:40	Materi : Gula dan Pemanis Buatan		38		

JURNAL KEGIATAN PROSES PEMBELAJARAN (JKPP)

Semester Genap 2019 - 2020

Mata kuliah : Ilmu Bahan Makanan (3 sks)

Ruang : R709

Kode : NUT143

Kelas : KJ02

Dosen : DUDUNG ANGKASA

Prodi : Ilmu Gizi

Semester : 2

DUDUNG ANGKASA

NO	Rencana perkuliahan			Pelaksanaan perkuliahan			Keaktifan Mahasiswa		Paraf	
	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Hari/tgl	Jam ke	Materi / Kegiatan	Kesan Dosen	Jml Mhs	Dosen	Mhs
8	Senin 4-5-20	13:00- 14:40		Senin 4-5-20	13:00- 14:40	Materi: Pengetahuan Bahan Pangan Telur		35		
9	Senin 11-5-20	13:00- 14:40		Senin 11-5-20	13:00- 14:40	Materi: Pengetahuan Bahan Pangan Unggas		25		
10	Senin 1-6-20	13:00- 14:40		Senin 1-6-20	13:00- 14:40	Materi: Pengetahuan Bahan Pangan Daging		39		
11	Senin 8-6-20	13:00- 14:40		Senin 8-6-20	13:00- 14:40	Materi: Ilmu Bahan Pangan Ikan dan Seafood		39		
12	Senin 15-6-20	13:00- 14:40		Senin 15-6-20	13:00- 14:40	MATERI SESI 12: MINYAK DAN LEMAK		38		
13	Senin 22-6-20	13:00- 14:40		Senin 22-6-20	13:00- 14:40	MATERI 13 : REMPAH-REMPAH		38		
14	Senin 29-6-20	13:00- 14:40		Senin 29-6-20	13:00- 14:40	MATERI 14: BAHAN PENYEGAR Materi: Ilmu Bahan Pangan Minyak dan Lemak		35		



NILAI AKHIR

Semester Genap 2019 - 2020

Kode : NUT143 **Kelas** : KJ02 **Dosen** : DUDUNG ANGKASA
DUDUNG ANGKASA

Matakuliah : Ilmu Bahan Makanan

Prodi : Ilmu Gizi

No	N I M	Nama Mahasiswa	absensi	tugas1	UTS	tugasonline	UAS	NA	Nilai Akhir	
			10 %	10 %	30 %	10 %	40 %		Angka	Huruf
1	201432040	Inocencio Carvalho Do Rosario	85,71			34,5		12,02	0,00	E
2	20160302048	Maria Josephina Sinantong Parera	89,29	93	59,4	87	90	80,75	4,00	A
3	20160302198	Jihan Crisla Tambunan	96,43	87	76,1	76	84	82,37	4,00	A
4	20190302002	Syarifah Nur Zakiyah	100	90	66,7	77	87	81,51	4,00	A
5	20190302004	Wita Dwi Amanda	92,86	90	38,4	87	87	73,31	3,00	B
6	20190302006	Zahra Nesya Anggraini	100	90	64,5	87	87	81,85	4,00	A
7	20190302009	Luthfi Nur Hanifah	96,43	86	53,6	87	83	76,22	3,30	B+
8	20190302019	Febria Putri Azri	100	93	47,8	89	90	78,54	3,70	A-
9	20190302024	Yulia Citra	100	90	66,7	87	87	82,51	4,00	A
10	20190302025	Genneva Cristy Sule	100	87	39,1	87,5	84	72,78	3,00	B
11	20190302041	Syifa Tri Ananda	96,43	90	62,3	125	87	84,63	4,00	A
12	20190302043	Indah Safitri	92,86	90	60,1	89,5	87	80,07	4,00	A
13	20190302046	Siti Fatimah Zahra	100	93	47,8	88,5	90	78,49	3,70	A-
14	20190302048	Sania Pranciska	96,43	90	55,8	74,33	87	77,62	3,70	A-
15	20190302050	Ari Putri Rahmawati	100	93	66,7	87	90	84,01	4,00	A
16	20190302052	Dhea Permata Putri Setiawan	92,86	87	47,1	92	84	74,92	3,30	B+
17	20190302053	Firna Rahma Dewi	100	90	62,3	87	87	81,19	4,00	A
18	20190302058	Ardiana Harsyani Balqis	89,29	87	50	89	84	75,13	3,30	B+
19	20190302061	Fitri Laila Mukaromah	100	93	51,4	87	90	79,42	3,70	A-
20	20190302062	Inka Dwi Azzahra	89,29	87	25,4	95	84	68,35	3,00	B
21	20190302063	Alda Luna Maedah	100	87	32,6	89,5	84	71,03	3,00	B
22	20190302065	Marisa Ayu Lestari. S	96,43	87	47,1	89	84	74,97	3,30	B+
23	20190302070	Nurul Azizah Syahrani	100	93	69,6	88	90	84,98	4,00	A
24	20190302073	Rana Felita Delfina	100	90	43,5	75,33	87	74,38	3,30	B+
25	20190302077	Fitra Suryani	96,43	87	61,6	127	84	83,12	4,00	A
26	20190302084	Witri Nuryanah	96,43	93	60,1	88,5	90	81,82	4,00	A
27	20190302085	Alyssa Azzahra Karya	92,86	86	51,4	49	83	71,41	3,00	B
28	20190302087	Iman Riduandez	96,43	90	69,6	98	87	84,12	4,00	A
29	20190302088	Fany Aulia Islami	96,43	86	36,2	75	83	69,8	3,00	B
30	20190302093	Salsabila Putri	100	87	30,4	75,67	84	68,99	3,00	B
31	20190302095	Zahra Cantika Marwa	100	86	47,1	85	83	74,43	3,30	B+
32	20190302100	Atalya Tirzavions Mutiara Putri	100	86	58,7	90	83	78,41	3,70	A-
33	20190302103	Asti Puji Lestari	100	93	63,8	74,33	90	81,87	4,00	A

34	20190302104	Rezki Sitta Yulinar Rembulan	96,43	86	64,5	88,5	83	79,64	3,70	A-
35	20190302105	Siti Irma Durotunisa	100	93	53,6	97	90	81,08	4,00	A
36	20190302113	Elfira Damayanti	96,43	86	53,6	88	83	76,32	3,30	B+
37	20190302114	Luthfiah Nurrohmah	100	86	70,3	87	83	81,59	4,00	A
38	20190302117	Anisa Elok Aprianingrum	96,43	86	65,9	68,75	83	78,09	3,70	A-
39	20190302138	Haura Yuliawati Zahra	96,43	86	47,1	75,67	83	73,14	3,00	B

Ket: PF = Performance TGS = Tugas

Saya menyatakan bahwa nilai yang tercetak di atas adalah BENAR dan dapat dipertanggungjawabkan. Dengan ini saya menetapkan bahwa nilai tersebut SAH dan merupakan NILAI AKHIR.

Mengetahui,

Ketua Program Studi



DUDUNG ANGKASA
NIP. 6982

Jakarta, 30 Juli 2020.....

Dosen Pembina / Pengawas,



DUDUNG ANGKASA

NIP. 6982



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER GANJIL 2015/2016
PROGRAM STUDI GIZI FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL

Mata kuliah	: Ilmu Bahan Makanan (Mikrobiologi Pangan)	Kode MK	: NUT143
Mata kuliah prasyarat	: -	Bobot MK	: 3 (2-1) sks
Dosen Pengampu	: Prita Dhyani Swamilaksita, SP, MSi	Kode Dosen	: 7349
Team Dosen	: Dudung Angkasa, S.Gz, M.Nutrition Reza Fadhila, S.Tp, M.Si		
Alokasi Waktu	: Tatap muka 14 x 50 menit, praktek 14 x 150 menit, tidak ada online		
Deskripsi Mata Kuliah	: Mata kuliah ini menguraikan tentang mekanisme pertumbuhan mikroba, jenis-jenis mikroba yang merugikan dan menguntungkan dalam bahan makanan (nabati dan hewani), pengaruh faktor intrinsik dan ekstrinsik terhadap pertumbuhan mikroba dalam bahan makanan, analisis kualitatif dan kuantitatif, serta pemanfaatan mikroba dalam produk pangan.		
Capaian Pembelajaran	: Pada akhir kuliah mahasiswa mampu memahami komposisi gizi sifat fisik, dan kimia serta mutu bahan makanan yang umum dikonsumsi oleh manusia.		

SESI	KEMAMPUAN AKHIR	MATERI PEMBELAJARAN	BENTUK PEMBELAJARAN	SUMBER PEMBELAJARAN	INDIKATOR PENILAIAN
1	Mahasiswa mampu memahami pengertian bahan pangan dan istilah-istilah pangan	Pengantar : Kontrak pembelajaran, pengertian bahan pangan dan pengelompokan bahan makanan, serta istilah pangan	1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i>	1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: PAU, 1999. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the	Mampu menguraikan pengertian bahan pangan dan istilah-istilah pangan dengan benar

				Royal Society of Chemistry, 1996.	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan kerusakan bahan makanan dan higiene bahan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyebab Kerusakan Bahan makanan 2. Higiene Bahan Pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi,Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996. 	Mampu menjelaskan penyebab kerusakan bahan makanan dan higiene bahan pangan dengan benar
3	Mampu menjelaskan konsep Kerusakan Mikrobiologi I	<p>Kerusakan Mikrobiologi I:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jenis-jenis mikroba patogen - Kerusakan makanan oleh mikroba patogen dan bahayanya 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi,Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996. 	Mampu menguraikan konsep kerusakan mikrobiologi patogen dengan benar
4	Mampu menjelaskan konsep Kerusakan Mikrobiologi II	<p>Kerusakan Mikrobiologi II:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jenis-jenis mikroba non patogen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas,</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 	Mampu menguraikan konsep kerusakan mikrobiologi non

		- Kerusakan makanan oleh mikroba non patogen dan bahayanya	<i>komputer, LCD, whiteboard, web</i>	2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996.	patogen dengan benar
5	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu padi-padian atau sereal atau hasil olahannya	Sifat dan mutu padi-padian atau sereal atau hasil olahannya	1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media :</i> kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gadjah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996.	Mampu menjelaskan sifat dan mutu padi-padian atau sereal atau hasil olahannya dengan benar
6	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu umbi-umbian serta hasil olahannya	Sifat dan mutu umbi-umbian serta hasil olahannya	1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media :</i> kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gadjah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996.	Mampu menjelaskan sifat dan mutu umbi-umbian serta hasil olahannya dengan benar

7	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu pangan hewani I (daging dan unggas) serta hasil olahannya	Sifat dan mutu pangan hewani I (daging dan unggas) serta hasil olahannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi,Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996. 	Mampu menjelaskan sifat dan mutu pangan hewani I (daging dan unggas) serta hasil olahnya dengan benar
8	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu pangan hewani II (ikan dan seafood) serta hasil olahannya	Sifat dan mutu pangan hewani II (ikan dan seafood) serta hasil olahannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi,Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996. 	Mampu menjelaskan sifat dan mutu pangan hewani II (ikan dan seafood) serta hasil olahnya dengan benar
9	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu pangan hewani III (telur dan susu) serta hasil olahannya	Sifat dan mutu pangan hewani III (telur dan susu) serta hasil olahannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard,</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi,Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 	Mampu menjelaskan sifat dan mutu pangan hewani III (telur dan susu) serta hasil olahnya dengan benar

			<i>web</i>	3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996.	
10	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu minyak dan lemak	Sifat dan mutu minyak dan lemak	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996. 	Mampu menjelaskan sifat dan mutu minyak dan lemak dengan benar
11	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu kacang-kacangan serta hasil olahannya	Sifat dan mutu buah/biji berminyak serta kacang-kacangan dan hasil olahannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gajah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coultate, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996. 	Mampu menjelaskan sifat dan mutu serta kacang-kacangan dan hasil olahannya dengan benar
12	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu sayuran dan	Sifat dan mutu sayuran dan buah-buahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Metoda contextual instruction</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan 	Mampu menjelaskan sifat dan mutu

	buah-buahan		2. Media : kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	Kesehatan. Gadjah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coulter, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996.	sayuran dan buah-buahan dengan benar
13	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu rempah-rempah	Sifat dan mutu rempah-rempah	1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media :</i> kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gadjah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coulter, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the Royal Society of Chemistry, 1996.	Mampu menjelaskan sifat dan mutu rempah-rempah dengan benar
14	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat dan mutu gula dan bahan penyegar	Sifat dan mutu bahan olahan setengah jadi (gula dan bahan penyegar)	1. <i>Metoda contextual instruction</i> 2. <i>Media :</i> kelas, komputer, LCD, whiteboard, web	1. Lily Arsanti Dkk. Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Gadjah Mada University Press. 2018 2. Muctadi, Tien.. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, 2015. 3. Coulter, T.P. Food The Chemistry of its components. London, the	Mampu menjelaskan sifat dan mutu gula dan bahan penyegar dengan benar

				Royal Society of Chemistry, 1996.	
--	--	--	--	--------------------------------------	--

PENUGASAN DAN QUIZ

Penugasan ialah pemberian 'pengalaman' belajar pada peserta didik sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran.

Penugasan ialah pemberian 'pengalaman' belajar pada peserta didik sehingga dapat mencapai tujuan pembelajaran.

Ada 1 (satu) tugas utama yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama perkuliahan (1 semester), yaitu:

1. Membuat *review* literatur dan jurnal mengenai masing-masing bahan-makanan dan disatukan dalam draft buku bahan makanan (berkelompok) (Tugas 1 semster)

KOMPONEN PENILAIAN

Kelas reguler

1. Kehadiran : 10%
2. UTS : 25%
3. UAS : 25%
4. Tugas : 20 %
5. Praktikum : 20%

VERIFIKASI RPS

**Mengetahui,
Ketua Program Studi,**



Dudung Angkasa, S.Gz, M.Gizi, RD

Jakarta, 20 Juli 2020

Koordinator Bidang Studi,



Prita Dhyani Swamilaksita, S.P, M.Si

EVALUASI PEMBELAJARAN

SESI	PROS E-DUR	BENTUK	SEKOR ≥ 77 (A / A-)	SEKOR ≥ 65 (B- / B / B+)	SEKOR ≥ 60 (C / C+)	SEKOR ≥ 45 (D)	SEKOR < 45 (E)	BOBOT
1	Post test	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menguraikan (1) pengertian, (2) klasifikasi, (3) pengelompokan, (4) sifat umum, (5) manfaat, (6) bentuk penggolongan bahan pangan dan (7) istilah-istilah pangan dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan minimal 5 dari 7 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan minimal 3 dari 7 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan minimal 2 dari 7 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
2	Post test	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian, (2) jenis-jenis, (3) penyebab dan akibat, serta (4) cara mencegah kerusakan bahan makanan dan (5) higiene bahan pangan dengan benar	Mahasiswa menguraikan 4 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 3 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa menguraikan 2 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
3	Post	Tes	Mampu	Mahasiswa	Mahasiswa	Mahasiswa	Mahasiswa	6%

	<i>test</i>	tulisan (UTS) dan praktikum	menguraikan (1) pengertian intoksikasi pangan, (2) peran pangan sebagai tempat hidup mikroba, (3) jenis-jenis mikroorganismepencemar, dan (4) sumber-sumber mikroorganismepencemar dengan benar	mampu menguraikan 3 dari 4 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	mampu menguraikan 2 dari 4 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	mampu menguraikan 1 dari 4 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	
4	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menguraikan (1) pengertian probiotik, (2) manfaat probiotik bagi kesehatan), dan (3) menjelaskan probiotik sebagai pangan fungsional dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 3 kompetensi dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 1 dari 3 kompetensi dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 1 dari 3 kompetensi kurang sempurna (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
5	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian; (2) struktur, komposisi, dan jenis; (3) cara memilih; (4) cara penyimpanan; (5) kerusakan; (6) hasil olahan serealidengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
6	<i>Post</i>	Tes	Mampu	Mahasiswa	Mahasiswa	Mahasiswa	Mahasiswa	6%

	<i>test</i>	tulisan (UTS) dan praktikum	menjelaskan (1) pengertian; (2) struktur, komposisi, dan jenis; (3) cara memilih; (4) cara penyimpanan; (5) kerusakan; (6) hasil olahan umbi-umbian dengan benar	mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	
7	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UTS) dan praktikum	Mampu menjelaskan 10 kompetensi mengenai daging dan 8 kompetensi mengenai unggas (yang terdapat di modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 5 dari 10 kompetensi mengenai daging dan 4 dari 8 kompetensi mengenai unggas (berdasarkan modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 10 kompetensi mengenai daging dan 2 dari 8 kompetensi mengenai unggas (berdasarkan modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 2 kompetensi mengenai daging dan 1 kompetensi mengenai unggas (berdasarkan modul) dengan benar	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%
8	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan 6 kompetensi mengenai ikan dan 6 kompetensi mengenai seafood (yang terdapat di modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi mengenai ikan dan 3 dari 6 kompetensi mengenai seafood (berdasarkan	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi mengenai ikan dan 2 dari 6 kompetensi mengenai seafood	Mahasiswa mampu menguraikan 1 kompetensi mengenai ikan dan 1 kompetensi mengenai seafood (berdasarkan modul) dengan	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%

				modul) dengan benar	(berdasarkan modul) dengan benar	benar		
9	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan 5 kompetensi mengenai telur dan 7 kompetensi mengenai susu(yang terdapat di modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 5 kompetensi mengenai telur dan 4 dari 7 kompetensi mengenai susu (berdasarkan modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 5 kompetensi mengenai telur dan 2 dari 7 kompetensi mengenai susu (berdasarkan modul) dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 1 kompetensi mengenai telur dan 1 kompetensi mengenai susu (berdasarkan modul) dengan benar	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%
10	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian, (2) sifat fisika-kimia, (3) jenis-jenis, (4) kerusakan, (5) cara penanganan dan penyimpanan, serta (6) cara memilih minyak dan lemak dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi mengenai minyak dan lemak dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi mengenai minyak dna lemak dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 1 kompetensi mengenai minyak dan lemak dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
11	<i>Post test</i>	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian; (2) struktur, komposisi, dan jenis; (3) cara memilih; (4) cara	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi yang	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi yang	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi yang	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%

			penyimpanan; (5) kerusakan; (6) hasil olahan kacang-kacangan dengan benar	diharapkan dengan benar (Kolom 3)	diharapkan dengan benar (Kolom 3)	diharapkan dengan benar (Kolom 3)		
12	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian; (2) struktur, komposisi, dan jenis; (3) cara memilih; (4) cara penyimpanan; (5) kerusakan; (6) hasil olahan sayuran dan buah-buahan dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 6 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
13	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan (1) pengertian, (2) komposisi dan zat aktif, (3) standar mutu, (4) penyimpanan, dan (5) pemilihan rempah-rempah dengan benar	Mahasiswa mampu menguraikan 4 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 5 kompetensi yang diharapkan dengan benar (Kolom 3)	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	6%
14	Post test	Tes tulisan (UAS) dan praktikum	Mampu menjelaskan 5 kompetensi mengenai gula dan 5 kompetensi mengenai bahan penyegar (yang terdapat di modul)	Mahasiswa mampu menguraikan 3 dari 5 kompetensi mengenai gula dan 3 dari 5 kompetensi	Mahasiswa mampu menguraikan 2 dari 5 kompetensi mengenai gula dan 2 dari 5	Mahasiswa mampu menguraikan 1 kompetensi mengenai gula dan 1 kompetensi mengenai	Mahasiswa tidak mampu menguraikan seluruh kompetensi dengan benar	10%

			dengan benar	mengenai bahan penyegar (berdasarkan modul) dengan benar	kompetensi mengenai bahan penyegar (berdasarkan modul) dengan benar	bahan penyegar (berdasarkan modul) dengan benar		
--	--	--	--------------	--	---	---	--	--

Jakarta, 20 Juli 2020

**Mengetahui,
Ketua Program Studi,**

Dosen Pengampu,



Dudung Angkasa, S.Gz, M.Gizi, RD



Prita Dhyani Swamilaskita, SP, M.Si