



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI PETERNAKAN PROGRAM MAGISTER
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

Identitas Mata Kuliah		Identitas dan Validasi	Nama	Tanda Tangan
Kode Mata Kuliah	: IGCN649	Dosen Pengembang RPS	: 1. Dr. Budiyantri Wiboworini, dr., M.Kes., Sp.GK. 2. Dr. Ir. Adi Magna Patriadi Nuhriawangsa, S.Pt., M.P., IPM. 3. Dr. Ir. Lilik Retna Kartikasari, M.P., M.Agr.Sc., IPM.	
Nama Mata Kuliah	: Food Service			
Bobot Mata Kuliah (sks)	: 2-0	Koord. Kelompok Mata Kuliah	: Dr. Ir. Adi Magna P. Nuhriawangsa, S.Pt., M.P., IPM	
Semester	: Gasal (SM 1)			
Mata Kuliah Prasyarat	: Tidak ada	Kepala Program Studi	: Dr. Budiyantri Wiboworini, dr., M.Kes., Sp.GK.	

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Kode CPL	Unsur CPL
S3	: Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan serta taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S4	: Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik dengan sikap yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri untuk kesejahteraan manusia;
PP1	: Menguasai pengetahuan dan teknologi gizi klinik yang efektif dan efisien;
PP3	: Menguasai konsep penyelesaian masalah gizi klinik yang berbasis ilmu dengan metode ilmiah;
KU1	: Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan jenis pekerjaan di bidang gizi klinik sesuai dengan standar kompetensi kerja;
KU2	: Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
KU3	: Mampu memecahkan masalah dengan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototipe dan prosedur baku;
KK3	: Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sistem Gizi Klinik yang efektif dan efisien baik secara individu maupun tim dengan pendekatan multidisiplin, serta mampu bertanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi;
KK5	: Mampu memanfaatkan Teknologi Informasi terkini dalam bidang kerjanya.

CP Mata kuliah (CPMK)	: Mengerti, memahami, menguasai, menganalisis dan mengevaluasi tentang pendahuluan: visi dan misi UNS dan Prodi, silabi, pokok bahasan, pustaka, kontrak kuliah dan penilaian, pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati, Gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga, Pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit, Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan; Hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan; Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet.
	: Aplikasi kompetensi mengikuti CPL yang sudah ada.

Bahan Kajian Keilmuan	:	Food Service
	:	- Pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati
		- Gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga
		- Pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit
		- Alur Food Service: Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan
		- Hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan
		- Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet
Deskripsi Mata Kuliah	:	Mempelajari tentang pendahuluan: visi dan misi UNS dan Prodi, silabi, pokok bahasan, pustaka, kontrak kuliah dan penilaian, pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati, Gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga, Pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit, Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan; Hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan; Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet.
Daftar Referensi	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. CSIRO Food and Nutritional Sciences, 2010. Make it safe: a guide to food safety. CSIRO Publishing, Australia. 2. https://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan/ 3. Shwarlal Jialal and Sridevi Devaraj, 1996. Low-density lipoprotein oxidation, antioxidants, and atherosclerosis: a clinical biochemistry perspective. Clinical Chemistiy. 42, No. 4, 498-506. 4. Hasmukh Patel and Sonia Patel, 2015. Technical Report: Understanding the Role of Dairy Proteins in Ingredient and Product Performance. Dairy Management Inc. USA. Hal: 1-15. 5. Yun-Zhong Fang, Sheng Yang, and Guoyao Wu, 2002. Free Radicals, Antioxidants, and Nutrition. Nutrition Volume 18, Number 10 872-879. 6. Fernando GHS, Wijesinghe CJ, 2017. Quality and standards of hospital food service; a critical analysis and suggestions for improvements. Galle Medical Journal, Vol 22: No. 2, 17-21. 7. H.J. HARTWELL, J.S.A. EDWARDS and C. SYMONDS. 2000. Food service in hospital: development of a theoretical model for patient experience and satisfaction using one hospital in the UK NHS as a case study. The Worshipful Company of Cooks Research Centre, Bournemouth University, Talbot Campus, Poole, Dorset, BH12 5BB 8. Institute of Medicine, 2001. Food Chemicals Codex. National Academy of Sciences, USA. 9. Committee to Ensure Safe Food from Production to Consumption, Institute of Medicine and National Research Council. 1998. Ensuring Safe Food: From Production to Consumption. National Academy Press, Washington DC. 10. Committee to Ensure Safe Food from Production to Consumption, Institute of Medicine and National Research Council. 2004. Safety of Genetically Engineered Foods: Approaches to Assessing Unintended Health Effects. National Academy Press, Washington DC. 11. Ewelina Pogorzelska-Nowicka, Atanas G. Atanasov, Jarosław Horbańczyk and Agnieszka Wierzbicka. 2018. Bioactive Compounds in Functional Meat Products. Molecules, 23, 307: 1-19. 12. Donna V. Porter and Robert O. Earl, Editors, tt. Food Labelling. National Academy Press, Washington, DC. 13. Ruby P. Puckett, 2004. Food service manual for health care institutions. Jossey-Bass A Wiley Imprint, San Francisco.

Tahap	Kemampuan akhir	Materi Pokok	Referensi	Metode Pembelajaran		Waktu	Pengalaman Belajar	Penilaian*	
				Luring	Daring			Indikator/kode CPL	Teknik penilaian dan bobot
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis dan mengevaluasi tentang pendahuluan: visi dan misi UNS dan Prodi, silabi, pokok bahasan, Pengetahuan dasar, Kontrak kuliah dan penilaian. Pengantar Food Service	Pendahuluan: visi dan misi UNS dan Prodi, silabi, pokok bahasan, pustaka, Pengetahuan dasar, Kontrak kuliah dan penilaian. Pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati	1-13	-	Pengunggahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pambahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran tentang pendahuluan: visi dan misi UNS dan Prodi, silabi, pokok bahasan, pustaka, Pengetahuan dasar, Kontrak kuliah dan penilaian, dan penilaian, pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati, Pengantar Food Service baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis pendahuluan: visi dan misi UNS dan Prodi, silabi, pokok bahasan, pustaka, Pengetahuan dasar, Kontrak kuliah dan penilaian. Pengantar Food Service, dan penilaian, pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%

2	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis dan mengevaluasi tentang pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati	Pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati	1-13	-	Pengungkahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran tentang pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis pelayanan makanan di rumah dan pangan fungsional bahan pangan nabati dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
---	--	--	------	---	--	---------------	--	--	---

3	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis dan mengevaluasi tentang gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga	Gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga	1-13	-	Pengungkapan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran tentang gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis gizi seimbang bagi seluruh anggota keluarga dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
---	---	---	------	---	--	---------------	---	---	---

4	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis dan mengevaluasi tentang pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit	Pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit	1-13	-	Pengungkapan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran tentang pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami dan mampu menganalisis pelayanan makanan di rumah sakit dan Gizi seimbang bagi seluruh pasien menurut bangsal dan jenis penyakit dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
---	---	---	------	---	--	---------------	---	---	---

5	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang alur Food Service: Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan	Alur Food Service: Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan	1-13	-	Pengunggahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	@2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa alur Food Service: Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi aplikasi pembelajaran berupa alur Food Service: Pemilihan, Pengolahan, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
---	---	---	------	---	--	----------------	---	--	---

6	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan	Hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan	1-13	-	Pengungkapan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	@2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi aplikasi pembelajaran berupa Hubungan Karakteristik Bahan Pangan Hewani dengan Pengolahan dan Penyimpanan dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
---	--	--	------	---	--	----------------	---	---	---

7	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet	Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani (Susu dan Ikan) dan Diet	1-13	-	Pengungkapan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	@2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa - Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani Susu dan Ikan) dan Diet baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi aplikasi pembelajaran berupa - Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani Susu dan Ikan) dan Diet dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
---	--	--	------	---	--	----------------	--	--	---

8-10	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang materi kuliah minggu ke 1 - 4 dengan kompetensinya	Tugas terstruktur individu dan kelompok dari materi minggu 5 – 7.	1-13	-	Pengunggahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	2x170x6 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa tugas terstruktur individu dan kelompok dari materi minggu 5 – 7 dengan kompetensinya dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi aplikasi pembelajaran tugas terstruktur individu dan kelompok dari materi minggu 5 – 7 dengan kompetensinya dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/10%
------	--	---	------	---	--	---------------	--	---	--

11	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang Produk Bahan Pangan Hewani, Standarisasi dan Keamanan Pangan Hewani	Produk Bahan Pangan Hewani, Standarisasi dan Keamanan Pangan Hewani	1-13	-	Pengungkahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	@2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa - Produk Bahan Pangan Hewani. Standarisasi dan Keamanan Pangan Hewani baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi aplikasi pembelajaran Produk Bahan Pangan Hewani, Standarisasi dan Keamanan Pangan Hewani dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
----	---	---	------	---	--	----------------	--	---	---

12	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur	Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur	1-13	-	Pengungkahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	@2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
----	--	--	------	---	--	----------------	---	--	---

13	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur	Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur	1-13	-	Pengungkahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	@2x170x2 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur baik secara tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi Pangan Fungsional Bahan Pangan Hewani dan Diet pada Daging dan Telur dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilam khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/5%
----	--	--	------	---	--	----------------	---	--	---

14-16	Mahasiswa mampu untuk memahami, menganalisis, mengevaluasi dan mempresentasikan tentang	Tugas terstruktur individu dan kelompok dari materi minggu 11-13.	1-13	-	Pengunggahan materi di ocw dan spada PBM secara on line dengan pencarian pustaka berupa jurnal, proseding dan buku teks dan diskusi. Pengajaran dan Pendidikan dari dosen dengan cara on-line menggunakan media yang disepakati. Diskusi dan pembahasan tugas terstruktur secara daring menggunakan media on-line yang disepakati.	2x170x6 menit	Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan aplikasi pembelajaran berupa tugas terstruktur individu dan kelompok dari materi minggu 11 – 13 dengan kompetensinya dan pembelajaran secara mandiri dengan daring. Juga mampu menjawab baik secara individu atau diskusi dengan dosen. Serta mampu menyusun dan mempresentasikan tugas.	Mahasiswa mengerti, memahami, menganalisis dan mengevaluasi aplikasi pembelajaran tugas terstruktur individu dan kelompok dari materi minggu 11 – 13 dengan kompetensinya dan menghubungkan keseluruhan materi pada saat tatap muka, tugas terstruktur dan pembelajaran mandiri dengan melihat kompetensinya. Tercapainya kompetensi sikap, penguasaan pengetahuan, ketrampilan khusus dan ketrampilan umum.	Penilaian secara Afektif, Kognitif dan Psikomotorik pada saat tatap muka dan proses pembelajaran tugas terstruktur secara daring/ Score 0-100/10%
-------	---	---	------	---	--	---------------	--	---	--

Kode Capaian Pembelajaran Lulusan S2 PETERNAKAN
Rumusan Sikap, Penguasaan Pengetahuan, Keterampilan Umum dan Keterampilan Khusus untuk
Program Sarjana Magister Peternakan
Didasarkan dari Lampiran Permenristekdikti No. 44 tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan
Tinggi

A. Rumusan Sikap

Kode CPL	Rumusan Sikap
S-1	Mampu berpikir secara religius, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika;
S-2	Mampu berpikir dalam membuat kontribusi sebagai peran warga negara untuk peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila yang ber-Bhinneka Tunggal Eka;
S-3	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan serta taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S-4	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik dengan sikap yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri untuk kesejahteraan manusia;

B. Rumusan Penguasaan Pengetahuan

Kode CPL	Penguasaan Pengetahuan
PP-1	Menguasai pengetahuan dan teknologi gizi klinik yang efektif dan efisien;
PP-2	Menguasai pengetahuan umum tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumberdaya gizi klinik sehingga mampu mengimplementasikannya dalam dunia kerja;
PP-3	Menguasai konsep penyelesaian masalah gizi klinik yang berbasis ilmu dengan metode ilmiah;

C. Rumusan Keterampilan Umum

Kode CPL	Rumusan Keterampilan Umum
KU-1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan jenis pekerjaan di bidang gizi klinik sesuai dengan standar kompetensi kerja;
KU-2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;
KU-3	Mampu memecahkan masalah dengan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototipe dan prosedur baku;
KU-4	Mampu menyusun dan melaporkan hasil kajian tersebut pada poin c dalam bentuk karya ilmiah atau spesifikasi disain dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, serta mempublikasikannya dalam jurnal nasional terakreditasi dan atau jurnal internasional;
KU-5	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang gizi klinik berdasarkan hasil analisis data dan informasi;
KU-6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerjasama di tingkat nasional dan internasional

D. Rumusan Keterampilan Khusus

Kode CPL	Rumusan Keterampilan Khusus
KK-1	Mampu menerapkan ilmu dan teknologi gizi klinik yang berorientasi pada peningkatan kesehatan dan kesejahteraan manusia;
KK-2	Mampu mengimplementasikan pengetahuan tentang prinsip-prinsip kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen sumber daya gizi klinik dalam dunia kerja;
KK-3	Mampu merencanakan, merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sistem Gizi Klinik yang efektif dan efisien baik secara individu maupun tim dengan pendekatan multidisiplin, serta mampu bertanggungjawab terhadap pencapaian hasil kerja organisasi;
KK-4	Mampu berkomunikasi secara lisan dan atau tulisan dalam bahasa asing;

KK-5	Mampu memanfaatkan Teknologi Informasi terkini dalam bidang kerjanya.
------	---

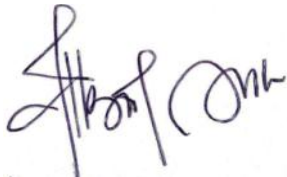
Kriteria Penilaian Tes Tertulis dan Tugas Terstruktur

Penilaian dilakukan dengan memberikan pembobotan pada setiap soal, tugas terstruktur dan praktikum sesuai dengan CPL dan CPMK. Semakin detil dan jelas jawaban, semakin terampil dan lancar dalam presentasi maupun mengerjakan tugas dan materi praktikum oleh mahasiswa, maka diberikan nilai semakin tinggi. Nilai akhir diperoleh dari hasil konversi skor menurut Peraturan Rektor No.582/UN27/HK/2016 tentang Penyelenggaraan dan Pengelolaan Pendidikan Program Pascasarjana.

Tabel konversi skor:

Rentang Skor-S (Skala 100)	Rentang Nilai (Skala 4)	
	Angka	Huruf
S ≥ 85	4,00	A
80 – 84	3,70	A-
75 – 79	3,30	B+
70 – 74	3,00	B
65 – 69	2,70	C+
60 – 64	2,00	C
55 – 59	1,00	D
< 55	0,00	E

Mengetahui
Ketua Program Studi S2 Peternakan
Program Pasca Sarjana UNS



(Dr. Budiyanti Wiboworini, dr. M.Kes, Sp.GK.)
NIP. 19650715 199702 2 001

Surakarta, 08 Agustus 2021
Ketua Koordinator Mata Kuliah



(Dr. Ir. Adi M. P. Nuhriawangsa, S.Pt., M.P., IPM.)
NIP. 196711041999031001

Catatan:

RPS atau istilah lain menurut Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Pasal 12 Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015) paling sedikit memuat:

- a) nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, sks, nama dosen pengampu;
- b) capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah;
- c) kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan;
- d) bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai;
- e) metode pembelajaran;
- f) waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran;
- g) pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester;
- h) kriteria, indikator, dan bobot penilaian; dan
- i) daftar referensi yang digunakan.

Penjelasan masing-masing komponen:

- a) Nama program studi : Sesuai dengan yang tercantum dalam ijin pembukaan/ pendirian/operasional program studi yang dikeluarkan oleh Kementerian
Nama dan kode, semester, sks mata kuliah/modul : Harus sesuai dengan rancangan kurikulum yang ditetapkan.
Nama dosen pengampu : Dapat diisi lebih dari satu orang bila pembelajaran dilakukan oleh suatu tim pengampu (*team teaching*), atau kelas paralel.
- b) Capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah (CPMK) : CPL yang tertulis dalam RPS merupakan sejumlah capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah terkait, terdiri dari sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus, dan pengetahuan. Rumusan capaian pembelajaran lulusan yang telah dirumuskan dalam dokumen kurikulum dapat dibebankan kepada beberapa mata kuliah, sehingga CPL yang dibebankan kepada suatu mata kuliah merupakan bagian dari usaha untuk memberi kemampuan yang mengarah pada pemenuhan CPL program studi. Beberapa butir CPL yang dibebankan pada MK dapat direformulasi kembali dengan makna yang sama dan lebih spesifik terhadap MK dapat dinyatakan sebagai capaian pembelajaran Mata Kuliah (CPMK).
- c) Kemampuan akhir yang direncanakan di setiap tahapan pembelajaran (Sub-CPMK) : Merupakan kemampuan tiap tahap pembelajaran (Sub-CPMK atau istilah lainnya yang setara) dijabarkan dari capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK atau istilah lainnya yang setara). Rumusan CPMK merupakan jabaran CPL yang dibebankan pada mata kuliah terkait.
- d) Bahan Kajian (*subject matter*) atau Materi Pembelajaran : Materi pembelajaran merupakan rincian dari sebuah bahan kajian atau beberapa bahan kajian yang dimiliki oleh mata kuliah terkait. Bahan kajian dapat berasal dari berbagai cabang/ ranting/bagian dari bidang keilmuan atau bidang keahlian yang dikembangkan oleh program studi.
Materi pembelajaran dapat disajikan dalam bentuk buku ajar, modul ajar, diktat, petunjuk praktikum, modul tutorial, buku referensi, monograf, dan bentuk-bentuk sumber belajar lain yang setara.
Materi pembelajaran yang disusun berdasarkan satu bahan kajian dari satu bidang keilmuan/keahlian maka materi pembelajaran lebih fokus pada pendalaman bidang keilmuan tersebut. Sedangkan materi pembelajaran yang disusun dari beberapa bahan kajian dari beberapa bidang keilmuan/keahlian dengan tujuan mahasiswa dapat mempelajari secara terintergrasi keterkaitan beberapa bidang keilmuan atau bidang keahlian tersebut.
Materi pembelajaran dirancang dan disusun dengan memperhatikan keluasan dan kedalaman yang diatur oleh standar isi pada SN-Dikti (disajikan pada Tabel-1). Materi pembelajaran sedianya oleh

- dosen atau tim dosen selalu diperbaharui sesuai dengan perkembangan IPTEK.
- e) Metode Pembelajaran : Pemilihan bentuk dan metode pembelajaran didasarkan pada keniscayaan bahwa kemampuan yang diharapkan telah ditetapkan dalam suatu tahap pembelajaran sesuai dengan CPL. Bentuk pembelajaran berupa: 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. Sedangkan metode pembelajaran berupa: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.
Pada bentuk pembelajaran terikat ketentuan estimasi waktu belajar mahasiswa yang kemudian dinyatakan dengan bobot
- f) Waktu : Waktu merupakan takaran beban belajar mahasiswa yang diperlukan sesuai dengan CPL yang hendak dicapai. Waktu selanjutnya dikonversi dalam satuan sks, dimana 1 sks setara dengan 170 menit per minggu per semester. Sedangkan 1 semester terdiri dari 16 minggu termasuk ujian tengah semester (UTS) dan ujian akhir semester (UAS).
Penetapan lama waktu di setiap tahap pembelajaran didasarkan pada perkiraan bahwa dalam jangka waktu yang disediakan rata-rata mahasiswa dapat mencapai kemampuan yang telah ditetapkan melalui pengalaman belajar yang dirancang pada tahap pembelajaran tersebut.
- g) Pengalaman belajar mahasiswa dalam bentuk tugas : Pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam des-kripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester, adalah bentuk kegiatan belajar mahasiswa yang dinyatakan dalam tugas-tugas agar mahasiswa mampu men-capai kemampuan yang diharapkan di setiap tahapan pembelajaran. Proses ini termasuk di dalamnya kegiatan penilaian proses dan penilaian hasil belajar mahasiswa.
- h) Kriteria, indikator, dan bobot penilaian : Penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi. Kriteria menunjuk pada standar keberhasilan mahasiswa dalam sebuah tahapan pembelajaran, sedangkan indikator merupakan unsur-unsur yang menunjukkan kualitas kinerja mahasiswa. Bobot penilaian merupakan ukuran dalam persen (%) yang menunjukkan persentase penilaian keberhasilan satu tahap belajar terhadap nilai keberhasilan keseluruhan dalam mata kuliah.
- i) Daftar referensi : Berisi buku atau bentuk lainnya yang dapat digunakan sebagai sumber belajar dalam pembelajaran mata kuliah.

Catatan:

RPS atau istilah lain menurut Standar Nasional Pendidikan Tinggi (Pasal 12 Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015) paling sedikit memuat:

- j) nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, sks, nama dosen pengampu;
- k) capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah;
- l) kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan;
- m) bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai;
- n) metode pembelajaran;
- o) waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran;

- p) pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester;
- q) kriteria, indikator, dan bobot penilaian; dan
- r) daftar referensi yang digunakan.

Penjelasan masing-masing komponen:

- j) Nama program studi : Sesuai dengan yang tercantum dalam ijin pembukaan/pendirian/operasional program studi yang dikeluarkan oleh Kementerian
 Nama dan kode, semester, sks mata kuliah/modul : Harus sesuai dengan rancangan kurikulum yang ditetapkan.
 Nama dosen pengampu : Dapat diisi lebih dari satu orang bila pembelajaran dilakukan oleh suatu tim pengampu (*team teaching*), atau kelas paralel.
- k) Capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah (CPMK) : CPL yang tertulis dalam RPS merupakan sejumlah capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah terkait, terdiri dari sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus, dan pengetahuan. Rumusan capaian pembelajaran lulusan yang telah dirumuskan dalam dokumen kurikulum dapat dibebankan kepada beberapa mata kuliah, sehingga CPL yang dibebankan kepada suatu mata kuliah merupakan bagian dari usaha untuk memberi kemampuan yang mengarah pada pemenuhan CPL program studi. Beberapa butir CPL yang dibebankan pada MK dapat direformulasi kembali dengan makna yang sama dan lebih spesifik terhadap MK dapat dinyatakan sebagai capaian pembelajaran Mata Kuliah (CPMK).
- l) Kemampuan akhir yang direncanakan di setiap tahapan pembelajaran (Sub-CPMK) : Merupakan kemampuan tiap tahap pembelajaran (Sub-CPMK atau istilah lainnya yang setara) dijabarkan dari capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK atau istilah lainnya yang setara). Rumusan CPMK merupakan jabaran CPL yang dibebankan pada mata kuliah terkait.
- m) Bahan Kajian (*subject matter*) atau Materi Pembelajaran : Materi pembelajaran merupakan rincian dari sebuah bahan kajian atau beberapa bahan kajian yang dimiliki oleh mata kuliah terkait. Bahan kajian dapat berasal dari berbagai cabang/ ranting/bagian dari bidang keilmuan atau bidang keahlian yang dikembangkan oleh program studi.
 Materi pembelajaran dapat disajikan dalam bentuk buku ajar, modul ajar, diktat, petunjuk praktikum, modul tutorial, buku referensi, monograf, dan bentuk-bentuk sumber belajar lain yang setara.
 Materi pembelajaran yang disusun berdasarkan satu bahan kajian dari satu bidang keilmuan/keahlian maka materi pembelajaran lebih fokus pada pendalaman bidang keilmuan tersebut. Sedangkan materi pembelajaran yang disusun dari beberapa bahan kajian dari beberapa bidang keilmuan/keahlian dengan tujuan mahasiswa dapat mempelajari secara terintegrasi keterkaitan beberapa bidang keilmuan atau bidang keahlian tersebut.
 Materi pembelajaran dirancang dan disusun dengan memperhatikan keluasan dan kedalaman yang diatur oleh standar isi pada SN-Dikti (disajikan pada Tabel-1). Materi pembelajaran sedianya oleh dosen atau tim dosen selalu diperbaharui sesuai dengan perkembangan IPTEK.
- n) Metode Pembelajaran : Pemilihan bentuk dan metode pembelajaran didasarkan pada keniscayaan bahwa kemampuan yang diharapkan telah ditetapkan dalam suatu tahap pembelajaran sesuai dengan CPL. Bentuk pembelajaran berupa: 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. Sedangkan metode pembelajaran berupa: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain,

yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Pada bentuk pembelajaran terikat ketentuan estimasi waktu belajar mahasiswa yang kemudian dinyatakan dengan bobot

- o) Waktu : Waktu merupakan takaran beban belajar mahasiswa yang diperlukan sesuai dengan CPL yang hendak dicapai. Waktu selanjutnya dikonversi dalam satuan sks, dimana 1 sks setara dengan 170 menit per minggu per semester. Sedangkan 1 semester terdiri dari 16 minggu termasuk ujian tengah semester (UTS) dan ujian akhir semester (UAS).
Penetapan lama waktu di setiap tahap pembelajaran didasarkan pada perkiraan bahwa dalam jangka waktu yang disediakan rata-rata mahasiswa dapat mencapai kemampuan yang telah ditetapkan melalui pengalaman belajar yang dirancang pada tahap pembelajaran tersebut.
- p) Pengalaman belajar mahasiswa dalam bentuk tugas : Pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam des-kripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester, adalah bentuk kegiatan belajar mahasiswa yang dinyatakan dalam tugas-tugas agar mahasiswa mampu men-capai kemampuan yang diharapkan di setiap tahapan pembelajaran. Proses ini termasuk di dalamnya kegiatan penilaian proses dan penilaian hasil belajar mahasiswa.
- q) Kriteria, indikator, dan bobot penilaian : Penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi. Kriteria menunjuk pada standar keberhasilan mahasiswa dalam sebuah tahapan pembelajaran, sedangkan indikator merupakan unsur-unsur yang menunjukkan kualitas kinerja mahasiswa. Bobot penilaian merupakan ukuran dalam persen (%) yang menunjukkan persentase penilaian keberhasilan satu tahap belajar terhadap nilai keberhasilan keseluruhan dalam mata kuliah.
- r) Daftar referensi : Berisi buku atau bentuk lainnya yang dapat digunakan sebagai sumber belajar dalam pembelajaran mata kuliah.