



**YAYASAN PANTI RAPIH**  
**SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA**

Jalan Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta  
Telp.(0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143  
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



**KEPUTUSAN KETUA SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA**  
**NOMOR: 110.D-32/STIKes-PR/SK/VIII/2023**

**TENTANG BEBAN AKADEMIK**  
**BAGI DOSEN TETAP SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA**  
**SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

KETUA SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

**Menimbang:**

Bahwa perlu ditetapkan beban akademik bagi Dosen Tetap STIKes Panti Rapih Yogyakarta untuk Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024.

**Mengingat:**

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
2. Anggaran Dasar dan Anggaran Rumah Tangga Yayasan Panti Rapih;
3. Kesepakatan Kerja Bersama antara Yayasan Panti Rapih dan Serikat Pekerja Farmasi Kesehatan Panti Rapih yang berlaku;
4. Statuta STIKes Panti Rapih Yogyakarta yang berlaku;
5. Keputusan Pengurus Yayasan Panti Rapih Nomor: 15/YPR/K/B/III/2019 tentang Kenaikan Honorarium Dosen dan Narasumber STIKes Panti Rapih.

**Memperhatikan:**

Penataan beban akademik Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 oleh Wakil Ketua I.

**MEMUTUSKAN**

**Menetapkan :**

1. Nama : **Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.**  
NIK : 201850005  
Homebased : Program Studi Sarjana Gizi  
Jabatan : Kepala Unit Pengembangan Kerjasama Institusi (UPKI)

**2. Beban Akademik**

NO	JENIS BEBAN AKADEMIK	PROGRAM STUDI	SEM	JUMLAH SKS	KET (Jumlah sks x jumlah kelas)
A.	Melaksanakan Pendidikan dan Pengajaran :				
	1. Memberi kuliah :				
	a. Strategi Belajar	Sarjana Keperawatan	I	1,14	0,57 x 2
	b. Ilmu Bahan Makanan	Sarjana Gizi	I	1,00	1,00 x 1
	c. Strategi Belajar	Sarjana Gizi	I	0,57	0,57 x 1
	d. Dietetik Penyakit Infeksi dan Defisiensi	Sarjana Gizi	VII	2,00	2,00 x 1
	e. Dietetik Penyakit Degeneratif	Sarjana Gizi	VII	2,00	2,00 x 1
	f. Pelayanan Gizi Klinik / Dietetik	Sarjana Gizi	VII	1,00	1,00 x 1
	2. Pembimbing Praktik Laboratorium :				
	a. Strategi Belajar	Sarjana Keperawatan	I	0,25	-
b. Strategi Belajar	Sarjana Gizi	I	0,50	-	
c. Dietetik Penyakit Degeneratif	Sarjana Gizi	VII	1,00	-	
d. Metodologi Penelitian	Sarjana Gizi	VII	1,02	-	
3. Pembimbing Praktik Klinik :					
Pelayanan Gizi Klinik / Dietetik	Sarjana Gizi	VII	2,00	-	
B.	Menduduki Jabatan :				
Kepala Unit Pengembangan Kerjasama Institusi (UPKI)			-	4,00	-
	<b>JUMLAH</b>			<b>16,48</b>	


3. Memberi tugas kepada Dosen Tetap yang namanya tersebut di atas, untuk melaksanakan tugas yang dibebankan oleh STIKes Panti Rapih Yogyakarta pada Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024, dan akan diberikan balas jasa dan angka kredit sesuai dengan peraturan yang berlaku.
4. Apabila terdapat kekeliruan di dalam keputusan ini, maka akan dilakukan peninjauan kembali dan penyempurnaan sebagaimana mestinya.
5. Keputusan ini berlaku sejak tanggal 29 Agustus 2023 sampai dengan 20 Februari 2024.

Ditetapkan di Yogyakarta pada tanggal 29 Agustus 2023

Ketua,

Yulia Wardani, MAN



	SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA	LEVEL DOKUMEN : FORMULIR	BAGIAN : Program Studi
			KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022
JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)		TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023	
AREA : STIKes Panti Rapih		NO.REVISI : 01	

**RENCANA PENGAJARAN SEMESTER (RPS)  
PROGRAM STUDI: SARJANA GIZI  
TAHUN AKADEMIK 2023-2024**

1. **NAMA MATA KULIAH** : **ILMU BAHAN MAKANAN LANJUT**
2. **KODE MATA KULIAH** : **SG II.6**
3. **SEMESTER** : **2**
4. **SKS (Teori, Laboratorium, Klinik)** : **T = 1 SKS; L= 1 SKS; P = 0 SKS**
5. **WAKTU** : **T = 1 SKS X 50 X 14 = 1400 menit; L = 1 SKS X 170 X 16 = 2720 menit; P = 0 SKS X 170 X 16 = 0 menit**
6. **KOORDINATOR MATA KULIAH** : **Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H**
7. **DOSEN PENGAMPU** : **Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H**

8. **PRASYARAT MATA KULIAH** : **Telah mengikuti Mata Kuliah Ilmu Bahan Makanan Dasar**

9. **DESKRIPSI MATA KULIAH** :

Mata kuliah ini memfasilitasi mahasiswa memahami tentang jenis, sifat, dan manfaat berbagai kelompok bahan makanan yang memiliki peran khas pada makanan serta kesehatan manusia (makanan fungsional, prebiotik dan probiotik, *dietary fiber*, *resistant starch*, *genetically modified foods*), bahan-bahan tambahan pangan dan regulasi penggunaannya, serta upaya peningkatan gizi makanan melalui substitusi, fortifikasi, suplementasi.

10. **CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN**

**Sikap dan Tata Nilai**

- a. Menjunjung tinggi penegakan hukum (taat hukum) dan disiplin serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.(ST 05)
- b. Mampu menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (ST 07)
- c. Mampu menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan, berpikir positif, berpikir kritis, inovatif, tangguh (memiliki daya juang), teliti, dan peka(ST 08)
- d. Mampu menginternalisasi etika profesi dalam perilaku berprofesi (ST 09)
- e. Memiliki / menampilkan nilai- nilai ICARE (Integrity, Compasion, Assurance, Respect, Embrace Inovation)(ST-10)
- f. Mampu menjiwai spiritualitas kristiani, spiritualitas Carolus Borromeus (ST-11)

**Penguasaan Pengetahuan**

Mampu menginterpretrasikan dan memadukan pengetahuan ilmiah terbaru dalam perkembangan ilmu dan teknologi bidang gizi (PP-05)

**Ketrampilan Khusus**



- a. Mampu mengkaji secara menyeluruh keterkaitan gizi, kesehatan, dan pangan dalam suatu sistem
- b. Berpartisipasi dalam melakukan penilaian cita rasa (organoleptik) makanan dan produk gizi
- c. Berpartisipasi dalam pengembangan dan evaluasi program pangan dan gizi masyarakat
- d. Berpartisipasi dalam melakukan penilaian cita rasa (organoleptik) makanan dan produk gizi (KK-23)

#### **Ketrampilan Umum**

- a. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya. (KU-01)
- b. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- c. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
- d. Berpartisipasi dalam penyusunan kebijakan pemerintah dalam bidang pangan, ketahanan pangan, pelayanan gizi dan kesehatan

#### **11. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH :**

Setelah mengikuti pembelajaran Mata Kuliah Ilmu Bahan Makanan Lanjut, mahasiswa S1 Gizi semester II mampu:

- a. Menjelaskan konsep dasar pangan / makanan fungsional (C2-A2-P2)
- b. Menjelaskan pengertian, sifat, jenis, dan efek fungsional serat pangan (dietary fiber) (C2-A2-P2)
- c. Menjelaskan pengertian, efek fungsional, dan sumber-sumber probiotik, prebiotik, dan sinbiotik (C2-A2-P2)
- d. Menjelaskan konsep, kaidah, dan prinsip upaya peningkatan gizi makanan melalui substitusi, fortifikasi, dan suplementasi. (C2-A2-P2)
- e. Menjelaskan kaitan antara radikal bebas dan penyakit degeneratif serta pengertian, jenis-jenis, mekanisme kerja, dan sumber antioksidan. (C2-A2-P2)
- f. Menjelaskan bahan Tambahan Makanan Fungsional dan regulasi penggunaannya (C2-A2-P2)
- g. Menjelaskan tentang sifat fungsional bahan makanan (C2-A2-P2)
- h. Mampu Menganalisis sifat fungsional karbohidrat, protein gandum/gluten, protein, dan lemak (C3-A3-P3)
- i. Mampu Menganalisis dan mengidentifikasi pangan fungsional dan BTM dalam produk makanan minuman kemasan (C3-A3-P3)
- j. Mampu mengaplikasikan penggunaan BTM pewarna, pengental, pengawet, pengemulsi (C3-A3-P3)
- k. Mampu mengaplikasikan makanan/ minuman probiotik dan prebiotik (C3-A3-P3)
- l. Mampu mengaplikasikan dietary fiber dalam produk makanan (C3-A3-P3)
- m. Mampu mengaplikasikan fortifikasi pangan fungsional dalam produk makanan (C3-A3-P3)
- n. Mampu mengaplikasikan substitusi bahan baku dengan pangan fungsional dalam produk makanan (C3-A3-P3)
- o. Mampu mengaplikasikan suplementasi pangan fungsional (C3-A3-P3)

**12. EVALUASI****1. Teori (total 45%)****a. UJIAN TENGAH SEMESTER**

- a) Keterangan : Mengevaluasi materi pertemuan pertama sampai ke tujuh
- b) Waktu : Menyesuaikan
- c) Bobot poin : 25%

**b. Penugasan****i. Tugas tipe 1**

- a) Keterangan : survey lapangan
- b) Waktu : Pertemuan 1 (kelompok)
- c) Bobot poin : 5%

**ii. Tugas tipe 2**

- a) Keterangan : analisis jurnal
- b) Waktu : Pertemuan 2 (kelompok)
- c) Bobot poin : 5%

**iii. Tugas tipe 3**

- a) Keterangan : proposal projek
- b) Waktu : Pertemuan 3 (kelompok)
- c) Bobot poin : 10%

**2. Praktik (45%)****a. PELAKSANAAN PRAKTIKUM (30%)****b. UJIAN AKHIR SEMESTER**

- a) Keterangan : Mengevaluasi materi pertemuan ke delapan sampai ke empat belas
- b) Waktu : Menyesuaikan
- c) Bobot poin : 15%

**3. Soft Skill (total 10%)**

- a) Keterangan : penilaian sikap dan perilaku dengan pedoman ICARE
- b) Waktu : Sepanjang masa perkuliahan
- c) Bobot poin : 7% (oleh dosen) dan 3 % (oleh peer)

**Nilai batas lulus 60**



## 13. MATRIK RENCANA PEMBELAJARAN DAN SISTEM EVALUASI

(1) Pert. Ke	(2) Capaian Pembelajaran	(3) Bahan Kajian dan Materi Pembelajaran	(4) Metode Pembelajaran	(5) Aktivitas Pembelajaran	(6) Bentuk Evaluasi	(7) Indikator Penilaian	(8) Bobot	(9) Dosen/ Tutor	(10) Ref.
1	Menjelaskan konsep dasar pangan / makanan fungsional (C2-A2-P2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kontrak perkuliahan dan penjelasan RPS</li> <li>Pengertian pangan/makanan fungsional</li> <li>Sifat-sifat fungsional bahan pangan</li> <li>Kriteria pangan/makanan fungsional</li> <li>Sumber pangan fungsional</li> </ol>	<p><i>luring</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Self directed learning</i></li> <li><i>Collaborative learning</i></li> <li><i>Brainstorming</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa dapat mengunduh <i>file</i> (di <a href="https://simpariku.stikespantirapih.ac.id/siakad/data_kelas/detail/318037">https://simpariku.stikespantirapih.ac.id/siakad/data_kelas/detail/318037</a>) terkait setiap materi yang akan dibahas 2 hari sebelum pertemuan berlangsung dan mempelajarinya.</li> <li>Mahasiswa menerima pemaparan RPS dan kontrak perkuliahan dan penjelasan materi yang akan dipelajari selama perkuliahan.</li> <li>Mahasiswa menerima dan mengkaji penjelasan dosen .</li> <li>Mahasiswa memberikan feedback dari penjelasan dosen.</li> <li>Mahasiswa membagi diri dalam kelompok untuk menyelesaikan penugasan survey lapangan dan <b>mempresentasikan dengan cara memposting di sosial media (detail lihat lampiran penugasan 1)</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ICARE</li> <li>Makalah</li> </ol>	<p>Mahasiswa secara individu mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan konsep dasar pangan fungsional</li> <li>Bekerja di dalam kelompok untuk mengkaji pangan fungsional yang ada di pasaran</li> </ol>	3% 5%	Diyan Setyaji	15B 15C
2	Menjelaskan pengertian, sifat, jenis, dan efek fungsional serat pangan (dietary fiber) (C2-A2-P2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pengertian serat pangan</li> <li>Sifat serat pangan</li> <li>Jenis serat pangan</li> <li>Efek fungsional serat pangan</li> <li>Efek serat pada mikroflora usus</li> <li>Efek serat pada produksi asam lemak rantai pendek</li> <li>Trend dan prospek</li> </ol>	<p><i>luring</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>mall Group Discussion</i></li> <li><i>iscovery learning</i></li> <li><i>rainstorming</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa dapat mengunduh <i>file</i> (di kanal <i>e-learning</i>) terkait setiap materi yang akan dibahas 2 hari sebelum pertemuan berlangsung dan mempelajarinya.</li> <li>Mahasiswa membagi diri dalam kelompok (4-5 orang). Lima kelompok membahas serat larut dan sisanya serat tidak larut.</li> <li>Setiap kelompok sesuai pembagian akan mencari literatur secara online dan menyampaikan hasilnya.</li> <li>Mahasiswa menerima feedback penjelasan dari dosen .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ICARE</li> <li>Literature review</li> </ol>	<p>Mahasiswa secara individu mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan konsep dasar serat pangan</li> <li>Bekerja di dalam kelompok untuk mengkaji serat pangan dikaitkan dengan kesehatan</li> </ol>	3% 5%	Diyan Setyaji	





		serat pangan fungsional		5. Mahasiswa membagi diri dalam kelompok untuk menyelesaikan penugasan literature review ( <i>detail lihat lampiran penugasan 2</i> )					
3	Menjelaskan pengertian, efek fungsional, dan sumber-sumber probiotik, prebiotik, dan sinbiotik (C2-A2-P2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Probiotik               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pengertian</li> <li>b. Efek fungsional</li> <li>c. Syarat-syarat probiotik</li> <li>d. Contoh</li> </ol> </li> <li>2. Prebiotik               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pengertian</li> <li>b) Efek fungsional</li> <li>c) Syarat-syarat prebiotik</li> <li>d) Contoh</li> </ol> </li> <li>3. Sinbiotik               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Pengertian</li> <li>b) Efek fungsional</li> <li>c) Sumber</li> <li>d) Klaim kesehatan</li> </ol> </li> </ol>	<i>luring</i>  <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>mall Group Discussion</i></li> <li>b. <i>iscovery learning</i></li> <li>c. <i>rainstorming</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat mengunduh <i>file</i> (di kanal <i>e-learning</i>) terkait setiap materi yang akan dibahas 2 hari sebelum pertemuan berlangsung dan mempelajarinya.</li> <li>2. Mahasiswa membagi diri dalam kelompok (4-5orang). Lima kelompok membahas probiotik dan sisanya membahas prebiotik.</li> <li>3. Setiap kelompok sesuai pembagian akan mencari literatur secara online dan menyampaikan hasilnya.</li> <li>4. Mahasiswa menerima feedback penjelasan dari dosen .</li> <li>5. Mahasiswa memberikan feedback dari penjelasan dosen.</li> </ol>	ICARE	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, efek fungsional, dan sumber-sumber probiotik, prebiotik, dan sinbiotik	3%	Diyan Setyaji	15A
4	Menjelaskan konsep, kaidah, dan prinsip upaya peningkatan gizi makanan melalui substitusi, fortifikasi, dan suplementasi. (C2-A2-P2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Substitusi</li> <li>2. Fortifikasi</li> <li>3. Suplementasi</li> <li>4. Implementasi dalam bidang pangan dan gizi</li> </ol>	<i>luring</i>  <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>rainstorming</i></li> <li>b. <i>ollaborative learning</i></li> <li>c. <i>iscovery learning</i></li> <li>d. <i>roject based learning</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa dapat mengunduh <i>file</i> (di kanal <i>e-learning</i>) terkait setiap materi yang akan dibahas 2 hari sebelum pertemuan berlangsung dan mempelajarinya.</li> <li>2. Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen</li> <li>3. Mahasiswa memberikan feedback dari penjelasan dosen.</li> <li>4. Mahasiswa membagi diri dalam kelompok untuk menyelesaikan penyusunan proposal (<i>detail lihat lampiran penugasan 3</i>)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ICARE</li> <li>2. proposal</li> </ol>	Mahasiswa secara individu mampu: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Menjelaskan konsep, kaidah, dan prinsip upaya peningkatan gizi makanan melalui substitusi, fortifikasi, dan suplementasi.</li> <li>b. Bekerja di dalam kelompok untuk menyusun proposal project</li> </ol>	3% 10%	Diyan Setyaji	



SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA

LEVEL DOKUMEN :  
FORMULIR

BAGIAN : Program Studi

KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022

JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)

TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023

AREA : STIKes Panti Rapih

NO.REVISI : 01

5	Menjelaskan kaitan antara radikal bebas dan penyakit degeneratif serta pengertian, jenis-jenis, mekanisme kerja, dan sumber antioksidan. (C2-A2-P2)	1. Pengertian dan pembentukan radikal bebas dalam tubuh 2. Hubungan antara radikal bebas dan penyakit 3. Dampak stress oksidatif 4. Pengertian antioksidan 5. Jenis antioksidan 6. Mekanisme kerja antioksidan 7. Sumber antioksidan	<i>luring</i>  a. <i>mall Group Discussion</i>  b. <i>iscovery learning</i>  c. <i>rainstorming</i>	1. Mahasiswa membagi diri dalam kelompok 2. 40 menit pertama, mahasiswa mencari literature mengenai antioksidan dan radikal bebas. 3. 30 menit berikutnya, mahasiswa mempresentasikan di depan forum secara online dan menerima <i>feedback</i> dari forum berupa pertanyaan dan masukan. 4. Mahasiswa menerima <i>feedback</i> penjelasan dari dosen	ICARE	Mahasiswa mampu menjelaskan kaitan antara radikal bebas dan penyakit degeneratif serta pengertian, jenis-jenis, mekanisme kerja, dan sumber antioksidan	3%	Diyan Setyaji		
6	Menjelaskan bahan Tambahan Makanan Fungsional dan regulasi penggunaannya (C2-A2-P2)	1. Pengertian, jenis dan fungsi BTM Fungsional 2. Regulasi penggunaan BTM 3. Analisis klaim kesehatan pangan fungsional	<i>luring</i>  <i>Brainstorming</i>	1. Mahasiswa dapat mengunduh <i>file</i> (di kanal <i>e-learning</i> ) terkait setiap materi yang akan dibahas 2 hari sebelum pertemuan berlangsung dan mempelajarinya. 2. Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen 3. Mahasiswa memberikan <i>feedback</i> dari penjelasan dosen.	ICARE	Mahasiswa mampu menjelaskan bahan Tambahan Makanan Fungsional dan regulasi penggunaannya	3%	Diyan Setyaji		
7	Menjelaskan tentang sifat fungsional bahan makanan (C2-A2-P2)	1. sifat fungsional lemak, 2. sifat fungsional karbohidrat, 3. sifat fungsional protein	<i>luring</i>  <i>brainstorming</i>	1. Mahasiswa dapat mengunduh <i>file</i> (di kanal <i>e-learning</i> ) terkait setiap materi yang akan dibahas 2 hari sebelum pertemuan berlangsung dan mempelajarinya. 2. Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen 3. Mahasiswa memberikan <i>feedback</i> dari penjelasan dosen.	ICARE	Menjelaskan tentang bahan pangan yang dimodifikasi secara genetik	3%	Diyan Setyaji		
<b>UJIAN TENGAH SEMESTER</b>							<b>(25%)</b>			
8.1	Praktikum mengamati sifat fungsional karbohidrat (C3-A3-P3)	Mengamati sifat-sifat karbohidrat meliputi: 1. Gelatinisasi	Praktik Lab <i>luring</i>  Discovery learning	1. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum. 2. Mahasiswa melaksanakan praktikum dan mendokumentasikan hasilnya 3. Mahasiswa menyusun laporan praktik	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. menganalisis hasil pengamatan sifat fungsional karbohidrat 2. Menyusun	<sup>30</sup> / <sub>160</sub> %	H.A. Purnawijanti		



SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA

LEVEL DOKUMEN :  
FORMULIR

BAGIAN : Program Studi

KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022

JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)

TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023

AREA : STIKes Panti Rapih

NO.REVISI : 01

				4. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah		Format laporan sesuai standar			
8.2	Praktikum mengamati sifat fungsional karbohidrat (C3-A3-P3)	Mengamati sifat-sifat karbohidrat meliputi: 1. Pengaruh Asam Alkali	Praktik Lab luring  Discovery learning	1. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum. 2. Mahasiswa melaksanakan praktikum dan mendokumentasikan hasilnya 3. Mahasiswa menyusun laporan praktik 4. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. menganalisis hasil pengamatan sifat fungsional karbohidrat 2. Menyusun Format laporan sesuai standar	30/160%	H.A. Purnawijanti	
9.1	Mengamati sifat lemak (C3-A3-P3)	Praktik Mengamati sifat lemak: 1. Titik lebur 2. Titik asap 3. Titik nyala 4. Hidrolisis	Praktik Lab luring  Discovery learning	1. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum. 2. Mahasiswa melaksanakan praktikum dan mendokumentasikan hasilnya 3. Mahasiswa menyusun laporan praktik 4. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. menganalisis hasil pengamatan sifat fungsional lemak 2. Menyusun Format laporan sesuai standar	30/160%	Diyan Setyaji	
9.2	Analisis dan identifikasi pangan fungsional dan BTM dalam produk makanan minuman kemasan (C3-A3-P3)	1. Mengamati label kemasan makanan 2. Mentabulasi jenis-jenis pangan fungsional dan BTM makanan kemasan silang (pustaka) 4. Menganalisis efisiensi dan efektifitas penggunaan BTM dan	Praktik from home  PBL, CbL, DL	1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum. 2. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya 4. Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. menganalisis dan mengidentifikasi pangan fungsional dan BTM dalam produk makanan minuman kemasan 2. Menyusun	30/160%	Diyan Setyaji	





SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA

LEVEL DOKUMEN :  
FORMULIR

BAGIAN : Program Studi

KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022

JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)

TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023

AREA : STIKes Panti Rapih

NO.REVISI : 01

		Pangan fungsional		5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.		Format laporan sesuai standar			
10.1	Praktikum mengamati sifat fungsional protein gandum/gluten (C3-A3-P3)	Mengamati sifat protein gandum: 1. Penyerapan air 2. Pengembangan	Praktik Lab luring  Discovery learning	1. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum. 2. Mahasiswa melaksanakan praktikum dan mendokumentasikan hasilnya 3. Mahasiswa menyusun laporan praktik 4. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. menganalisis hasil pengamatan sifat fungsional protein gluten 2. Menyusun Format laporan sesuai standar	30/160%	H.A. Purnawijaya yanti	
10.2	Praktikum mengamati sifat fungsional protein (C3-A3-P3)	Mengamati sifat-sifat protein meliputi: 1. Denaturasi dan Koagulasi 2. Water holding capacity 3. Pembusaan	Praktik Lab luring  Discovery learning	1. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum. 2. Mahasiswa melaksanakan praktikum dan mendokumentasikan hasilnya 3. Mahasiswa menyusun laporan praktik 4. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. menganalisis hasil pengamatan sifat fungsional protein 2. Menyusun Format laporan sesuai standar	30/160%	H.A. Purnawijaya yanti	
11.1	Aplikasi penggunaan BTM pengental (C3-A3-P3)	Praktik aplikasi penggunaan bahan pengental alami dan sintetis dalam produk makanan	Praktik from home  Discovery learning luring	1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum. 2. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya 4. Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik	1. ICARE 2. Proses dan hasil praktik 3. Laporan praktik	Mahasiswa mampu : 1. Mengaplikasikan penggunaan BTM pengental 2. Menyusun Format laporan sesuai standar	30/160%	Diyan Setyaji	



SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA

LEVEL DOKUMEN :  
FORMULIR

BAGIAN : Program Studi

KODE: 01/UPMI/Form-C.17/2022

JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)

TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023

AREA : STIKes Panti Rapih

NO.REVISI : 01

				5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.					
11.2	Aplikasi penggunaan BTM pengental (C3-A3-P3)	Praktik aplikasi penggunaan bahan pengental dalam produk makanan	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>2. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>3. Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>4. Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ICARE</li> <li>2. Proses dan hasil praktik</li> <li>3. Laporan praktik</li> </ol>	Mahasiswa mampu : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengaplikasikan penggunaan BTM pengawet</li> <li>2. Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/160%	Diyan Setyaji	
12.1	Aplikasi penggunaan BTM pewarna (C3-A3-P3)	Praktik aplikasi penggunaan bahan pewarna alami dan sintetis dalam produk makanan	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>2. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>3. Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>4. Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ICARE</li> <li>2. Proses dan hasil praktik</li> <li>3. Laporan praktik</li> </ol>	Mahasiswa mampu : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengaplikasikan penggunaan BTM pewarna</li> <li>2. Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/160%	H.A. Purnawijanti	
12.2	Aplikasi penggunaan	Praktik aplikasi penggunaan bahan	Praktik from home	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ICARE</li> <li>2. Proses</li> </ol>	Mahasiswa mampu : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengaplikasikan</li> </ol>	30/160%	H.A. Purnawijanti	



SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA

LEVEL DOKUMEN :  
FORMULIR

BAGIAN : Program Studi

KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022

JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)

TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023

AREA : STIKes Panti Rapih

NO.REVISI : 01

	BTM pengawet (C3-A3-P3)	pengawet dalam produk makanan	Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>dan hasil praktik</li> <li>Laporan praktik</li> </ol>	<p>penggunaan BTM pengenal</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>		yanti	
13.1	Formulasi makanan/minuman probiotik (C3-A3-P3)	Praktik formulasi makanan/minuman probiotik	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ICARE</li> <li>Proses dan hasil praktik</li> <li>Laporan praktik</li> </ol>	<p>Mahasiswa mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mengaplikasikan formulasi makanan/minuman probiotik/</li> <li>Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/16%	Diyan Setyaji	
13.2	Formulasi makanan/minuman prebiotik (C3-A3-P3)	Praktik formulasi makanan/minuman prebiotik	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>Mahasiswa dalam kelompok menyusun</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ICARE</li> <li>Proses dan hasil praktik</li> <li>Laporan praktik</li> </ol>	<p>Mahasiswa mampu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mengaplikasikan formulasi makanan/minuman prebiotik</li> <li>Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/16%	Diyan Setyaji	



				<p>laporan praktik</p> <p>5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</p>					
14.1	Substitusi bahan baku dengan pangan fungsional dalam produk makanan (C3-A3-P3)	Praktik Substitusi bahan baku dengan pangan fungsional dalam produk makanan  <b>Realisasi proposal</b>	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum dan <b>sesuai oroposal yang telah disusun</b></li> <li>Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ICARE</li> <li>Proses dan hasil praktik</li> <li>Laporan praktik</li> </ol>	<p>Mahasiswa mampu</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>mengaplikasikan rancangan projek substitusi bahan baku dengan pangan fungsional dalam produk makanan</li> <li>Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/160%	H.A. Purnawijanti	
14.2	Suplementasi pangan fungsional (C3-A3-P3)	Praktik formulasi suplementasi makanan/minuman	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ICARE</li> <li>Proses dan hasil praktik</li> <li>Laporan praktik</li> </ol>	<p>Mahasiswa mampu</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mengaplikasikan rancangan projek suplementasi bahan baku dengan pangan fungsional dalam produk makanan</li> <li>Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/160%	H.A. Purnawijanti	



SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA

LEVEL DOKUMEN :  
FORMULIR

BAGIAN : Program Studi

KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022

JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)

TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023

AREA : STIKes Panti Rapih


NO.REVISI : 01

15.1	Aplikasi <i>dietary fiber</i> dalam produk makanan (C3-A3-P3)	Praktik aplikasi penambahan sumber dietary fiber dalam produk makanan	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>2. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>3. Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>4. Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ICARE</li> <li>2. Proses dan hasil praktik</li> <li>3. Laporan praktik</li> </ol>	Mahasiswa mampu : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengaplikasikan penggunaan serat pangan dalam produk makanan</li> <li>2. Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/160%	Diyan Setyaji	
15.2	Fortifikasi pangan fungsional dalam produk makanan (C3-A3-P3)	Praktik fortifikasi pangan fungsional dalam produk makanan	Praktik from home  Discovery learning luring	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa menerima penjelasan dari dosen tentang topik praktikum.</li> <li>2. Mahasiswa mempersiapkan alat, bahan dan prosedur seperti tercantum dalam buku petunjuk praktikum</li> <li>3. Mahasiswa melaksanakan praktikum secara mandiri di rumah masing-masing dan mendokumentasikan hasilnya</li> <li>4. Mahasiswa dalam kelompok menyusun laporan praktik</li> <li>5. Setiap mahasiswa menyampaikan detail pengeluaran biaya praktikum untuk mendapatkan <i>reimbursement</i> dari kampus (Rp15.000 per orang per praktikum). Detail pengeluaran dikumpulkan ke PJ mata kuliah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ICARE</li> <li>2. Proses dan hasil praktik</li> <li>3. Laporan praktik</li> </ol>	Mahasiswa mampu : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengaplikasikan fortifikasi pangan fungsional dalam produk makanan</li> <li>2. Menyusun Format laporan sesuai standar</li> </ol>	30/160%	Diyan Setyaji	
<b>UJIAN AKHIR SEMESTER</b>							<b>15%</b>		

**13. REFERENSI WAJIB :**

- a. Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- b. Gaman, P.M. dan K.B. Sherington, ed 2, 1994, Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, GMU Press, Yogyakarta



 SEKOLAH TINGGI ILMU PANTI RAPIH YOGYAKARTA	LEVEL DOKUMEN : FORMULIR	BAGIAN : Program Studi
		KODE: 01/UPMI/FORM-C.17/2022
JUDUL: Rencana Pengajaran Semester (RPS)		TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023
AREA : STIKes Panti Rapih		NO.REVISI : 01

c. Charley, H. 1982. *Food Science*. John Wiley & Sons Inc., USA

#### 14. REFERENSI JURNAL

- a. Setyaji, D.Y dan Setyani, F.A. EFFECT OF PROBIOTIC AND PREBIOTIC CONSUMPTION ON BLOOD CHOLESTEROL LEVEL IN THE ELDERLY IN POSYANDU MANISJANGAN YOGYAKARTA *Journal of Nutrition College*, vol. 10, no. 3, pp. 227-232, Jul. 2021. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/index> <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.30828>
- b. Purnawijayanti, HA. Formulasi Minuman Kesehatan Kaya anti oksidan dari salak pondoh serta Bunga Telang dan rosela. *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences* Vol.16 Supp 13, Dec 2020 (eISSN 2636-9346)p.109-110. [https://medic.upm.edu.my/upload/dokumen/20201216143721complete\\_issue\\_ICNF\\_\(1\).pdf](https://medic.upm.edu.my/upload/dokumen/20201216143721complete_issue_ICNF_(1).pdf)
- c. Setyaji, D.Y dan Maharini, F.S. *Nutritional Content, Glycemic Index and The Acceptability of Ganyong Kelor Snack Bar as an Alternative Snack for Type 2 Diabetes Mellitus Diet*. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 2019. DOI: 10.1159/000501751

#### 15. REFERENSI PENDUKUNG :

- a. Agustina, R dan Surono, I.S. 2009. *Nutrition in Food Industry*. SEAMEO - RECFON, Universitas Indonesia
- b. Bowers, J. 1992. *Food Theory and Application*. New York: Macmillan Publ. Co.
- c. Gibson, G.R and Williams, C.M, 2000. *Fuctional Foods: Concepts to Product*. Cambridge: woodhead Publishing Limited
- d. Larmond, E. 1977. *Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food*. Canada Dept.of Agriculture Canada
- e. Purnawijayanti, H.A., 2014, *Pengolahan dan Pengawetan Bahan Hasil Pertanian*, Citra Aji Parama. Yogyakarta
- f. Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM
- g. Vitahealth, 2004, *Seluk Beluk Food Supplement*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- h. Macfarlane, S. and Macfarlane, G.T. 2003. *Gut Flora, Nutrition, Immunity, And Health*. Oxford. Blackwell Publishing.

Yogyakarta, 20 September 2023


Mengetahui dan menyetujui,  
Ketua Program Studi,



( Hiasinta Anatasia Purnawijayanti STP, MP)

Koordinator Mata Kuliah,


  
( Divan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H)

 <b>SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA</b>	<b>LEVEL DOKUMEN :</b>	<b>BAGIAN :</b> Program Studi
	<b>FORMULIR</b>	<b>KODE:</b> 01/UPMI/FORM-C.18/2022
<b>JUDUL:</b> Jadwal Mata Kuliah		<b>TGL DIKELUARKAN :</b> 20 Februari 2023
<b>AREA :</b> STIKes Panti Rapih		<b>NO.REVISI :</b> 01

**JADWAL MATA KULIAH PROGRAM STUDI SARJANA GIZI  
SEMESTER II TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

1. **NAMA MATA KULIAH** : **ILMU BAHAN MAKANAN LANJUT**  
2. **KODE MATA KULIAH** : **SG II.6**  
3. **SEMESTER** : **II**  
4. **SKS** : **T = 1 SKS X 50 X 14 = 1400 menit; L = 1 SKS X 170 X 16 = 2720 menit**  
5. **WAKTU** :  
6. **KORDINATOR MK** : **Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H**

sesi	HARI/ TANGGAL	WAKTU (WIB)	MATERI	PENGAMPU
1	7 sept 2023	12.20 - 14.00 WIB	Konsep dasar pangan / makanan fungsional	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
2	14 sept 2023		Dietary fiber	
3	21 sept 2023		Probiotik, prebiotik, dan sinbiotik	
4	28 sept 2023		Substitusi, fortifikasi, dan suplementasi.	
5	4 Okt 2023		Radikal bebas dan antioksidan	
6	11 Okt 2023		Bahan Tambahan Makanan Fungsional	
7	17 Okt 2023		Sifat fungsional karbohidrat, lemak, protein	
<b>UJIAN TENGAH SEMESTER</b>				
8	18 Okt 2023	08.00 -13.50 WIB	1. Mengamati sifat fungsional karbohidrat (gelatinisasi)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	24 Okt 2023		2. Mengamati sifat fungsional karbohidrat (asam alkali)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
9	31 Okt 2023		3. Mengamati sifat lemak	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	31 Okt 2023		4. Analisis dan Identifikasi Pangan Fungsional dan BTM	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
10	7 Nov 2023		5. Mengamati sifat fungsional protein gandum/ gluten	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	7 Nov 2023		6. Mengamati sifat fungsional protein	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
11	14 Nov 2023		7. Penggunaan BTM Pengental	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	14 Nov 2023		8. Penggunaan BTM Pengenyal	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
12	21 Nov 2023		9. Penggunaan BTM Pewarna	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	21 Nov 2023		10. Penggunaan BTM Pengawet	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
13	22 Nov 2023		11. Formulasi Makanan/Minuman Prebiotik	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	22 Nov 2023		12. Formulasi Makanan/Minuman Probiotik	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
14	28 Nov 2023		13. Substitusi Bahan Baku dengan Pangan Fungsional	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
	28 Nov 2023		14. Suplementasi Pangan Fungsional	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H
15	5 Des 2023		15. Fortifikasi Pangan Fungsional	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H

 SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA	LEVEL DOKUMEN : FORMULIR	BAGIAN : Program Studi KODE: 01/UPMI/FORM-C.18/2022
	JUDUL: Jadwal Mata Kuliah	
	TGL DIKELUARKAN : 20 Februari 2023	
AREA : STIKes Panti Rapih		NO.REVISI :01
7 Des 2023	16. <i>Dietary Fiber</i> dalam Produk Makanan	
<b>UJIAN AKHIR SEMESTER</b>		
		Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H

Yogyakarta, 20 Agustus 2023

Mengetahui dan menyetujui,  
Ketua program studi

Koordinator Mata Kuliah,




Hiasinta anatasia purnawijayanti. S.T.P., M.P

Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H  
NIDN 0524068902/ NIK 201850005



# STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977

## JURNAL PERKULIAHAN SARJANA GIZI 2023 GANJIL

MATA KULIAH : Ilmu Bahan Makanan Lanjut  
NAMA DOSEN : Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.  
KREDIT/SKS : 2 SKS  
KELAS : S26A

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
1	Kamis, 7 September 2023	08:00	10:20	ROS2	Selesai	Konsep dasar pangan / makanan fungsional	Konsep dasar pangan / makanan fungsional	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
2	Kamis, 14 September 2023	12:20	14:00	ROS2	Selesai	Dietary fiber	Dietary fiber	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
3	Kamis, 21 September 2023	08:00	10:20	VIN	Selesai	Probiotik, prebiotik, dan sinbiotik	Probiotik, prebiotik, dan sinbiotik	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
4	Kamis, 28 September 2023	12:20	14:00	ROS2	Selesai	Substitusi, fortifikasi, dan suplementasi.	Substitusi, fortifikasi, dan suplementasi.	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
5	Rabu, 4 Oktober 2023	12:20	14:00	ROS1	Selesai	Radikal bebas dan antioksidan	Radikal bebas dan antioksidan	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
6	Rabu, 11 Oktober 2023	12:20	14:00	ROS1	Selesai	Bahan Tambahan Makanan Fungsional	Bahan Tambahan Makanan Fungsional	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
7	Selasa, 17 Oktober 2023	08:00	10:20	VER	Selesai	1. Mengamati sifat fungsional karbohidrat (gelatinisasi)	1. Mengamati sifat fungsional karbohidrat (gelatinisasi)	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
8	Rabu, 18 Oktober 2023	12:20	14:00	ROS1	Selesai	Sifat fungsional karbohidrat, lemak, protein	Sifat fungsional karbohidrat, lemak, protein	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	



# STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977

## JURNAL PERKULIAHAN SARJANA GIZI 2023 GANJIL

MATA KULIAH : Ilmu Bahan Makanan Lanjut  
NAMA DOSEN : Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.  
KREDIT/SKS : 2 SKS  
KELAS : S26A

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
9	Selasa, 24 Oktober 2023	08:00	10:20	ROS1	Selesai	Analisis dan Identifikasi Pangan Fungsional dan BTM	Analisis dan Identifikasi Pangan Fungsional dan BTM	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
10	Selasa, 31 Oktober 2023	08:00	10:20	ROS1	Selesai	Mengamati sifat fungsional protein gandum/ gluten	Mengamati sifat fungsional protein gandum/ gluten	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
11	Selasa, 31 Oktober 2023	14:00	16:20	STAN	Selesai	Mengamati sifat fungsional protein	Mengamati sifat fungsional protein	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
12	Selasa, 7 November 2023	08:00	10:20	ROS1	Selesai	Penggunaan BTM Pengental	Penggunaan BTM Pengental	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
13	Selasa, 7 November 2023	10:30	12:00	ROS2	Selesai	Penggunaan BTM Pengenyal	Penggunaan BTM Pengenyal	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
14	Selasa, 14 November 2023	08:00	10:20	ROS2	Selesai	Penggunaan BTM Pewarna	Penggunaan BTM Pewarna	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
15	Selasa, 14 November 2023	14:00	16:20	ROS1	Selesai	Penggunaan BTM Pengawet	Penggunaan BTM Pengawet	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
16	Selasa, 21 November 2023	11:00	13:20	ROS2	Selesai	Formulasi Makanan/Minuman Prebiotik	Formulasi Makanan/Minuman Prebiotik	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	





# STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977

## JURNAL PERKULIAHAN SARJANA GIZI 2023 GANJIL

MATA KULIAH : Ilmu Bahan Makanan Lanjut  
NAMA DOSEN : Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.  
KREDIT/SKS : 2 SKS  
KELAS : S26A

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
17	Rabu, 22 November 2023	12:00	14:20	VIN	Selesai	Formulasi Makanan/Minuman Probiotik	Formulasi Makanan/Minuman Probiotik	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
18	Selasa, 28 November 2023	08:00	10:20	MAR	Selesai	Substitusi Bahan Baku dengan Pangan Fungsional	Substitusi Bahan Baku dengan Pangan Fungsional	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
19	Selasa, 28 November 2023	12:00	14:20	MAR	Selesai	Suplementasi Pangan Fungsional	Suplementasi Pangan Fungsional	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
20	Selasa, 5 Desember 2023	08:00	10:20	STAN	Selesai	Fortifikasi Pangan Fungsional	Fortifikasi Pangan Fungsional	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
21	Kamis, 7 Desember 2023	08:00	10:20	STAN	Selesai	Review Jurnal	Review Jurnal	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
0	Rabu, 20 Desember 2023	15:00	16:40	ROSA	Terjadwal	UTS	UTS	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
22	Kamis, 21 Desember 2023	09:00	11:20	MAR	Selesai	Diskusi Jurnal	Diskusi Jurnal	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	
23	Jumat, 12 Januari 2024	08:00	10:20	MAR	Selesai	Studi Kasus	Studi Kasus	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	



# STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977

## JURNAL PERKULIAHAN SARJANA GIZI 2023 GANJIL

MATA KULIAH : Ilmu Bahan Makanan Lanjut  
NAMA DOSEN : Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.  
KREDIT/SKS : 2 SKS  
KELAS : S26A

TATAP MUKA KE	HARI/TANGGAL	MULAI	SELESAI	RUANG	STATUS	RENCANA MATERI	REALISASI MATERI	KEHADIRAN MHS	PENGAJAR	TANDA TANGAN
0	Senin, 5 Februari 2024	10:00	10:50	LKOM	Terjadwal	UAS	UAS	(1 / 1)	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	

Yogyakarta, 21 Februari 2024  
Ketua Program Studi Sarjana Gizi,



Hiasinta A. Purnawijayanti, S.T.P.,M.P

# STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta  
55281

Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id)  
(mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977



## REKAP PRESENSI DOSEN

Periode : 2023 Ganjil Prodi : S1 - Sarjana Gizi  
Mata Kuliah : SGII.6 - Ilmu Bahan Makanan Lanjut Nama Kelas : S26A  
Tgl : 5 September 2023 sd 10 Februari 2024 SKS : 2  
Perkuliahan

No	NIP	Nama	Alfa	Hadir	%
1	201850005	Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.	0	25	100.00 %

### Keterangan

A : Alfa  
H : Hadir

Yogyakarta, 18 Februari 2024  
Ketua Prodi Sarjana Gizi





# STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) (mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977

## LAPORAN PERSENTASE PRESENSI MAHASISWA SARJANA GIZI 2023 GANJIL

Mata kuliah : Ilmu Bahan Makanan Lanjut

Nama Kelas : S26A

Dosen Pengajar : Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.

No	NIM	Nama	Pertemuan	Alfa	Hadir	Ijin	Sakit	Presentase
1	202133036	Pius Hendrikus Lagida Wuwur	23		25			100

Yogyakarta, 18 Februari 2024

Ketua Prodi Sarjana Gizi





## STIKES PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jl. Tantular No.401, Pringwulung, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
 Website : [www.stikespantirapih.ac.id](http://www.stikespantirapih.ac.id) / e-Mail : [stikespr@stikespantirapih.ac.id](mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) (mailto:stikespr@stikespantirapih.ac.id) / Telepon : 0274 518977

### NILAI PERKULIAHAN MAHASISWA

PRODI : SARJANA GIZI

PERIODE : 2023 GANJIL

Mata kuliah : Ilmu Bahan Makanan Lanjut

Nama Kelas : S26A

Kelas / Kelompok :

Kode Mata kuliah : SGII.6

SKS : 2

No	NIM	Nama Mahasiswa	TUGAS 1 (5%)	TUGAS 2 (5%)	TUGAS 3 (10%)	SIKAP (10%)	SUMATIF 1 (25%)	SUMATIF 2 (15%)	PRAKTIKUM (30%)	Nilai	Grade	Lulus	Sunting KRS?	Info
1	202133036	Pius Hendrikus Lagida Wuwur	95.45	85.45	89.09	85.00	60.00	74.29	80.04	76.61	A/B	✓		

Tanggal Cetak : Jumat, 16 Februari 2024, 18:39:20

Paraf Dosen :



Diyanto Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.