



INSTITUT KESEHATAN IMMANUEL BANDUNG

PROGRAM STUDI S1 ILMU GIZI

Jalan Kopo No. 161, Bandung

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS) MATA KULIAH KULINER DIETETIKA

No. Dok : 069

Revisi : -

Tanggal : 4 Maret 2025

Halaman : 10

Dibuat Oleh :

Asyifa Riana, S.Gz.,MT.,AIFO

Diperiksa Oleh :

Yulianti Widiastuti, S.Gz.,RD.,M.Gz.,AIFO

Disetujui Oleh :

Yulianti Widiastuti, S.Gz.,RD.,M.Gz.,AIFO

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	Tgl. Penyusunan
Kuliner Dietetika	GZ12269	Ilmu Gizi	3	4	4 Maret 2025
OTORITAS	KOORDINATOR MATA KULIAH		KA PRODI		
	Asysyifa Riana, S.Gz.,MT.,AIFO		Yuliati Widiastuti, S.Gz.,RD.,M.Gz.,AIFO		
Capaian Pembelajaran Lulusan	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	Lulusan Prodi S1 Ilmu Gizi Mampu :				
	SIKAP				
	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.				
	KETERAMPILAN UMUM				
	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.				
	KETERAMPILAN KHUSUS				

	Mampu menyusun rancangan penelitian menggunakan metode yang tepat untuk menghasilkan penelitian yang bermanfaat dan dapat diterapkan dalam pengembangan ilmu pengetahuan, pengembangan ilmu dan teknologi pelayanan kegizian sesuai bidang pekerjaan dan tingkatan kebijakan. PENGETAHUAN Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan Ilmu Pangan dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan Gizi Kuliner, Kuliner Dietetika, Ilmu Bahan Makanan, Formulasi Bahan Makanan, Ilmu Teknologi Pangan, Analisis Zat Gizi Makro dan Mikro, Mikrobiologi Pangan, Pengembangan dan Pengawasan Mutu Makanan serta keterampilan tersebut secara mendalam.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Mahasiswa mampu : 1. Mahasiswa mampu memahami kuliner lanjut dan menerapkannya dalam bidang keilmuan yang terkait dengan ilmu gizi terutama dietetika 2. Mahasiswa mampu memahami konsep modifikasi pada diet baik secara teori maupun praktek 3. Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan teori dasar berbagai modifikasi diet serta berbagai modifikasi yang dilakukan baik dalam teknik pengolahan bahan makanan dan bahan makanan pada makanan tradisional, kontinental, oriental dan timur tengah
Deskripsi Mata Kuliah	Mata Kuliah Kuliner Dietetika ini mempelajari tentang pengertian kuliner dietetika dan modifikasi resep, bumbu dasar dalam modifikasi resep, modifikasi tinggi energi, modifikasi superfood modifikasi rendah purin, modifikasi makanan rendah kalium, modifikasi makanan rendah gluten dan casein, modifikasi makanan rendah sisa, makanan rendah kalori, modifikasi makanan tinggi serat, makanan tinggi kalsium, modifikasi makanan rendah garam, modifikasi makanan rendah protein, modifikasi makanan tinggi protein. Mata kuliah ini akan dipelajari dengan menggunakan strategi pendekatan <i>student centered learning</i> dan penugasan terstruktur.

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
1	2	3	4	5	6
1	Mampu mempelajari pengertian kuliner dietetika dan modifikasi resep	a. Kontrak pembelajaran b. Pengertian kuliner dietetika c. Modifikasi resep meliputi : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan	a. Materi : <i>google classroom</i> b. TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20’)] [BT+BM : (1+1)x(2x60’)]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang pengertian kuliner

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
		4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan 7) Modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan			dietetika dan modifikasi resep
2	Mampu mempelajari bumbu dasar dalam modifikasi resep	a. Pengertian bumbu dasar b. Jenis bumbu dasar c. Penerapannya dalam modifikasi resep	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang bumbu dasar dalam modifikasi resep
3	Mampu mempelajari modifikasi tinggi energi	a. Pengertian diet tinggi energi b. Jenis dietnya c. Modifikasi tinggi energi dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi tinggi energi
4	Mampu mempelajari modifikasi superfood	a. Pengertian makanan superfood b. Jenis dietnya c. Modifikasi tinggi energi dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi superfood

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
		6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)			
5	Mampu mempelajari modifikasi rendah purin	a. Pengertian makanan rendah purin b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah purin dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi rendah purin
6	Mampu mempelajari modifikasi makanan rendah kalium	a. Pengertian makanan rendah kalium b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah kalium dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi makanan rendah kalium
7	Mampu mempelajari modifikasi	a. Pengertian makanan rendah gluten dan casein b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah gluten dan casein dalam modifikasi resep berupa :	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
	makanan rendah glutein dan casein	1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)			modifikasi makanan rendah glutein dan casein
8	UJIAN TENGAH SEMESTER				
9	Mampu mempelajari modifikasi makanan rendah sisa	a. Pengertian makanan rendah sisa b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah sisa dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20’)] [BT+BM : (1+1)x(2x60’)]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi makanan rendah sisa
10	Mampu mempelajari makanan rendah kalori	a. Pengertian makanan rendah kalori b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah kalori dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20’)] [BT+BM : (1+1)x(2x60’)]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang makanan rendah kalori

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
		6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)			
11	Mampu mempelajari modifikasi makanan tinggi serat	a. Pengertian makanan tinggi serat b. Jenis dietnya c. Modifikasi tinggi serat dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi makanan tinggi serat
12	Mampu mempelajari makanan tinggi kalsium	a. Pengertian makanan tinggi kalsium b. Jenis dietnya c. Modifikasi tinggi kalsium dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang makanan tinggi kalsium
13	Mampu mempelajari makanan rendah garam	a. Pengertian makanan rendah garam b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah garam dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
		2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)			modifikasi makanan rendah garam
14	Mampu mempelajari modifikasi makanan rendah protein	a. Pengertian makanan rendah protein b. Jenis dietnya c. Modifikasi rendah protein dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi 6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi makanan rendah protein
15	Mampu mempelajari modifikasi makanan tinggi protein	a. Pengertian makanan tinggi protein b. Jenis dietnya c. Modifikasi makanan tinggi protein dalam modifikasi resep berupa : 1) Modifikasi bumbu 2) Modifikasi teknik pemasakan 3) Modifikasi bentuk masakan 4) Modifikasi bentuk bahan makanan 5) Modifikasi nilai gizi	TMD : <i>zoom meeting</i>	[TM: 1x(2x20'')] [BT+BM : (1+1)x(2x60'')]	Mengkaji dan mendiskusikan berbagai hal tentang modifikasi makanan tinggi protein

Mgg Ke-	Kemampuan Akhir yang Direncanakan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar
		6) Modifikasi bahan makanan dan modifikasi jumlah porsi makanan yang disajikan dalam makanan tradisional dan internasional (kontinental, oriental dan timur tengah)			
16	UJIAN AKHIR SEMESTER				

Evaluasi :

Presensi & kedisiplinan	20 %
Keaktifan tugas non terstruktur	10 %
Tugas terstruktur Pra UTS	10 %
UTS	25 %
Tugas terstruktur Pra UAS	10 %
UAS	25 %

Referensi :

1. Almtsier S. 2004. Penuntun Diet edisi baru. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
2. Siregar R., Nilawati NS., Rotua M., Surata IG. 2016. Buku Ajar *Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
3. Soenardi T dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
4. Soenardi T dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2013. Mengangkat Gizi dan Kuliner RS. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
5. Multi Karina S, Endang Titi. 2017. Pengembangan Kuliner. Jakarta : BPPSDMK Kemenkes.

Keterangan : TMD (Tatap Muka Daring)