



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 3 x 50 menit
Standar Kompetensi : Memahami konsep dasar ilmu gizi

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi
2. Menjelaskan pengertian ilmu gizi
3. Menyebutkan Istilah-istilah dalam ilmu gizi

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan konsep dasar ilmu gizi
2. Dapat menjelaskan pengertian ilmu gizi
3. Dapat menyebutkan Istilah-istilah dalam ilmu gizi

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan konsep dasar ilmu gizi
2. Menjelaskan pengertian ilmu gizi
3. Menyebutkan Istilah-istilah dalam ilmu gizi

MATERI AJAR:

1. Konsep dasar ilmu gizi
2. Pengertian
3. Beberapa istilah dalam ilmu gizi

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan tentang pengertian dan konsep dasar ilmu gizi
 2. Menjelaskan beberapa istilah yang terdapat dalam ilmu gizi
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
2. Almatsier, Sunita. 2001. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
3. Back, E. Mary. 1993. **Ilmu Gizi dan Diet**. Yayasan Essentia Medica. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 2 dan 3
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang zat-zat gizi yang terdiri dari Karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan Pengertian zat-zat gizi
2. Menjelaskan Susunan kimia
3. Menyebutkan Jenis, sumber dan fungsi
4. Menjelaskan Kebutuhan harian
5. Menjelaskan Akibat kekurangan dan kelebihan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan Pengertian zat-zat gizi yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.
2. Dapat menjelaskan Susunan kimia
3. Dapat menyebutkan Jenis, sumber dan fungsi
4. Dapat menjelaskan Kebutuhan harian
5. Dapat menjelaskan Akibat kekurangan dan kelebihan

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Pengertian zat-zat gizi
2. Menjelaskan Susunan kimia
3. Menyebutkan Jenis, sumber dan fungsi
4. Menjelaskan Kebutuhan harian
5. Menjelaskan Akibat kekurangan dan kelebihan

MATERI AJAR:

1. Karbohidrat
2. Protein
3. Lemak
4. Vitamin
5. Mineral

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan tentang pengertian zat-zat gizi
 2. Menjelaskan Susunan kimia
 3. Menjelaskan Jenis, sumber dan fungsi
 4. Menjelaskan Kebutuhan harian
 5. Menjelaskan Akibat kekurangan dan kelebihan
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
2. Back, E. Mary. 1993. **Ilmu Gizi dan Diet**. Yayasan Essentia Medica. Jakarta.
3. Sediaoetama, A., Jaeni. 1991. **Ilmu Gizi**. Dian Rakyat. Jakarta.
4. Auliana, Rizqie. 1998. **Gizi dan Pengolahan Pangan**. Penerbit Adicita. Yogyakarta.
5. Mulyatiningsih, E. Dkk. 1995. **Diktat Ilmu Gizi**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
6. Alamatsier, Sunita, dkk. 2006. **Penuntun Diet edisi baru**. Penerbit Gramedia. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 4 dan 5
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang pencernaan dan metabolisme

Kompetensi Dasar :

1. Menyebutkan Alat dan sistem pencernaan
2. Menjelaskan Penyerapan dan transportasi
3. Menjelaskan Metabolisme, transformasi dan interaksi

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat Menyebutkan Alat dan sistem pencernaan
2. Dapat Menjelaskan Penyerapan dan transportasi
3. Dapat menjelaskan Metabolisme, transformasi dan interaksi

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menyebutkan Alat dan sistem pencernaan
2. Menjelaskan Penyerapan dan transportasi
3. Menjelaskan Metabolisme, transformasi dan interaksi

MATERI AJAR:

1. Alat dan system pencernaan
2. Penyerapan dan transportasi
3. Metabolism, transformasi dan interaksi

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan tentang alat system pencernaan
 2. Menjelaskan proses penyerapan zat gizi dan transportasi
 3. Menjelaskan proses metabolisme, transportasi dan interaksi
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Almatsier, Sunita. 2001. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
2. Mulyatiningsih, E. Dkk. 1995. **Diktat Ilmu Gizi**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
3. Sherrington, K.B. dan Gaman, P.M. 1992. **Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi**. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 6 dan 7
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang perhitungan kecukupan dan kebutuhan gizi

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan Pengertian kecukupan gizi dan kebutuhan gizi
2. Menjelaskan Faktor yang mempengaruhi
3. Menjelaskan Pengertian energi
4. Menjelaskan Angka kecukupan gizi yang dianjurkan di Indonesia berdasarkan WKNPG
5. Memahami perhitungan kebutuhan gizi

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat Menjelaskan Pengertian kecukupan gizi dan kebutuhan gizi
2. Dapat Menjelaskan Faktor yang mempengaruhi
3. Dapat Menjelaskan Pengertian energi
4. Dapat Menjelaskan Angka kecukupan gizi yang dianjurkan di Indonesia berdasarkan WKNPG
5. Dapat menghitung kebutuhan gizi

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Pengertian kecukupan gizi dan kebutuhan gizi
2. Menjelaskan Faktor yang mempengaruhi
3. Menjelaskan Pengertian energi
4. Menjelaskan Angka kecukupan gizi yang dianjurkan di Indonesia berdasarkan WKNPG
5. Menghitung kebutuhan gizi

MATERI AJAR:

1. Pengertian kecukupan gizi dan kebutuhan gizi
2. Faktor yang mempengaruhi
3. Pengertian energi
4. Angka kecukupan gizi yang dianjurkan di Indonesia berdasarkan WKNPG
5. Perhitungan kebutuhan gizi

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.

Dibuat oleh : Rizqie Auliana, M.Kes	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Sri Wening
--	--	------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

B. Kegiatan Inti:

1. Menjelaskan Pengertian kecukupan gizi dan kebutuhan gizi
2. Menjelaskan Faktor yang mempengaruhi
3. Menjelaskan Pengertian energi
4. Menjelaskan Angka kecukupan gizi yang dianjurkan di Indonesia berdasarkan WKNPG
5. Menjelaskan perhitungan kebutuhan gizi

C. Kegiatan Penutup:

1. Tanya jawab
2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Auliana, Rizqie. 1998. **Gizi dan Pengolahan Pangan**. Penerbit Adicita. Yogyakarta.
2. Mulyatiningsih, E. Dkk. 1995. **Diktat Ilmu Gizi**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
3. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
4. Supriasa, Nyoman, dkk. 2002. **Penilaian Status Gizi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 9 dan 10
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami perhitungan perencanaan konsumsi

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengertian dan prinsip
2. Memahami penggunaan DKBM
3. Menerapkan prinsip Penyusunan menu seimbang berdasarkan kebutuhan gizi dan faktor yang mempengaruhinya

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengertian dan prinsip
2. Dapat menggunakan DKBM
3. Dapat menerapkan prinsip Penyusunan menu seimbang berdasarkan kebutuhan gizi dan faktor yang mempengaruhinya

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengertian dan prinsip
2. Menggunakan DKBM
3. Menerapkan prinsip Penyusunan menu seimbang berdasarkan kebutuhan gizi dan faktor yang mempengaruhinya

MATERI AJAR:

1. Pengertian dan prinsip perencanaan menu
2. DKBM dan cara penggunaannya
3. Prinsip penyusunan menu seimbang

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab
4. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan pengertian dan prinsip
 2. Menjelaskan cara Menggunakan DKBM
 3. Menjelaskan prinsip Penyusunan menu seimbang berdasarkan kebutuhan gizi dan faktor yang mempengaruhinya
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

Dibuat oleh : Rizqie Auliana, M.Kes	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Sri Wening
--	--	------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Auliana, Rizqie. 1998. **Gizi dan Pengolahan Pangan**. Penerbit Adicita. Yogyakarta.
2. Mulyatiningsih, E. Dkk. 1995. **Diktat Ilmu Gizi**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
3. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
4. Supariasa, Nyoman, dkk. 2002. **Penilaian Status Gizi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 11 dan 12
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang penilaian konsumsi

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan Pengertian dan metode penilaian status gizi
2. Menggunakan Antropometri gizi
3. Melakukan Survei konsumsi makanan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat Menjelaskan Pengertian dan metode penilaian status gizi
2. Dapat melakukan pengukuran Antropometri gizi
3. Dapat melakukan Survei konsumsi makanan

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Pengertian dan metode penilaian status gizi
2. Menggunakan Antropometri gizi
3. Melakukan Survei konsumsi makanan

MATERI AJAR:

1. Pengertian dan metode penilaian status gizi
2. Antropometri gizi
3. Metode survei konsumsi

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab
4. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan pengertian dan metode penilaian status gizi
 2. Menjelaskan cara Menggunakan Antropometri
 3. Menjelaskan cara melakukan survey konsumsi makanan
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Auliana, Rizqie. 1998. **Gizi dan Pengolahan Pangan**. Penerbit Adicita. Yogyakarta.
2. Mulyatiningsih, E. Dkk. 1995. **Diktat Ilmu Gizi**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
3. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
4. Supariasa, Nyoman, dkk. 2002. **Penilaian Status Gizi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 13 dan 14
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang gizi daur hidup

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan gizi masa bayi, balita dan anak sekolah
2. Menjelaskan gizi masa dewasa
3. Menjelaskan gizi lansia
4. Menjelaskan gizi ibu hamil dan menyusui

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat Menjelaskan gizi masa bayi, balita dan anak sekolah
2. Dapat Menjelaskan gizi masa dewasa
3. Dapat Menjelaskan gizi lansia
4. Dapat Menjelaskan gizi ibu hamil dan menyusui

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan gizi masa bayi, balita dan anak sekolah
2. Menjelaskan gizi masa dewasa
3. Menjelaskan gizi lansia
4. Menjelaskan gizi ibu hamil dan menyusui

MATERI AJAR:

1. Gizi pada masa bayi, balita dan anak sekolah
2. Gizi pada masa dewasa
3. Gizi pada usia lansia
4. Gizi pada ibu hamil dan menyusui

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan gizi masa bayi, balita dan anak sekolah
 2. Menjelaskan gizi masa dewasa
 3. Menjelaskan gizi bagi lansia
 4. Menjelaskan gizi ibu hamil dan menyusui
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Francin Paath, dkk. 2004. **Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
2. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
3. Sediaoetama, A., Jaeni. 1991. **Ilmu Gizi**. Dian Rakyat. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 15
Alokasi Waktu : (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang penyakit gizi salah

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan Pengertian penyakit gizi salah
2. Menjelaskan Konsep dasar timbulnya masalah gizi
3. Menjelaskan masalah Gizi kurang dan gizi lebih
4. Menjelaskan berbagai Masalah Gizi di Indonesia

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat Menjelaskan Pengertian penyakit gizi salah
2. Dapat Menjelaskan Konsep dasar timbulnya masalah gizi
3. Dapat Menjelaskan masalah Gizi kurang dan gizi lebih
4. Dapat Menjelaskan berbagai Masalah Gizi di Indonesia

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Pengertian penyakit gizi salah
2. Menjelaskan Konsep dasar timbulnya masalah gizi
3. Menjelaskan masalah Gizi kurang dan gizi lebih
4. Menjelaskan berbagai Masalah Gizi di Indonesia

MATERI AJAR:

1. Pengertian gizi salah (malnutrition)
2. Timbulnya masalah gizi
3. Gizi kurang dan gizi lebih
4. Berbagai masalah gizi di Indonesia

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan Pengertian penyakit gizi salah
 2. Menjelaskan Konsep dasar timbulnya masalah gizi
 3. Menjelaskan masalah Gizi kurang dan gizi lebih
 4. Menjelaskan berbagai Masalah Gizi di Indonesia
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 | Revisi : 00 | Tgl. 02 Juli 2007 | Hal ...dari...

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Lisdiana. 1998. **Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi**. PT Trubus Agriwidya. Ungaran.
2. Sajogyo, dkk. 1994. **Menuju Gizi Baik Yang Merata**. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
3. Francin Paath, dkk. 2004. **Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

Mata Kuliah : ILMU GIZI
Kode Mata Kuliah : SBG310
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 3
Pertemuan ke : 16
Alokasi Waktu : (3 x 50 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang penyakit gizi salah

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan perbedaan Kebiasaan dan pola makan
2. Menjelaskan berbagai Pendidikan gizi
3. Menjelaskan Gaya hidup dan kesehatan
4. Menjelaskan Hubungan pangan, gizi dan kesehatan

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat Menjelaskan perbedaan Kebiasaan dan pola makan
2. Dapat Menjelaskan berbagai Pendidikan gizi
3. Dapat Menjelaskan Gaya hidup dan kesehatan
4. Dapat Menjelaskan Hubungan pangan, gizi dan kesehatan

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan perbedaan Kebiasaan dan pola makan
2. Menjelaskan berbagai Pendidikan gizi
3. Menjelaskan Gaya hidup dan kesehatan
4. Menjelaskan Hubungan pangan, gizi dan kesehatan

MATERI AJAR:

1. Kebiasaan dan pola makan
2. Pendidikan gizi
3. Gaya hidup dan kesehatan
4. Hubungan pangan, gizi dan kesehatan

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan perbedaan kebiasaan dan pola makan
 2. Menjelaskan berbagai pendidikan gizi
 3. Menjelaskan gaya hidup dan kesehatan
 4. Menjelaskan hubungan pangan, gizi dan kesehatan

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.:RPP/TBB/SBG310 Revisi : 00 Tgl. 02 Juli 2007 Hal ...dari...

C. Kegiatan Penutup:

1. Tanya jawab
2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Budiyanto, Moch Agus, K. 2001. **Dasar-dasar Ilmu Gizi**. UMM Press. Malang.
2. Supriasa, Nyoman, dkk. 2002. **Penilaian Status Gizi**. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Rizqie Auliana, M.Kes

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening