



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**

Jl.Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130  
Telp./Fax. (021) 7256157, <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

**KEPUTUSAN**  
**DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**  
Nomor : 476 /A.32.01/2026

**Tentang**  
**DISTRIBUSI MENGAJAR DOSEN**  
**PROGRAM STUDI GIZI**  
**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**  
**SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2025/2026**

*Bismillahirrahmanirrahim,*

DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA:

- Menimbang : a. Bahwa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, sebagai Lembaga Pendidikan Tinggi yang menyiapkan mahasiswa menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik yang dapat menerapkan, mengembangkan ilmu pengetahuan.
- b. Bahwa kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dimungkinkan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya melalui program kegiatan yang terpadu, konsisten dan berkesinambungan, maka dianggap perlu menerbitkan surat keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 tahun 2003; tanggal 8 Juli 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tanggal 10 Agustus 2012, Tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tanggal 30 Januari 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tanggal 16 Agustus 2023, tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
5. Keputusan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 138/DIKTI/Kep/1997 tanggal 30 Mei 1997, tentang perubahan bentuk Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan (IKIP) Muhammadiyah Jakarta menjadi Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA;
6. Pedoman Pimpinan Pusat Muhammadiyah Nomor 02/PED/1.0/B/2012 tanggal 16 April 2012, tentang Perguruan Tinggi Muhammadiyah;
7. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor 1068/R/KP/2025 tanggal 5 Jumadil Awal 1447 H./27 Oktober 2025 M. tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Masa Jabatan 2025 - 2026;
8. Statuta Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Tahun 2023;



Memperhatikan : 1. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor: 0654/A.12.07/ 2025, tanggal 20 Muharram 1447 H/ 15 Juli 2025 M, tentang Pemberlakuan Kalender Akademik Tahun 2025/2026;  
2. Hasil Rapat Pimpinan dan Dosen tanggal 12 Februari 2026

### **MEMUTUSKAN**

- Menetapkan :  
Pertama : Mengangkat Mengajar pada Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 sebagaimana tersebut dalam lampiran surat keputusan ini.
- Kedua : Tugas dosen memberikan bimbingan kepada mahasiswa dalam rangka memenuhi dan mengembangkan minat mahasiswa dalam proses pendidikan.
- Ketiga : Dosen berhak mendapatkan honorarium sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Keempat : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah.
- Kelima : Keputusan ini berlaku pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026.
- Keenam : Hal-hal yang bertentangan dengan surat keputusan dinyatakan tidak berlaku.
- Ketujuh : Apabila ada kesalahan atau kekeliruan dalam surat keputusan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Jakarta  
Pada tanggal, 25 Sya'ban 1447 H  
13 Februari 2026 M



Dekan,  
**Ony Linda, M.Kes**  
NIDN: 0330107403

### ***SALINAN keputusan ini disampaikan kepada Yth.***

1. Para Wakil Dekan
2. Kaprodi Gizi
3. Para Dosen
4. Kepala Tata Usaha u.p Kasubag Akademik  
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan UHAMKA

LAMPIRAN SK DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Nomor : 476 /A.32/01/2026

Tanggal : 25 Sya'ban 1447 H  
13 Februari 2026 M

Jadwal Dosen Mengajar  
Semester Genap 2025/2026

Dosen : Rahmatika Nur Aini, M.Gz  
Homebase : Gizi

| NO     | KODE MK  | NAMA MK             | PROGRAM STUDI | KELAS | SKS |
|--------|----------|---------------------|---------------|-------|-----|
| 1      | 05025032 | Kreasi Pangan Halal | Gizi          | 4B    | 2   |
| 2      | 05025040 | MSPMI (Dasar)       | Gizi          | 2B    | 2   |
| Jumlah |          |                     |               |       | 4   |

Dekan,



Ony Linda, M.Kes  
NIDN: 0330107403



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**  
**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**  
**PROGRAM STUDI GIZI**

**Kode  
Dokumen**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

| MATA KULIAH (MK)                                      | KODE                                                                                                    | Rumpun MK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BOBOT (sks)         |               | SEMESTER | Tgl Penyusunan  |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|----------|-----------------|
| Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) Dasar | 05025030                                                                                                | Ilmu Gizi Manusia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | T=2 (Teori)         | P=0 (Praktek) | 2        | 21 Febuari 2024 |
| OTORISASI                                             | Pengembang RPS                                                                                          | Koordinator MK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ketua PRODI         |               |          |                 |
|                                                       | 1. Sri Iwaningsih, SKM., MARS<br>2. Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi<br>3. Rahmatika Nur Aini, M.Gz | <br>Rahmatika Nur Aini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Imas Arumsari, M.Sc |               |          |                 |
| Capaian Pembelajaran (CP)                             | CPL-PRODI                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |               |          |                 |
|                                                       | CPL1                                                                                                    | Capaian Sikap (S):<br>S8 : Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.<br>S9 : Menjunjuung sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |               |          |                 |
|                                                       | CPL2                                                                                                    | Capaian Pengetahuan (P):<br>P1 : Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional.<br>P5 : Menguasai konsep manajemen dalam penyelenggaraan makanan di institusi<br>P6 : Menguasai konsep integrasi islam dalam ilmu gizi                                                |                     |               |          |                 |
|                                                       | CPL3                                                                                                    | Capaian Keterampilan Umum (KU):<br>KU1 :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.<br>KU2 : Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur.<br>KU7 : Mampu bertanggungjawab atas capaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian |                     |               |          |                 |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada dibawah tanggung jawabnya.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                          | CPL4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Capaian Keterampilan Khusus (KK):</b><br>KK8 : Mampu merancang dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep gizi dan manajemen. (KK8)<br>KK9 : Mampu mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep – konsep manajemen<br>KK12: Mampu melakukan penelitian di bidang gizi dan mendiseminasikan kajian penelaahan masalah gizi yang akurat dalam bentuk laporan penelitian. |
|                                          | <b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                          | CPMK1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mampu melakukan perencanaan penyelenggaraan makanan institusi. berdasarkan aspek <i>man, money, machine, materials, market, method.</i> (C6, A4) (S9, KU1, KU6, KK8, P4, P6)                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                          | CPMK2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mampu mengelola proses penyelenggaraan makanan institusi dimulai dari pengadaan, penyimpanan, produksi, distribusi dan penyajian makanan. (C4, A4) (S2, KU3, KU6, KU8, KK9, P4)                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                          | CPMK3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mampu melakukan penilaian, pengawasan, dan perbaikan mutu dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C5, A2) (S9, KU1, KU4, P4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                          | CPMK4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mampu melakukan fungsi pemasaran dalam penyelenggaraan makanan institusi. (C3, A3) (S2, KU3, P4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                          | CPMK 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang produksi makanan, transportasi makanan, distribusi & pelayanan makanan (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                          | CPMK 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene sanitasi, pencucian alat makan dan pembuangan sampah (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                          | <b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                          | Sub-CPMK1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menjelaskan gambaran Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                          | Sub-CPMK2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menghitung dan menjelaskan kecukupan gizi dan menghitung standar makanan pada kelompok tertentu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                          | Sub-CPMK3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menjelaskan tentang perencanaan menu pada Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                          | Sub-CPMK4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menyusun menu untuk konsumen tertentu dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                          | Sub-CPMK5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menjelaskan tentang pengertian dan unsur manajemen perbekalan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                          | Sub-CPMK6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu Menyusun taksiran kebutuhan bahan makanan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                          | Sub-CPMK7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menjelaskan tentang distribusi dan pelayananan makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                          | Sub-CPMK8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menjelaskan tentang keamanan makanan, hygiene dan sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                          | Sub-CPMK9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mampu menjelaskan tentang pengertian, tujuan dan cara pencucian alat dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                          | Sub-CPMK10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Mampu menjelaskan tentang pengertian, tujuan dan cara pembuangan limbah makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Deskripsi Singkat MK</b>              | Mata Kuliah MSPMI Lanjut merupakan lanjutan penerapan prinsip dasar manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi pada strategi pemasaran, analisa keuangan, proses produksi makanan dan sumber daya manusia di semua level tempat penyelenggaraan makanan.                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</b> | 1. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi<br>2. Menghitung dan menjelaskan kecukupan gizi dan menghitung standar makanan pada kelompok tertentu<br>3. Perencanaan menu dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi<br>4. Menyusun menu untuk konsumen tertentu dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi<br>5. Pengertian dan unsur manajemen perbekalan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi<br>6. Menyusun taksiran kebutuhan bahan makanan<br>7. Distribusi dan pelayananan makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|         | 8. Keamanan makanan, hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan institusi dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi<br>9. Pengertian, tujuan dan cara pencucian alat dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi<br>10. Pengertian, tujuan dan cara pembuangan limbah makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Pustaka | Utama :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|         | 1. Kemenkes RI. 2015. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.<br>2. Bakri B, Inayati A, Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.<br>3. Wayansari L, Irfanny Z.A, Zul A. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI<br>4. Payne-Palacio, June & Theis, Monica. 2012. Foodservice Management: Principles and Practices. 12 ed. New Jersey: Pearson Education.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|         | Pendukung :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|         | 3. Payne-Palacio, June & Theis, Monica. 2012. Foodservice Management: Principles and Practices. 12 ed. New Jersey: Pearson Education.<br>4. Pucket, Ruby Parker. 2004. Foodservice Manual for Health Care Institutions. 3th ed. San francisco: AHA press.<br>5. C. Anderson & D. Blakemore. Modern Food Service Dept. Of Public Health, Univ. of Wollongong, 1996. <i>Nutrition and Food Service : Readings</i><br>6. Hager, Virginia F; Shugart, Grace S, and Palacio, June P; 2001. <i>Foodservice in Institutions</i> . Macmillan Publishing Company (New York) and Collier. MacmillanPublisher (London)<br>7. Marian C. Speasr & Allene G. Vaden. Foodservice Organization a Managerial and Systems Approach<br>8. Sullivan, Catherine F, 1990. <i>Management of Medical Foodservice</i> . Van Nostrand Reinhold<br>9. Mukrie, NA dkk.1990. <i>Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar</i> . Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat dan AKZI Depkes Jakarta<br>10. Mukrie, NA. 1996. <i>Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi : Buku Kesatu</i> , Pusdiknakes Depkes RI<br>11. Spears, Marian C and Vaden, Allen C, 1985. Foodservice Organizations : <i>A Managerial and Systems Approach</i> . Macmilan Publishing Company (NewYork) and Collier. Macmillan Publisher (London)<br>12. Permenkes 78 tahun 2015 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta kemenkes RI<br>13. Rotua, Manutun & Siregar, Rohanta. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: EGC.<br>14. Al Quran<br>15. Mahmud. 2019. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Al Anshor Ambon. Ambon. Global Health Science.<br>16. Amegah, K. E., Addo, H. O., Ashinyo, M. E., Fiagbe, L., Akpanya, S., Akoriyea, S. K., & Dubik, S. D. (2020). Determinants of Hand Hygiene Practice at Critical Timesamong Food Handlers in Educational Institutions of the Sagnarigu Municipality of Ghana: A Cross-Sectional Study. <i>Environmental Health Insights</i> ,14, 5–7. <a href="https://doi.org/10.1177/1178630220960418">https://doi.org/10.1177/1178630220960418</a><br>17. Buccheri, C., Casuccio, A., Giammanco, S., Giammanco, M., La Guardia, M., & Mammina, C. (2007). Food safety in hospital: Knowledge, attitudes and practices of nursing staff of two hospitals in Sicily, Italy. <i>BMC Health Services Research</i> , 7, 1–11. <a href="https://doi.org/10.1186/1472-6963-7-45">https://doi.org/10.1186/1472-6963-7-45</a><br>18. Hasanah, S. (2021). Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Rm. Djoelham Binjai Tahun 2020 Skripsi. Mandas, G. V., Sumampouw, O. J., & Pinontoan, O. (2018). Fasilitas Sanitasi Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makanan Yang Digunakan Di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado.<br>19. Mirawati, M., Sitorus, R., & Hasyim, H. (2011). Analysis of Personal Hygiene and Food Handling on Patients Food Managementt in RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. <i>Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat</i> , 2(1), 45–53.<br>20. Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2019). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. <i>Kesmas</i> , 7(5).<br>21. Ayu, D., Meitha, P., Dewi, C., Widia, I. W., Ngr, I. G., & Aviantara, A. (2017). <i>Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2005 Terhadap Kinerja Perusahaan The Effect of Food Safety Management System of ISO 22000 : 2005 on Company Performance</i> . 5. |  |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <p>22. Lagerkvist, C. J., Amuakwa-Mensah, F., &amp; Tei Mensah, J. (2018). How consumer confidence in food safety practices along the food supply chain determines food handling practices: Evidence from Ghana. <i>Food Control</i>, 93, 265–273. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.019">https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.019</a></p> <p>23. Stevens, K., &amp; Hood, S. (2019). Food safety management systems. <i>Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers</i>, 1007–1020. <a href="https://doi.org/10.1128/9781555819972.ch40">https://doi.org/10.1128/9781555819972.ch40</a></p> <p>24. Siregar, Maruli, Mardiah, &amp; Siti Irma Rahmawati. 2019. Tinjauan Keamanan Dan Kehalalan Pengemasan Desain Kreatif. <i>Jurnal Pangan Halal</i> Volume 1 Nomor 1, April 2019. 18-20. <a href="https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2002.file:///C:/Users/Administrator/Documents/akademik%202023/mspm%20kompre/unidajump2019,+VOL1_NO_1_2019_4_MARULI.pdf">https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2002.file:///C:/Users/Administrator/Documents/akademik%202023/mspm%20kompre/unidajump2019,+VOL1_NO_1_2019_4_MARULI.pdf</a></p> <p>25. Ayuti1 Fitria, Laras Sitoayu, Sri Iwaningsih. 2018. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rs Islam Jakarta Cempaka Putih. <i>Jurnal Sains Kesehatan</i> Vol. 25 No. 2 Agustus 2018. <a href="file:///C:/Users/Administrator/Documents/akademik%202023/mspm%20kompre/63-391-1-PB.pdf">file:///C:/Users/Administrator/Documents/akademik%202023/mspm%20kompre/63-391-1-PB.pdf</a></p> |
| <b>Dosen Pengampu</b>    | <p>1. Sri Iwaningsih, SKM., MARS</p> <p>2. Luthfiana Nurkusuma Ningtyas, M.Gizi</p> <p>3. Rahmatika Nur Aini, M.Gz</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Matakuliah syarat</b> | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Mgg ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                  | Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya | Penilaian              |                                                                        | Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu] |           | Materi Pembelajaran (Pustaka)                                                                                                                                                | Bobot |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|         |                                                                                                  |                                                          | Indikator              | Kriteria & bentuk                                                      |                                                                      |           |                                                                                                                                                                              |       |
|         |                                                                                                  |                                                          |                        |                                                                        | Luring *)                                                            | Daring *) |                                                                                                                                                                              |       |
| (1)     | (2)                                                                                              | (3)                                                      | (4)                    | (5)                                                                    | (6)                                                                  | (7)       | (8)                                                                                                                                                                          | (9)   |
| 1       | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Gambaran manajemen system penyelenggaraan makanan institusi, | QS. Al Furqan ayat 2                                     | Ketepatan menjelaskan. | Kriteria :<br><br>Ketepatan dan penguasaan<br><br><br>Bentuk non-test: | Kuliah dan diskusi :<br>[TM: 1 x (2 x 50’)]<br><br>Tugas 1 :         | --        | 1. Penjelasan kontrak kuliah dan Pembagian Kelompok Jurnal<br>2. Pengenalan MSPMI<br>3. Definisi PMI<br>4. Tujuan PMI<br>5. Jenis-jenis Penyelenggaraan Makanan<br><br>(1-5) | 8     |



| Mgg ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                       | Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya                                                                             | Penilaian                                                                                                       |                                                                                                        | Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]                                                                                           |                                                                                                                  | Materi Pembelajaran (Pustaka)                                                                                                                                                                                                                                 | Bobot |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|         |                                                                                                       |                                                                                                                                      | Indikator                                                                                                       | Kriteria & bentuk                                                                                      | Luring *)                                                                                                                                                      | Daring *)                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|         |                                                                                                       |                                                                                                                                      |                                                                                                                 | Tanya jawab                                                                                            | Kelompok Jurnal Standar Bahan Makanan<br>[BT+BM:1+1)x(2x 60')]                                                                                                 |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
| 2       | Mampu menghitung kecukupan gizi dan menghitung standar makanan pada kelompok tertentu (C5, A1, S8,P1) | QS. Asy Syura ayat 27<br><br>Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan , korupsi, narkoba) | Ketepatan menyusun Standar Bahan Makanan (penetapan standar gizi/kecukupan gizi dan standar pemberian makanan). | Kriteria :<br><br>Ketepatan membuat standar makanan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]<br><br><b>Tugas 2 :</b><br>Kelompok Jurnal Perencanaan Menu dan Studi Kasus<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60')]              | Pengumpulan Tugas 1 di <a href="https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/">https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/</a> | 1. Penetapan standar kecukupan gizi<br>2. Penetapan standar pemberian makanan<br>3. Penetapan standar porsi<br>4. Penetapan standar resep<br>5. Penetapan standar makanan<br>6. Penetapan standar kualitas makanan<br>7. Penetapan standar bumbu<br><br>(1-6) | 8     |
| 3       | Mampu menjelaskan Perencanaan menu (penggunaan bahan makanan, siklus menu).                           | Abasa Ayat 24                                                                                                                        | Ketepatan menjelaskan tentang menu, jenis, fungsi dan struktur menu                                             | Kriteria :<br>Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab                             | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50')]<br><br><b>Tugas 3:</b><br>Kelompok mencari contoh struktur menu berbagai macam institusi<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60')] | Pengumpulan Tugas 2 di <a href="https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/">https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/</a> | 1. Definisi menu<br>2. Jenis-jenis menu<br>3. Fungsi menu<br>4. Struktur/pola menu<br>5. pola makan : makan pagi, siang, malam, selingan<br>6. penggunaan standar makanan<br><br>(2-7)                                                                        | 8     |
| 4-5     | Mahasiswa mampu Menyusun/merancang Menu untuk                                                         | QS. Al Furqan ayat 2                                                                                                                 | Ketepatan dalam merancang menu                                                                                  | Kriteria :<br>Ketepatan dan penguasaan                                                                 | Kuliah dan diskusi : [TM: 2 x (2 x 50')]                                                                                                                       | Pengumpulan Tugas 3 di <a href="https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/">https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/</a> | 1. Faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu (aspek konsumen, manajerial, trend menu identifikasi                                                                                                                                                      | 8     |



| Mgg ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                                     | Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya                                                                        | Penilaian                                                                                                                                         |                                                                         | Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]                                                                                                                               |                                                                                                                  | Materi Pembelajaran (Pustaka)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Bobot |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|         |                                                                                                                     |                                                                                                                                 | Indikator                                                                                                                                         | Kriteria & bentuk                                                       | Luring *)                                                                                                                                                                                          | Daring *)                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
|         | konsumen tertentu dan berbagai jenis penyelenggaraan makanan<br><br>(C3, A4, P3,S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)         | Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan , korupsi, narkoba)                         |                                                                                                                                                   | Bentuk non-test: Tanya jawab                                            | <b>Tugas 4:</b><br>Kelompok Membuat menu sesuai dengan studi kasus [BT+BM:1+1)x(2x 60’)]                                                                                                           | <a href="https://online.learning.uhamka.ac.id/">learning.uhamka.ac.id/</a>                                       | kebutuhan klien: gizi, citarasa, sosbud, sarpras,musim dll)<br>2. Prosedur merancang menu<br>3. Penilaian menu menurut: kebutuhan gizi klien (gizi dan daya terima), sumber daya,biaya,tenaga<br>(1-6)                                                                                                                                                                                                                                                            |       |
| 6-7     | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang, Pengertian dan unsur manajemen perbekalan C2, A1, (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6) | QS. Abasa Ayat 24<br><br>Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan, korupsi, narkoba) | Ketepatan menjelaskan tentang manajemen perbekalan dari segi kualitas dan kuantitas, taksiran kebutuhan bahan makanan, memahami cara pemesanan BM | Kriteria : Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><br><b>Tugas 5 :</b><br>Kelompok Merancang spesifikasi bahan makanan Membuat standar terhadap resep,bumbu, porsi dan menu<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60’)] | Pengumpulan tugas 4 di <a href="https://online.learning.uhamka.ac.id/">https://online.learning.uhamka.ac.id/</a> | 1. Pengertian dan unsur manajemen perbekalan<br>2. Perencanaan kebutuhan bahan makanan: kualitas (spesifikasi dll), kuantitas (standar porsi dan jumlah, macam konsumen)<br>3. Estimasi Produksi<br>4. Menghitung taksiran kebutuhan bahan makanan<br>5. Pengadaan bahan makanan: cara & prosedur<br>6. Pemesanan bahan makanan: cara pemesanan menurut spesifikasi dan waktu<br>7. Penerimaan bahan makanan: cara penerimaan dan penolakan<br><br>(1, 10, 12,14) | 14    |
| 8       | UJIAN TENGAH SEMESTER                                                                                               |                                                                                                                                 |                                                                                                                                                   |                                                                         |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
| 9       | Mahasiswa mampu Menyusun taksiran kebutuhan Bahan Makanan                                                           | QS. Asy Syura ayat 27<br><br>Telah melakukan seluruh                                                                            | Ketepatan Menyusun taksiran kebutuhan bahan makanan                                                                                               | Kriteria : Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><br><b>Tugas 6 :</b><br>Kelompok Menyusun taksiran                                                                                                     | Pengumpulan tugas 5 di <a href="https://online.learning.uhamka.ac.id/">https://online.learning.uhamka.ac.id/</a> | 1. Teknik perhitungan taksiran kebutuhan bahan makanan<br>2. Penyusunan daftar kebutuhan bahan makanan<br>3. Hubungan Taksiran bahan makanan dengan biaya<br><br>(1-6)                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8     |

| Mgg ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                 | Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya                                                                        | Penilaian                                                                                                               |                                                                         | Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]                                                                                                                                  |                                                                                                                 | Materi Pembelajaran (Pustaka)                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Bobot |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|         |                                                                                                 |                                                                                                                                 | Indikator                                                                                                               | Kriteria & bentuk                                                       |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|         |                                                                                                 |                                                                                                                                 |                                                                                                                         |                                                                         | Luring *)                                                                                                                                                                                             | Daring *)                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|         |                                                                                                 | inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan, korupsi, narkoba)                                                  |                                                                                                                         |                                                                         | kebutuhan bahan makanan [BT+BM:1+1)x(2x 60’)]                                                                                                                                                         |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
| 10-11   | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang produksi makanan C2, A1, (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)       | QS. An Nisa : 58,<br><br>Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan, korupsi, narkoba) | Ketepatan menjelaskan tentang cara membuat standarisasi dalam menu, resep, porsi dan bumbu, dan kegiatan daran produksi | Kriteria : Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><br>Tugas 7 : Kelompok Jurnal Macam-macam Tehnik Pengolahan Makanan dan Menghitung taksiran bahan makanan sesuai studi kasus<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60’)] | Pengumpul an tugas 6 di <a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a> | 1. Komponen produksi makanan: standar resep, standar bumbu, standar porsi, standar mutu,<br>2. Persiapan produksi makanan: tujuan, persiapan, proses persiapan (pencucian, peracikan, peramuhan masakan)<br>3. Produksi dan pemasakan: tujuan pemasakan, metode pemasakan<br>4. (2, 11, 13, 14)                                | 14    |
| 12      | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang distribusi & pelayanan makanan (S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6) | QS.A1 Ma’Arij : 32-33<br><br>Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan                                         | Ketepatan menjelaskan tentang cara mendistribusikan makanan                                                             | Kriteria : Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><br>Tugas 8: Kelompok Jurnal Macam-macam distribusi dan pelayanan makanan [BT+BM:1+1)x(2x 60’)]                                                           | Pengumpula n Tugas 7 di <a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a> | 1. Transportasi makanan: pengertian & tujuan, pengiriman makanan<br>2. Distribusi & pelayanan makanan:<br>3. Pengertian & tujuan<br>4. Cara distribusi (sentralisasi, desentralisasi)<br>5. cara pelayanan makanan: siap santap/ fast food, prasmanan, bangket, buffet, pesan antar dll<br>6. Distribusi makanan<br><br>(1-25) | 8     |

| Mgg ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                                                                                                     | Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya                                                                        | Penilaian                                                                                        |                                                                            | Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]                                                                                                    |                                                                                                                | Materi Pembelajaran (Pustaka)                                                                                                                                                                                                                                                             | Bobot |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|         |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 | Indikator                                                                                        | Kriteria & bentuk                                                          |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|         |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 |                                                                                                  |                                                                            | Luring *)                                                                                                                                                               | Daring *)                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|         |                                                                                                                                                                                     | (iintolerant perundungan, korupsi, narkoba)                                                                                     |                                                                                                  |                                                                            |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
| 13      | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang keamanan makanan (C2, A2, S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6)                                                                                           | QS. An Nisa : 58,<br><br>Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan, korupsi, narkoba) | Ketepatan menjelaskan tentang kewanman makanan                                                   | Kriteria :<br>Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><b>Tugas 9 :</b><br>Membuat laporan HACCP pada produk<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60’)]                                          | Pengumpulan Tugas 8 di <a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a> | Keamanan Makanan<br>1. Konsep dasar keamanan makanan<br>2. Bahan dalam makanan<br>3. Penyakit akibat makanan<br>4. Keamanan makanan dalam alur penyelenggaraan makanan<br>5. Keamanan makanan pada kelompok rentan<br>6. Regulasi dasar keamanan makanan (2, 11, 13, 15, 16-24)           | 8     |
| 14      | Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan institusi, pencucian alat dan pembuangan limbah makanan (C2, A2, S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6) | QS. An Nisa : 58,<br><br>Telah melakukan seluruh inklusi nilai anti dosa pendidikan (iintolerant perundungan, korupsi, narkoba) | Ketepatan menjelaskan tentang hygiene dan sanitasi kriteria pencucian alat dan pengolahan limbah | Kriteria :<br>Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk non-test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi : [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><b>Tugas 10 :</b><br>Kelompok Jurnal pencucian alat penyelenggaraan makanan dan limbah makanan<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60’)] | Pengumpulan Tugas 9 di <a href="https://onlinelearning.uhamka.ac.id/">https://onlinelearning.uhamka.ac.id/</a> | Pencucian alat makan:<br>1. Pengertian & tujuan<br>2. Cara pencucian alat makan (manual, mekanikal)<br>3. Penggunaan deterjen dan bahan sanitasi<br><br>Pembuangan limbah<br>1. Pengertian & tujuan<br>2. Cara pembuangan limbah (konvensional, daur ulang)<br><br>(2, 11, 13, 15, 16-24) | 8     |

| Mgg ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)                                                                          | Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya | Penilaian                              |                                                                     | Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan [Estimasi Waktu]                       |                                                                                                                   | Materi Pembelajaran (Pustaka) | Bobot |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------|
|         |                                                                                                                          |                                                          | Indikator                              | Kriteria & bentuk                                                   |                                                                                            |                                                                                                                   |                               |       |
|         |                                                                                                                          |                                                          |                                        |                                                                     | Luring *)                                                                                  | Daring *)                                                                                                         |                               |       |
| 15      | Mahasiswa dapat memahami secara utuh subsistem dalam penyelenggaraan makanan banyak (C2, A2, S9, P2, KU1, KU2, KU7, KK6) | Qs An Nisa : 58, Al Ma’ Arij : 32-33                     | Ketepatan menjawab kuis yang diberikan | Kriteria : Ketepatan dan penguasaan<br><br>Bentuk test: Tanya jawab | Kuliah dan diskusi [TM: 1 x (2 x 50’)]<br><br>Tugas 11 : KUIS<br><br>[BT+BM:1+1)x(2x 60’)] | Pengumpulan Tugas 10 di <a href="https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/">https://onlinelearning.uha.mka.ac.id/</a> | Review Materi (1-25)          | 8     |
| 16      | UJIAN AKHIR SEMESTER                                                                                                     |                                                          |                                        |                                                                     |                                                                                            |                                                                                                                   |                               |       |

#### **Catatan :**

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.



8. **Bentuk pembelajaran:** 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.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Case method, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara. Metode pembelajaran yang digunakan agar diuraikan tahapan/Langkah-langkah kegiatannya.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

## Komponen Penilaian

| No. | Komponen Penilaian             | Rencana Penilaian                                                                                                                                                       | Bobot (%)  |
|-----|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1.  | Aktivitas Partisipatif         | Penilaian aktivitas diskusi dan proses penyelesaian proyek/Kegiatan mahasiswa selama kegiatan perkuliahan                                                               | 10         |
| 2.  | Hasil Proyek/hasil studi kasus | Penilaian Portofolio dan Presentasi hasil proyek dan Review Jurnal (Jika MK menerapkan <i>case method</i> dan/atau <i>team based project</i> maka bobotnya minimal 50%) | 20         |
| 3.  | Kognitif/Pengetahuan           |                                                                                                                                                                         |            |
|     | • Tugas                        | (Penugasan seperti penulisan artikel, portofolio, journaling, dll)                                                                                                      | 30         |
|     | • Kuis                         | Tes                                                                                                                                                                     | 10         |
|     | • Ujian Tengah Semester        | Tes                                                                                                                                                                     | 15         |
|     | • Ujian Akhir Semester         | Tes                                                                                                                                                                     | 15         |
|     | <b>Total Bobot</b>             |                                                                                                                                                                         | <b>100</b> |

## Contoh pembuatan rubrik

| RUBRIK PENILAIAN RESENSI BUKU |                         |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         |                                                                                                           |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NO                            | UNSUR                   | SANGAT BAIK (3)                                                                                                                                                                                                          | BAIK (4)                                                                                                                                   | CUKUP (3)                                                                                                                                                                                                             | KURANG (2)                                                                                                              | SANGAT KURANG (1)                                                                                         |
| 1                             | Identitas Buku          | Resensi memuat identitas buku scr lengkap, benar, dgn deskripsi yg jelas                                                                                                                                                 | Resensi memuat identitas buku scr lengkap dan benar                                                                                        | Resensi memuat identitas pokok buku secara benar                                                                                                                                                                      | Resensi memuat identitas pokok buku namun kurang benar                                                                  | Resensi tidak memuat identitas buku                                                                       |
| 2                             | Lead (paragraf pembuka) | Menuliskan paragraf pembuka yang memberi gambaran/ hal yang menarik dari sebuah buku, relevan dengan situasi sosial/masyarakat yang sesuai isi buku, dan menunjuk satu peristiwa atau kebutuhan tertentu sesuai isi buku | Resensi memuat paragraf pembuka yang menjelaskan kondisi sosial atau masyarakat atau kebutuhan yang sesuai dengan isi buku yang dirensensi | Menuliskan paragraf pembuka yg memberi gambaran hal menarik dari sebuah buku atau menunjuk situasi sosial/masyarakat yg sesuai isi buku, atau menunjuk satu peristiwa atau kebutuhan ttt sesuai isi buku (salah satu) | Resensi memuat paragraf pembuka namun kurang kontekstual sesuai kondisi masyarakat atau sesuai isi buku yang dirensensi | Paragraf pembuka tidak memberi gambaran isi buku yang relevan dengan konteks situasi/kebutuhan masyarakat |
| 3                             | Gambaran Isi            | Resensi memuat gambaran isi buku scr garis besar, mensistematisasikan, dgn memberi contoh kutipan/menunjuk halaman buku                                                                                                  | Resensi memuat gambaran isi buku secara garis besar dengan mensistematisasikan gagasan penulis                                             | Resensi memuat gambaran isi buku secara garis besar                                                                                                                                                                   | Resensi memuat gambaran isi buku namun kurang jelas                                                                     | Resensi tidak memuat gambaran isi buku                                                                    |
| 4                             | Penilaian               | Resensi memuat kelemahan dan kelebihan buku yg dirensensi dgn contoh konkrit dari buku, membahasakannya scr halus, santun, dan konstruktif                                                                               | Resensi memuat kelemahan dan kelebihan buku yang dirensi dengan memberikan contoh-contoh konkrit dari buku                                 | Resensi memuat kelebihan dan kekurangan buku yang dirensi secara umum                                                                                                                                                 | Resensi hanya memuat kelebihan atau kekurangan (salah satu) dari buku yang dirensensi secara umum                       | Resensi tidak memuat kelebihan dan kekurangan buku yang dirensensi                                        |

## A. FORMAT RENCANA TUGAS MAHASISWA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                     |              |                   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | <b>UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA</b><br><b>FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN</b><br><b>PROGRAM STUDI GIZI</b> |              |                   |  |
| <b>RENCANA TUGAS MAHASISWA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                                                     |              |                   |  |
| <b>MATA KULIAH</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) Dasar                                                               |              |                   |  |
| <b>KODE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 05025030                                                                                                            | <b>Sks 2</b> | <b>Semester 4</b> |  |
| <b>DOSEN PENGAMPU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | Rahmatika Nur Aini                                                                                                  |              |                   |  |
| <b>METODE PENUGASAN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                     |              |                   |  |
| Case Based Learning dan Team Based Project                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                     |              |                   |  |
| <b>JUDUL TUGAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                     |              |                   |  |
| Tugas 1: Kelompok Jurnal Standar Bahan Makanan<br>Tugas 2 : Kelompok Jurnal Perencanaan Menu dan Studi Kasus<br>Tugas 3: Kelompok mencari contoh struktur menu berbagai macam institusi<br>Tugas 4: Kelompok Membuat menu sesuai dengan studi kasus<br>Tugas 5 : Kelompok Merancang spesifikasi bahan makanan Membuat standar terhadap resep,bumbu, porsi dan menu<br>Tugas 6 : Kelompok Menyusun taksiran kebutuhan bahan makanan<br>Tugas 7 : Kelompok Jurnal Macam-macam Tehnik Pengolahan Makanan dan Menghitung taksiran bahan makanan sesuai studi kasus<br>Tugas 8: Kelompok Jurnal Macam-macam distribusi dan pelayanan makanan<br>Tugas 9 : Membuat laporan HACCP pada produk<br>Tugas 10 : Kelompok Jurnal pencucian alat penyelenggaraan makanan dan limbah makanan |  |                                                                                                                     |              |                   |  |
| <b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                     |              |                   |  |

|            |                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sub-CPMK1  | Mampu menjelaskan gambaran Penyelenggaraan Makanan Institusi                                                            |
| Sub-CPMK2  | Mampu menghitung dan menjelaskan kecukupan gizi dan menghitung standar makanan pada kelompok tertentu                   |
| Sub-CPMK3  | Mampu menjelaskan tentang perencanaan menu pada Penyelenggaraan Makanan Institusi                                       |
| Sub-CPMK4  | Mampu menyusun menu untuk konsumen tertentu dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                                     |
| Sub-CPMK5  | Mampu menjelaskan tentang pengertian dan unsur manajemen perbekalan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi             |
| Sub-CPMK6  | Mampu Menyusun taksiran kebutuhan bahan makanan                                                                         |
| Sub-CPMK7  | Mampu menjelaskan tentang distribusi dan pelayananan makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                    |
| Sub-CPMK8  | Mampu menjelaskan tentang keamanan makanan, hygiene dan sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi                |
| Sub-CPMK9  | Mampu menjelaskan tentang pengertian, tujuan dan cara pencucian alat dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi            |
| Sub-CPMK10 | Mampu menjelaskan tentang pengertian, tujuan dan cara pembuangan limbah makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi |

#### **DESKRIPSI TUGAS**

Mahasiswa mampu membuat makalah dengan literatur terbaru dan terpercaya, mahasiswa mampu menyusun menu sampai menghitung taksiran kebutuhan bahan makanan untuk berbagai macam institusi dan klien

#### **LANGKAH Pengerjaan Tugas**

Tahapan/Langkah-langkah pengerjaan tugas:

1. Pembagian kelompok
2. Pembagian kasus
3. Diskusi kasus oleh masing-masing kelompok
4. Penyusunan laporan masing-masing kelompok
5. Persentasi kelompok dan diskusi kelas
6. Penilaian

#### **BENTUK DAN FORMAT LUARAN**

- a. Obyek Garapan: Meringkas materi dari artikel penelitian
- b. Bentuk Luaran:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kumpulan ringkasan artikel</li> <li>2. Video</li> <li>3. Slide presentasi</li> <li>4. Aplikasi</li> <li>5. dll</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>INDIKATOR, TEKNIK, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sesuai rubrik penilaian                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>JADWAL PELAKSANAAN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tanggal dan Tahun (Pekan ke-) sesuai pelaksanaan pertemuan di RPS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>LAIN-LAIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Tuliskan hal-hal yang dianggap penting yang masih terkait dengan pelaksanaan tugas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>DAFTAR REFERENSI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Payne-Palacio, June &amp; Theis, Monica. 2012. Foodservice Management: Principles and Practices. 12 ed. New Jersey: Pearson Education.</li> <li>2. Pucket, Ruby Parker. 2004. Foodservice Manual for Health Care Institutions. 3th ed. San fransisco: AHA press.</li> <li>3. C. Anderson &amp; D. Blakemore. Modern Food Service Dept. Of Public Health, Univ. of Wollongong, 1996. <i>Nutrition and Food Service : Readings</i></li> <li>4. Hager, Virginia F; Shugart, Grace S, and Palacio, June P; 2001. <i>Foodservice in Institutions</i>. Macmilan Publishing Company (New York) and Collier. MacmillanPublisher (London)</li> <li>5. Marian C. Speasr &amp; Allene G. Vaden. Foodservice Organization a Managerial and Systems Approach</li> <li>6. Sullivan, Catherine F, 1990. <i>Management of Medical Foodservice</i>. Van Nostrand Reinhold</li> <li>7. Mukrie, NA dkk.1990. <i>Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar</i>. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat dan AKZI Depkes Jakarta</li> <li>8. Mukrie, NA. 1996. <i>Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi : Buku Kesatu</i>, Pusdiknakes Depkes RI</li> <li>9. Spears, Marian C and Vaden, Allen C, 1985. Foodservice Organizations : <i>A Managerial and Systems Approach</i>. Macmilan Publishing Company (NewYork) and Collier. Macmillan Publisher (London)</li> <li>10. Permenkes 78 tahun 2015 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta kemenkes RI</li> <li>11. Rotua, Manutun &amp; Siregar, Rohanta. 2015. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: EGC.</li> <li>12. Mahmud. 2019. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Al Anshor Ambon. Ambon. Global Health Science.</li> <li>13. Amegah, K. E., Addo, H. O., Ashinyo, M. E., Fiagbe, L., Akpanya, S., Akoriyea, S. K., &amp; Dubik, S. D. (2020). Determinants of Hand Hygiene</li> </ol> |



Practice at Critical Times among Food Handlers in Educational Institutions of the Sagnarigu Municipality of Ghana: A Cross-Sectional Study. *Environmental Health Insights*, 14, 5–7. <https://doi.org/10.1177/1178630220960418>

14. Buccheri, C., Casuccio, A., Giammanco, S., Giammanco, M., La Guardia, M., & Mammina, C. (2007). Food safety in hospital: Knowledge, attitudes and practices of nursing staff of two hospitals in Sicily, Italy. *BMC Health Services Research*, 7, 1–11. <https://doi.org/10.1186/1472-6963-7-45>
15. Hasanah, S. (2021). Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Rm. Djoelham Binjai Tahun 2020 Skripsi. Mandas, G. V., Sumampouw, O. J., & Pinontoan, O. (2018). Fasilitas Sanitasi Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makanan Yang Digunakan Di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado.
16. Mirawati, M., Sitorus, R., & Hasyim, H. (2011). Analysis of Personal Hygiene and Food Handling on Patients Food Management in RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 2(1), 45–53.
17. Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2019). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Kesmas*, 7(5).
18. Ayu, D., Meitha, P., Dewi, C., Widia, I. W., Ngr, I. G., & Aviantara, A. (2017). *Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2005 Terhadap Kinerja Perusahaan The Effect of Food Safety Management System of ISO 22000 : 2005 on Company Performance*. 5.
19. Lagerkvist, C. J., Amuakwa-Mensah, F., & Tei Mensah, J. (2018). How consumer confidence in food safety practices along the food supply chain determines food handling practices: Evidence from Ghana. *Food Control*, 93, 265–273. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.06.019>
20. Stevens, K., & Hood, S. (2019). Food safety management systems. *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers*, 1007–1020. <https://doi.org/10.1128/9781555819972.ch40>
21. Siregar, Maruli, Mardiah, & Siti Irma Rahmawati. 2019. Tinjauan Keamanan Dan Kealasan Pengemasan Desain Kreatif. *Jurnal Pangan Halal* Volume 1 Nomor 1, April 2019. 18-20. <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2002>. <file:///C:/Users/Administrator/Documents/akademik%202023/mspm%20kompre/unidajump2019,+VOL1 NO 1 2019 4 MARULI.pdf>
22. Ayuti1 Fitria, Laras Sitoayu, Sri Iwaningsih. 2018. Hubungan Pengetahuan, Sikap, Perilaku, Dan Standar Personal Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RS Islam Jakarta Cempaka Putih. *Jurnal Sains Kesehatan* Vol. 25 No. 2 Agustus 2018. <file:///C:/Users/Administrator/Documents/akademik%202023/mspm%20kompre/63-391-1-PB.pdf>

**Catatan:** Jumlah RTM disesuaikan dengan jumlah tugas yang tertuang dalam RPS

Fakultas : Ilmu - Ilmu Kesehatan  
Prog. Studi : Gizi  
Semester : Genap 2025/2026

DATA KEHADIRAN MAHASISWA

Matakuliah : 05025040 - MSPMI (Dasar)  
Kelas : 2B  
Dosen : RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

Keterangan : X => Tidak Hadir

| NO             | NIM        | NAMA                        | JUMLAH PERTEMUAN : 16 |            |            |            |             |             |             |             |            |             |             |             |            |            | TOT<br>HADIR | %<br>HADIR |             |
|----------------|------------|-----------------------------|-----------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|--------------|------------|-------------|
|                |            |                             | 31 Mar 2026           | 3 Apr 2026 | 3 Apr 2026 | 7 Apr 2026 | 14 Apr 2026 | 14 Apr 2026 | 21 Apr 2026 | 28 Apr 2026 | 5 Mei 2026 | 12 Mei 2026 | 19 Mei 2026 | 26 Mei 2026 | 2 Jun 2026 | 9 Jun 2026 |              |            | 15 Jun 2026 |
| 1              | 2505025021 | AIDA NURA AZ-ZAHRA          | X                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 94          |
| 2              | 2505025022 | ZAHRA WARDAH                | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 3              | 2505025023 | DITA WULANSARI              | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 4              | 2505025024 | SANDRINA AULIA NURWANTO     | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 5              | 2505025025 | SENINA TENI ALASKA          | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 6              | 2505025026 | QONITA MARWAH GAYATRI       | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 7              | 2505025027 | ASIFA NURLITA DEWI          | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 8              | 2505025028 | LATISYA URVHIE              | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 9              | 2505025029 | NABILAH TSABITAH ULYA       | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 10             | 2505025030 | KHANSA DHIANI MUSYAFFA      | X                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 94          |
| 11             | 2505025031 | DANISHA FEBRYANI            | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 12             | 2505025032 | ARSYINDRA AINAYA            | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 13             | 2505025033 | AZKA TSABITA                | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 14             | 2505025034 | SHAF WATUN NIDA             | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 15             | 2505025035 | IZZATUL DAFFA NAZILHAH      | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 16             | 2505025036 | KECYLYA FITRI ANISA         | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 17             | 2505025037 | AZZAHRA REGINA PUTRI        | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 18             | 2505025038 | NURUL AZMI EKA WAHYUNI      | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 19             | 2505025039 | NINDI SHINTIA SEKAR KINANTI | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| 20             | 2505025040 | YASMIN KAMILAH SEPTIANI     | V                     | V          | V          | V          | V           | V           | V           | V           | V          | V           | V           | V           | V          | V          | V            | 16         | 100         |
| Jumlah hadir : |            |                             | 18,00                 | 20         | 20         | 20         | 20          | 20          | 20          | 20          | 20         | 20          | 20          | 20          | 20         | 20         | 20           |            |             |

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN  
Semester : Genap 2025/2026

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
 Prog. Studi : Gizi  
 Matakuliah : 05025032 – Kreasi Pangan Halal  
 Kelas : 4B  
 Dosen : – RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

Jadwal Kuliah R.LAB2 Senin 13:00–15:30  
 R.LA302 Jumat 15:30–17:10

| TATAP MUKA KE | HARI / TANGGAL       | POKOK BAHASAN                                               | JML MHS HADIR | PARAF      |                    |
|---------------|----------------------|-------------------------------------------------------------|---------------|------------|--------------------|
|               |                      |                                                             |               | KET. KELAS | DOSEN              |
| 1             | Senin<br>2 Mar 2026  | KREATIVITAS DAN INOVASI DALAM INDUSTRI PANGAN HALAL         | 30            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 2             | Jumat<br>3 Apr 2026  | TITIK KRITIS                                                | 26            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 3             | Jumat<br>17 Apr 2026 | PERSENTASI TUGAS                                            | 28            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 4             | Senin<br>20 Apr 2026 | PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU BAYI DAN BALITA        | 30            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 5             | Jumat<br>24 Apr 2026 | PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU REMAJA                 | 30            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 6             | Senin<br>27 Apr 2026 | PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU IBU HAMIL DAN MENYUSUI | 30            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 7             | Rabu<br>29 Apr 2026  | PENYUSUNAN DOKUMEN TITIK KRITIS MENU LANSIA                 | 30            |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 8             | Rabu<br>6 Mei 2026   | UTS                                                         | 30            |            | RAHMATIKA NUR AINI |

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN  
Semester : Genap 2025/2026

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Prog. Studi : Gizi  
Matakuliah : 05025032 – Kreasi Pangan Halal  
Kelas : 4B  
Dosen : – RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

Jadwal Kuliah R.LAB2 Senin 13:00–15:30  
R.LA302 Jumat 15:30–17:10

| TATAP<br>MUKA<br>KE | HARI<br>/<br>TANGGAL | POKOK BAHASAN                            | JML<br>MHS<br>HADIR | PARAF      |                    |
|---------------------|----------------------|------------------------------------------|---------------------|------------|--------------------|
|                     |                      |                                          |                     | KET. KELAS | DOSEN              |
| 9                   | Jumat<br>8 Mei 2026  | PERSENTASI TUGAS                         | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 10                  | Senin<br>8 Jun 2026  | PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU BAYI DAN BALITA | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 11                  | Senin<br>15 Jun 2026 | PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU REMAJA          | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 12                  | Jumat<br>19 Jun 2026 | PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU IBU HAMIL       | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 13                  | Senin<br>22 Jun 2026 | PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU IBU MENYUSUI    | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 14                  | Jumat<br>26 Jun 2026 | PRAKTIKUM PEMBUATAN MENU LANSIA          | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 15                  | Senin<br>29 Jun 2026 | REVIEW                                   | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |
| 16                  | Selasa<br>7 Jul 2026 | EAS                                      | 30                  |            | RAHMATIKA NUR AINI |

Catatan :

1. Dalam setiap pertemuan, kolom paraf harus diparaf oleh dosen dan ketua kelas.
2. Kolom pokok bahasan diisi sesuai dengan SAP.
3. Setelah selesai perkuliahan, berita acara ini agar diserahkan kepada sekretariat Fakultas masing-masing.

Jakarta, 30 Juli 2026  
Dosen ybs



Rahmatika Nur Aini. M.Gz

## DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan  
 Proq. Studi : Gizi  
 Semester : Genap 2025/2026  
 Mata Kuliah : MSPMI (Dasar)  
 Kelas : 2B  
 Dosen : RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz

| NO | N I M      | NAMA MAHASISWA              | N.Aktif<br>( 10 % ) | N.TUGAS<br>( 25 % ) | N.UTS<br>( 25 % ) | N.UAS<br>( 40 % ) | N<br>RATA 2 | N.<br>HURUF |
|----|------------|-----------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------|-------------|
| 1  | 2505025021 | AIDA NURA AZ-ZAHRA          | 80                  | 80                  | 48                | 48                | 59.00       | C           |
| 2  | 2505025022 | ZAHRA WARDAH                | 80                  | 80                  | 44                | 70                | 67.00       | B-          |
| 3  | 2505025023 | DITA WULANSARI              | 80                  | 80                  | 74                | 72                | 75.00       | B+          |
| 4  | 2505025024 | SANDRINA AULIA NURWANTO     | 90                  | 90                  | 75                | 76                | 81.00       | A-          |
| 5  | 2505025025 | SENINA TENI ALASKA          | 85                  | 80                  | 66                | 62                | 70.00       | B           |
| 6  | 2505025026 | QONITA MARWAH GAYATRI       | 85                  | 80                  | 58                | 48                | 62.00       | C+          |
| 7  | 2505025027 | ASIFA NURLITA DEWI          | 80                  | 80                  | 52                | 72                | 70.00       | B           |
| 8  | 2505025028 | LATISYA URVHIE              | 80                  | 80                  | 38                | 64                | 63.00       | C+          |
| 9  | 2505025029 | NABILAH TSABITAH ULYA       | 80                  | 80                  | 44                | 74                | 69.00       | B-          |
| 10 | 2505025030 | KHANSA DHIANI MUSYAFFA      | 85                  | 80                  | 44                | 56                | 62.00       | C+          |
| 11 | 2505025031 | DANISHA FEBRYANI            | 80                  | 80                  | 44                | 84                | 73.00       | B           |
| 12 | 2505025032 | ARSYINDRA AINAYA            | 80                  | 80                  | 50                | 72                | 69.00       | B-          |
| 13 | 2505025033 | AZKA TSABITA                | 80                  | 80                  | 64                | 78                | 75.00       | B+          |
| 14 | 2505025034 | SHAF WATUN NIDA             | 85                  | 82                  | 65                | 88                | 80.00       | A-          |
| 15 | 2505025035 | IZZATUL DAFFA NAZILHAH      | 85                  | 80                  | 46                | 76                | 70.00       | B           |
| 16 | 2505025036 | KECYLYA FITRI ANISA         | 80                  | 80                  | 58                | 72                | 71.00       | B           |
| 17 | 2505025037 | AZZAHRA REGINA PUTRI        | 80                  | 80                  | 46                | 64                | 65.00       | B-          |
| 18 | 2505025038 | NURUL AZMI EKA WAHYUNI      | 80                  | 80                  | 52                | 66                | 67.00       | B-          |
| 19 | 2505025039 | NINDI SHINTIA SEKAR KINANTI | 80                  | 80                  | 52                | 66                | 67.00       | B-          |
| 20 | 2505025040 | YASMIN KAMILAH SEPTIANI     | 80                  | 80                  | 40                | 54                | 60.00       | C+          |

Ttd

RAHMATIKA NUR AINI, M.Gz