



**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**JURUSAN GIZI**  
**PROGRAM STUDI GIZI**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

**A. IDENTITAS MATA KULIAH**

Nama mata kuliah	Kode mata kuliah	Bahan kajian	sks		Semester	Tanggal revisi terakhir
			Kuliah	Praktikum		
Penilaian Konsumsi Pangan	KMG2114	Ilmu Gizi Manusia	2	1	3 (Tiga)	9 Agustus 2024
Deskripsi mata kuliah	Mata kuliah ini membahas konsep, teori dan aplikasi berbagai metode survei konsumsi pangan serta perhitungan dan estimasi asupan zat gizi sebagai salah satu metode penilaian status gizi pada tingkat individu, rumah tangga dan masyarakat.					
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	<b>CPL PRODI YANG DIBEBANKAN PADA MK</b>					
	P1	Mampu mengkaji konsep pelayanan gizi berdasarkan penilaian status gizi yang sudah baku secara mandiri				
	P3	Mampu mengkaji konsep formulasi pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi				
	P4	Mampu mengkaji konsep prinsip ilmu gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi				
	S5	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa				
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri				
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur				

	<p>KU5 Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data</p> <p>KK2 Mampu mengelola pelayanan gizi berdasarkan penilaian gizi yang sudah baku secara mandiri (Care Provider)</p> <p>KK3 Mampu mengambil keputusan dengan memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (Decision Maker)</p> <p>KK4 Mampu mengaplikasikan prinsip prinsip ilmu gizi dalam pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi (Decision Maker)</p>	
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)</b>	
	<p>CPMK-1 Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengaplikasikan berbagai metode survei konsumsi pangan baik pada tingkat individu, rumah tangga dan masyarakat</p> <p>CPMK-2 Mahasiswa mampu menjelaskan kekurangan dan kelebihan serta bias metode survei konsumsi pangan</p> <p>CPMK-3 Mahasiswa mampu menilai kebiasaan makan dan tingkat kecukupan zat gizi pada tingkat individu, rumah tangga dan masyarakat</p> <p>CPMK-4 Mahasiswa mampu mengelola, menganalisis dan menginterpretasikan data konsumsi pangan baik pada tingkat individu, rumah tangga dan Masyarakat</p>	
Tim pengajar	<p>Fatmalina Febry, SKM., M.Si (FF)</p> <p>Desri Maulina Sari, S.Gz, M.Epid (DMS)</p> <p>Adelina Irmayani Lubis, SKM, MKM (AIL)</p> <p>Mahfuzhoh Fadillah Heryanda, S.Gz., M.Gz (MFH)</p>	<p>Ketua tim pengajar : Fatmalina Febry, SKM., M.Si</p> <p>Instruktur bila ada) :</p>
Otorisasi	<p style="text-align: center;">Ketua program studi</p> <p style="text-align: center;">Indah Purnama Sari, SKM., MKM NIP. 198604252014042001</p>	<p style="text-align: center;">Wakil dekan bidang akademik</p> <p style="text-align: center;">Dr. Novrikasari, S.K.M., M.Kes. NIP. 197811212001122002</p>

## B. PROGRAM PEMBELAJARAN

CPMK	Kompetensi mingguan (Sub-CPMK)	Materi pembelajaran	Referensi	Metodologi pembelajaran dan alokasi waktunya	Deskripsi tugas atau asesmen beserta alokasi waktunya	Indikator	Bobot	Dosen
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
CMPK-1	Sub-CPMK-1 - Mahasiswa mampu memahami ruang lingkup mata kuliah - Mahasiswa mampu memilih metode penilaian konsumsi pangan berdasarkan tujuan dan sarannya - Mahasiswa mampu menjelaskan persiapan yang perlu dilakukan dalam melakukan penilaian konsumsi Pangan	Ruang Lingkup Penilaian Konsumsi Pangan: - Pengertian - Urgensi - Tujuan ( <i>level objective</i> ) - Sasaran - Perencanaan dan pengorganisasian	- Kusharto CM, Supariasa IDN. 2014 - Gibney MJ., Margett BM., Kearney JM., & Arab L. 2008	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Studi kasus	Case Method (2 x 60') Asesmen : - Hasil studi kasus	Ketepatan pemilihan metode penilaian konsumsi pangan	2%	FF

Mencapai CMPK-1	Sub-CPMK-2 - Mahasiswa mampu menggunakan food model dan food picture dalam penilaian konsumsi pangan - Mahasiswa mampu memahami penggunaan berbagai data dukung dalam penilaian konsumsi pangan	Pengenalan alat bantu dalam penilaian konsumsi pangan : - Penggunaan Food model dan Food picture - Penggunaan Ukuran Rumah Tangga - Penggunaan TKPI dan FCT ASEAN - Penggunaan food labelling - Penggunaan BDD - Penggunaan konversi mentah masak dan penyerapan minyak	- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes. 2014a - Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes. 2014b	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi	Case Method (2 x 60') - Studi literatur pengumpulan FCT berbagai negara	Ketepatan penjelasan dan analisis pangan	2%	FF
Mencapai CMPK-1	Sub-CPMK-3 - Mahasiswa mampu memahami definisi, kelebihan dan kekurangan metode food recall - Mahasiswa mampu menggunakan instrumen yang	Metode <i>Food Recall 24 Hours</i> - Definisi - Instrumen - Prosedur pengukuran - Kelemahan dan kelebihan	Gibson RS. 2005	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi	Case Method (2 x 60') Melakukan wawancara Food recall dan membuat video	- Ketepatan penggunaan instrumen - Ketepatan pengukuran konsumsi pangan	2%	FF

	<p>digunakan untuk metode food recall</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pengukuran konsumsi pangan dengan metode food recall</li> </ul>							
Mencapai CMPK-1	<p>Sub-CPMK-4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu memahami definisi, kelebihan dan kekurangan metode food weighing</li> <li>- Mahasiswa mampu menggunakan instrumen yang digunakan untuk metode food weighing</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pengukuran konsumsi pangan dengan metode food weighing</li> </ul>	<p>Metode <i>Food Weighing</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definisi</li> <li>- Instrumen</li> <li>- Prosedur pengukuran</li> <li>- Kelemahan dan kelebihan</li> </ul>	<p>Kusharto CM, Supariasa IDN. 2014</p>	<p>Tatap muka (2x50')</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tutorial</li> </ul>	<p>Case Method (2 x 60')</p> <p>Melakukan pengukuran <i>food weighing</i> dan membuat video</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan penggunaan instrumen</li> <li>- Ketepatan pengukuran konsumsi pangan</li> </ul>	2%	FF
Mencapai CMPK-1	<p>Sub-CPMK-5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu memahami definisi,</li> </ul>	<p>Metode <i>Food Record</i> dan <i>Estimated Food</i></p>	<p>Kusharto CM, Supariasa IDN. 2014</p>	<p>Tatap muka (2x50')</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> </ul>	<p>Case Method (2 x 60')</p> <p>Melakukan pengukuran <i>estimated</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan penggunaan instrumen</li> <li>- Ketepatan pengukuran</li> </ul>	2%	FF

	<p>kelebihan dan kekurangan metode <i>Food Record</i> dan <i>Estimated Food Record</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menggunakan instrumen yang digunakan untuk metode <i>Food Record</i> dan <i>Estimated Food Record</i></li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pengukuran konsumsi pangan dengan metode <i>Food Record</i> dan <i>Estimated Food Record</i></li> </ul>	<p><i>Record</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definisi</li> <li>- Instrumen</li> <li>- Prosedur pengukuran</li> <li>- Kelemahan dan kelebihan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diskusi</li> <li>- Tutorial</li> </ul>	<i>food record</i> dan membuat video	konsumsi pangan		
Mencapai CMPK-1	<p>Sub-CPMK-6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu memahami definisi, kelebihan dan kekurangan metode <i>Dietary History</i></li> <li>- Mahasiswa mampu menggunakan</li> </ul>	<p>Metode <i>Dietary History</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definisi</li> <li>- Instrumen</li> <li>- Prosedur pengukura</li> <li>- Kelemahan dan kelebihan</li> </ul>	<p>Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2018</p>	<p>Tatap muka (2x50')</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tutorial</li> </ul>	<p>Case Method (2 x 60')</p> <p>Melakukan pengukuran <i>Dietary History</i> dan membuat video</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan penggunaan instrumen</li> <li>- Ketepatan pengukuran konsumsi pangan</li> </ul>	2%	FF

	instrumen yang digunakan untuk metode <i>Dietary History</i> - Mahasiswa mampu melakukan pengukuran konsumsi pangan dengan metode <i>Dietary History</i>							
Mencapai CMPK-1	Sub-CPMK-7 - Mahasiswa mampu memahami definisi, kelebihan dan kekurangan metode <i>FFQ dan SQ-FFQ</i> - Mahasiswa mampu menggunakan instrumen yang digunakan untuk metode <i>FFQ dan SQ-FFQ</i> - Mahasiswa mampu melakukan pengukuran konsumsi pangan dengan metode <i>FFQ dan SQ-FFQ</i>	Metode <i>FFQ dan SQ-FFQ</i> - Definisi - Instrumen - Prosedur pengukuran - Kelemahan dan kelebihan	- Kementerian Kesehatan RI. 2018. - Kusharto CM, Supariasa IDN. 2014	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Tutorial	Case Method (2 x 60') Melakukan pengukuran <i>SQ-FFQ</i> dan membuat video	- Ketepatan penggunaan instrumen - Ketepatan pengukuran konsumsi pangan	3%	FF

UJIAN TENGAH SEMESTER : Evaluasi pembelajaran dalam bentuk tes tertulis (2 x 50'), Bobot 35%								Tim
Mencapai CMPK-1	Sub-CPMK-8 - Mahasiswa mampu memahami definisi, kelebihan dan kekurangan metode <i>Food Waste</i> - Mahasiswa mampu menggunakan instrumen yang digunakan untuk metode <i>Food Waste</i> - Mahasiswa mampu melakukan pengukuran konsumsi pangan dengan metode <i>Food Waste</i>	Metode <i>Food Waste</i> - Definisi - Instrumen - Prosedur pengukuran - Kelemahan dan kelebihan	- Gibson RS. 2005 - Kementerian Kesehatan RI. 2018	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Tutorial	Case Method (2 x 60') Melakukan pengukuran <i>Food Waste</i>	- Ketepatan penggunaan instrumen - Ketepatan pengukuran konsumsi pangan	3%	MFH
Mencapai CMPK-2	Sub-CPMK-9 - Mahasiswa mampu mengidentifikasi errors dalam penilaian konsumsi pangan - Mahasiswa mampu memberikan saran cara meminimalkan errors dalam	<i>Errors</i> dalam penilaian konsumsi pangan dan cara meminimalkannya - Berbagai potensi <i>errors</i> - Cara meminimalkan <i>errors</i>	- Gibson RS. 2005	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Studi kasus	Case Method (2 x 60') Melakukan penilaian error penilaian konsumsi pangan (studi kasus)	Ketepatan identifikasi errors	2%	MFH



	penilaian konsumsi pangan							
Mencapai CMPK-3	<p>Sub-CPMK-10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu memilih baku rujukan dalam penilaian kecukupan gizi</li> <li>- Mahasiswa mampu menghitung asupan bayi dari volume ASI</li> <li>- Mahasiswa mampu menghitung tingkat kecukupan gizi individu</li> </ul>	<p>Analisis data hasil penilaian konsumsi pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penggunaan RDA, EAR dan kebutuhan gizi</li> <li>- Perhitungan volume ASI</li> <li>- Perhitungan tingkat kecukupan gizi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kementerian Kesehatan RI. 2014.</li> <li>- Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2018</li> </ul>	<p>Tatap muka (2x50')</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Studi kasus</li> </ul>	<p>Case Method (2 x 60')</p> <p>Melakukan studi kasus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketepatan perhitungan volume ASI</li> <li>- Ketepatan perhitungan tingkat kecukupan gizi</li> </ul>	3%	MFH
Mencapai CMPK-4	<p>Sub-CPMK-11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu memilih metode penilaian konsumsi pangan tingkat rumah tangga sesuai tujuan</li> <li>- Mahasiswa mampu mengukur konsumsi pangan dengan metode household food record</li> </ul>	<p>Metode Penilaian Konsumsi Pangan Tingkat Rumah Tangga</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Household Food Record</li> <li>- Food Inventory</li> <li>- Food Account</li> <li>- Household Food Recall</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gibson RS. 2005.</li> </ul>	<p>Tatap muka (2x50')</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Studi kasus</li> </ul>	<p>Case Method (2 x 60')</p> <p>Melakukan studi kasus household food record</p> <p>-</p>	<p>Ketepatan perhitungan konsumsi</p>	2%	MFH

Mencapai CMPK-4	Sub-CPMK-12 - Mahasiswa mampu memilih metode survei konsumsi keragaman konsumsi pangan sesuai tujuan - Mahasiswa mampu menilai derajat keragaman konsumsi pangan	Pengenalan Metode Survei Keragaman Konsumsi Pangan - Dietary Diversity Score - Food Consumption Score - Healthy Eating Index - Dietary Quality Index	- Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2013. - Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2018.	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Studi kasus	Case Method (2 x 60') Melakukan studi kasus DDS dan FCS	Ketepatan penilaian derajat keragaman konsumsi pangan	2%	MFH
Mencapai CMPK-4	Sub-CPMK-13 - Mahasiswa mampu melakukan penilaian ketersediaan pangan - Mahasiswa mampu menginterpretasikan hasil situasi ketersediaan pangan	Metode Penilaian Konsumsi Pangan Tingkat Wilayah (Masyarakat): Neraca Bahan Makanan (NBM) - Definisi - Fungsi - Komponen - Kelebihan dan kelemahan	- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2019	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Studi kasus	Case Method (2 x 60') Melakukan studi kasus NBM	Ketepatan interpretasi data NBM	2%	MFH
Mencapai CMPK-4	Sub-CPMK-14 - Mahasiswa mampu menghitung dan menginterpretasikan skor PPH	Metode Penilaian Konsumsi Pangan Tingkat Wilayah (Masyarakat): Pola Pangan Harapan (PPH) - Definisi	- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2019	Tatap muka (2x50') - Ceramah - Diskusi - Studi kasus	Case Method (2 x 60') Melakukan studi studi kasus PPH	Ketepatan perhitungan skor PPH	3%	MFH

		- Fungsi - Komponen - Kelebihan dan kelemahan							
UJIAN AKHIR SEMESTER: Evaluasi pembelajaran dalam bentuk tes tertulis (2 x 50'), Bobot 35%									Tim
Beban belajar mahasiswa selama satu semester: 7140 menit = 119 jam									

**Referensi:**

1. Gibson RS. 2005. Principles of Nutritional Assessment. Second Edition. New York: Oxford University Press.
2. Gibney MJ., Margett BM., Kearney JM., & Arab L. 2008. Gizi Kesehatan Masyarakat. Hartono A, penerjemah. Oxford: Blacwell Publishing Ltd. Terjemahan dari: Public Health Nutrition.
3. Kusharto CM, Supariasa IDN. 2014. Survei Konsumsi Gizi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
4. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2019. Panduan Penyusunan Neraca Bahan Makanan. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan
5. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan. 2014a. Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan. Jakarta: Balitbangkes
6. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan. 2014b. Pedoman Perkiraan Jumlah Garam dan Penyerapan Minyak Goreng. Jakarta: Balitbangkes
7. Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2018. Dietary Assessment (A Resource Guide to Method Selection and Application in Low Resource Settings. Rome: FAO
8. Food and Agriculture Organization of The United Nations. 2013. Guidelines for measuring household and individual dietary diversity. Rome: FAO
9. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan. 2014. Buku Foto Makanan. Jakarta: Balitbangkes
10. Kemenkes RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta
11. Kementerian Kesehatan RI. 2018. Survei Konsumsi Pangan (Buku Ajar Gizi). Jakarta
12. Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta

### C. PRAKTIKUM

Minggu ke	Kompetensi mingguan (Sub-CPMK)	Materi pembelajaran	Metodologi pembelajaran dan alokasi waktunya	Deskripsi tugas atau asesmen beserta alokasi waktunya	Indikator
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan wawancara</li> </ul>	Metode Food Recall	Praktikum (1x170')	Video Praktik wawancara	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan penimbangan</li> </ul>	Metode Food Weighing	Praktikum (1x170')	Video Praktik wawancara	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pencatatan dan penimbangan</li> </ul>	Metode Food Record dan Estimated Food Record	Praktikum (1x170')	Video Praktik wawancara	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan wawancara</li> </ul>	Metode Dietary History	Praktikum (1x170')	Video Praktik wawancara	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan wawancara</li> </ul>	Metode FFQ dan SQ-FFQ	Praktikum (1x170')	Video Praktik wawancara	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan</li> </ul>	Metode Food Waste (Comstock)	Praktikum (1x170')	Laporan hasil praktik	Ketepatan identifikasi dan perhitungan

	survei sisa makanan di tempat makan (restoran, catering atau lainnya)				
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pencatatan dan penimbangan</li> </ul>	Household Food Record	Praktikum (1x170')	Laporan hasil praktik	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu menyusun instrumen</li> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pencatatan di tingkat rumah tangga</li> </ul>	Food Inventory	Praktikum (1x170')	Laporan hasil praktik	Ketepatan identifikasi dan perhitungan
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mahasiswa mampu melakukan pengumpulan dan entri data ketersediaan pangan</li> </ul>	Neraca Bahan Makanan	Praktikum (1x170')	Laporan hasil praktik	Ketepatan identifikasi