

## **DESKRIPSI MATA KULIAH : TEKNOLOGI MAKANAN (2 SKS)**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang teknologi makanan, mampu menerapkannya dalam pengolahan dan pengawetan makanan khususnya yang berasal dari hewani, sayur-sayuran dan buah-buahan, mampu mengembangkannya dalam upaya penanggulangan pasca panen.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang pengolahan dan pengawetan, komponen dan sifat-sifat bahan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan makanan, jenis-jenis kerusakan makanan, teknik-teknik pengawetan makanan, macam-macam kemasan, macam-macam food additive.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi :teori, pembahasan, diskusi, praktek, praktek lapangan : kunjungan ke industri-industri pengawetan makanan, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

Prasyarat : Telah mengikuti mata kuliah : Dietetika, Manajemen Usaha Boga, Kimia Makanan.

### **Buku Sumber :**

Buckle dkk, *Ilmu Pangan*, UIP, 1985

Gulinary Art Institute, *The Canning and Freezing Book*, CB. PUB, 1978

Norwak, *Home Preserving*, Wardlock, LTD, London, 1978

Munajun, *Teknologi Pengolahan Pisang*, PT Gramedia, Jakarta, 1983.

Simpson, *The Frozen Food Cookbook and Guide to Home Freezing*. The AVI Pub.Co

Soewedo, *Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*, Liberty, Yogyakarta, 1983

F.G. Winarno, dkk, *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*, GI, 1983

F.G. Winarno, *Pengantar Teknologi Pangan*, PT Gramedia, Jakarta, 1980

F.G. Winarno, *Enzim Pangan*, PT Gramedia, Jakarta, 1983

The Edotir of TLB, *Preserving*, TLB, Amsterdam, 1980

Tin Sakri, *Hand Out Teknologi Makanan*, 1990

## **DESKRIPSI MATA KULIAH : PATISERI I (CAKE AND PASTRY) (2 SKS)**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang pembuatan cake and pastry, mampu menerapkannya dalam pembuatan cake dan pastry untuk berbagai kesempatan, mampu mengembangkannya secara kreatif berdasarkan kondisi sosial budaya dan perkembangan teknologi dalam pengolahan usaha produk cake dan pastry.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang cake dan pastry, Klasifikasi, Karakteristik Cake dan pastry yang baik, Langkah-langkah Pembuatan berbagai macam Cake dan Pastry, Metode dan Teknik Pembuatan berbagai macam Cake dan Pastry.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, praktek lapangan : kunjungan ke industri-industri pastry, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

Prasyarat : Telah mengikuti mata kuliah : Pengetahuan Bahan Makanan, Seni dan Teknologi dalam Makanan, Patiseri Dasar, Dekorasi Patiseri.

**Buku Sumber :**

Eugen Pauli, *Classical Cooking The Modern Way*, CBI Publishing Company, Inc 1979  
The Editor of Time Life Books, *Cake and Pastries The Good Cook*, Amsterdam, 1980  
Hamlyn, *Great Cakes & Pastries Mandarin*, Offset Hong Kong, 1985  
US Wheat Association, *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*, Jambatan, Jakarta, 1986  
Corputy Tomaso, *Seni Membuat Kue*, Bharata Karya Aksara, 1980  
PT. Bogasari Flour Mills, *Rahasia dalam Pembuatan Roti*, Indonesia, 1986  
Cara Wilton, *Tata Hias Dasar untuk Kue Tart*, PT, Sari Agung, Jakarta  
Evelyn Wallace, *Cake Decoration and Sugar Craft*, Hamlyn, London, 1982  
The Wilton, *Baking Decoration Year Book*, 1986.

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

**SILABUS**

Mata Kuliah	: Mikrobiologi dan Kesehatan Keluarga
Kode Mata Kuliah	: PKK 525
SKS	: 2 (Dua) SKS
Dosen	: Dra. Tuti Sugiarti Dra. Ellis Endang Nikmawati, M.Si
Jurusan	: PKK – FPTK – UPI
Prasyarat	: Diberikan pada semester 2
Waktu Perkuliahan	: Selasa/ 07.00 – 08.40

**Deskripsi Mata Kuliah :**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang dasar-dasar mikrobiologi dalam kesehatan, sejarah perkembangan mikroorganisme, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme dan peranan mikroorganisme dalam industri dan kehidupan.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang : Dasar-dasar mikrobiologi dalam kesehatan, klasifikasi mikroorganisme, sejarah perkembangan mikroorganisme, mikrobiologi dewasa ini, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme, mikrobiologi perairan, mikrobiologi di lingkungan industri, peranan mikroorganisme dalam industri dan kehidupan sehari-hari, metabolisme mikroba enzyme dan ko-enzym, genetic microbial.

**Evaluasi Hasil Belajar :**

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi :teori, pembahasan, diskusi, praktek, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi :, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan, hasil presentasi makalah, UTS dan UAS.

**URAIAN POKOK BAHASAN SETIAP PERTEMUAN :**

- I. Membahas silabus perkuliahan, tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tugas-tugas, dan pelaksanaan ujian.
- II. Dasar-dasar mikrobiologi dalam kesehatan meliputi : Identifikasi mikrobiologi; Morfologi, Karakteristik, Patogenitas dan Ekologi.
- III. Klasifikasi Mikroorganisme yang meliputi : Taksonomi Numerical, Nomenklatur, Taksonomi pada masa sekarang dan masa lalu.
- IV. Sejarah perkembangan Mikroorganisme yang meliputi; Awal penemuan mikroorganisme, Penemuan Leewenhoek, Percobaan Mikroskopik, Pasteur dan Lyndall, Postulat Koch dan Postulat River
- V. Mikrobiologi dewasa ini yang meliputi : Pengamatan mikroorganisme secara visual dengan mikroskop, Pewarnaan mikroorganisme dan Struktur sel bakteri.

- VI. Pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme yang meliputi : Mikrobiologi di masyarakat agraris; Sifat fisik tanah, mikroba dalam tanah dan peranan mikroorganisme dalam tanah.
- VII. Mikrobiologi Perairan yang meliputi : Lingkungan perairan, mikroba perairan, mikrobiologi air buangan dan air limbah (septic-tank)
- VIII. UTS
- IX. Mikrobiologi di lingkungan Industri yang meliputi : mikrobiologi dan industri, penggunaan mikroba dalam industri.
- X. Peranan Mikroorganisme dalam industri dan kehidupan sehari-hari yang meliputi ; Pertumbuhan bakteri; siklus pertumbuhan sel, pengukuran pertumbuhan bakteri.
- XI. Metabolisma Mikroba yang meliputi : Enzym dan o-enzym, Hubungan metabolisme karbohidrat, lemak dan protein.
- XII. Genetik microbial yang meliputi : fungsi DNA, mutasi gen dan bakteri lofag.
- XIII. Presentasi makalah
- XIV. Pengetahuan tentang mikroorganisme dalam kehidupan sehari-hari, yaitu : Kemampuan mikroba menimbulkan penyakit; mikroba sebagai agensia penyakit, infeksi melalui saluran pernafasan dan akibat inokulasi dan pembentukan toksin.
- XV. Pemamfaatan mikroba di dalam kehidupan yang meliputi : Proses fermentasi, metabolisme makanan dalam tubuh manusia dan gangguan metabolisme akibat mikroba dalam usus manusia dan industri.
- XVI. UAS

#### **Daftar Litelatur :**

Michael J.Pelczar, Jr, dan E.C.S. Chan, Penerjemah Ratna Siri Hadioetomo dkk, *Dasar-dasar Mikrobiologi*, Penerbit UI Press, Jakarta, 1986

Srikandi Fardiaz, *Mikrobiologi Pangan*, Depdikbud, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1989

Lay Bibiana W, *Mikrobiologi*, Rajawali pers Jakarta, 1992

White, A.P.H. *Principles of Biocemestry*, Mc Graw Hill-Kogakusha, Tokyo

Winarno, F.G, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1991

Unus Suriawiria, *Mikrobiologi Air*, Alumni, Bandung, 1993.

Dosen dapat dihubungi melalui :

- Kantor Jurusan PKK FPTK UPI
- Rumah Tlp.(6646549)

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**  
**FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN**  
**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

---

**SILABUS**

- 1. Nama Perguruan Tinggi** :
- a. Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Indonesia
  - b. Fakultas : FPTK
  - c. Jurusan : PKK
  - d. Program Studi : Tata Boga

- 2. Identitas Mata Kuliah** :
- a. Nama Mata Kuliah : Candy and Cookies
  - b. Kode Mata kuliah :
  - c. Dosen Pengampu : Dra. Ellis Endang Nikmawati, M.Si
  - d. Kode Dosen Pengampu : 1416
  - e. Bobot SKS : 2

- 3. Mata Kuliah Prasyarat** :

- a. Patiseri Dasar
  - b. Dekorasi Patiseri
  - c. Patiseri I dan II
- 4. a. Status Mata Kuliah** : Pilihan
- b. Sifat Mata Kuliah** : Teori dan Praktek

**5. Kompetensi yang dicapai**

- Menguasai pengetahuan pengertian, jenis dan fungsi, klasifikasi candy dan cookies
- Menguasai karakteristik candy dan cookies tingkat pemasakan gula, bahan dan alat dalam pembuatan candy dan cookies
- Terampil dalam pembuatan, pembentukan dan penyelesaian akhir produk candy dan cookies
- Memahami kegagalan dan cara penanggulangan produk candy dan cookies
- Terampil dalam pengemasan candy dan cookies yang meliputi jenis, teknik dan pelabelan

**6. Deskripsi Mata Kuliah :**

Konsep dasar yang meliputi pengertian, jenis dan fungsi, klasifikasi candy dan cookies karakteristik candy dan cookies, tingkat pemasakan gula, bahan dan alat dalam pembuatan candy dan cookies yang meliputi jenis, fungsi dan ukuran, metoda dan teknik pembuatan, pembentukan dan penyelesaian akhir, tips pembuatan candy, kegagalan dan cara penanggulangannya, penanganan produk candy dan cookies pengemasan yang meliputi jenis, teknik dan pelabelan, cara

menilai produk candy dan cookies, kegagalan, penyebab dan penanggulangan serta jenis kerusakan candy dan cookies

### **7. Evaluasi Hasil Belajar :**

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah, UTS dan UAS.

### **8. Media Pembelajaran**

- Papan Tulis
- OHP
- Alat Peraga, contoh produk-produk candy dan cookies yang ada dipasaran
- Alat-alat paraktek untuk pembuatan candy dan cookies

### **9. Assesmen**

Kelulusan mata kuliah adalah akumulasi dari penilaian sebagai berikut :

a. Jumlah kehadiran dan apresiasi terhadap materi perkuliahan :	10 %
b. Nilai tugas individu dan kelompok :	10 %
c. Nilai praktikum (produk dan laporan) :	10 %
d. Nilai Ujian Tulis : UTS :	20 %
UAS :	50 %

### **10. URAIAN POKOK BAHASAN SETIAP PERTEMUAN :**

- I. Membahas silabus perkuliahan, tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tugas-tugas, dan pelaksanaan ujian.
- II. Golongan Karbohidrat Sumber dan Analisis yang meliputi : Monosakarida, Disakarida dan Polisakarida
- III. Sirup Molases dan Madu yang meliputi ; Komposisi dan sumber
- IV. Sifat-sifat gula yang meliputi : Daya larut, titik cair, daya serap terhadap air, daya fermentasi, rasa, nilai gizi dan nilai cerna
- V. Pengolahan gula yang meliputi : bahan dan alat, titik didih larutan gula, Macam-macam tingkatan dalam pemasakan gula.

- VI. Faktor-faktor yang mempengaruhi jenis candy yang meliputi : Inversion, Substitusi for inversion, inversion by enzyme dan caramelization
- VII. Teknik-teknik pembuatan candy ( Crystalline candies dan Non Crystalline Candies)
- VIII. UTS
- IX. Metoda pembuatan cookies (drop cookies, roll cookies, spread or sheet cookies, slice or ice box cookies, pressed cookies)
- X. Praktek pembuatan berbagai cookies (almond macaroons, butter cookies, lady finger, Madeleine, vanilla waffle)
- XI. Praktek pembuatan berbagai Petite Fours (geneose sponge, almond paste, fondant, ice petite fours, spiral, suffle dates)
- XII. Teknik Pengemasan Candy dan Cookies
- XIII. Presentasi Makalah
- XIV. Praktek pembuatan crystalline candy (berbagai macam bentuk dan rasa)
- XV. Praktek pembuatan non crystalline candy (berbagai macam bentuk dan rasa)
- XVI. UAS

## **11. Daftar Pustaka :**

- Eugen Pauli, *Clasical Cooking The Modern Way*, CBI Publishing Company Inc, 1979
- John Willey and Sons, *Practical Cookery*, London
- Wilton Nourman, *The Complete Wilton Book of Candy Wood Sidge*, Illinois, 1981
- The Wilton, *Baking Decoratiopn Year Book*, 1986
- Cara Wilton, *Tata Rias Dasar untuk Kue Tart*, PT.Sari Agung Jakarta
- Hamlin Publishing Group Ltd, London, 1972
- Ambarini, *Kreasi Petits Fours Kue Kecil Manis*, Gramedia, Jakarta, 2001
- The Good Cook, *Cake and Pastries*, The Editor of Time Life Book, Amsterdam

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**  
**FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN**  
**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

---

**SILABUS MATA KULIAH**

- 1. Nama Perguruan Tinggi :**
  - a. Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Indonesia
  - b. Fakultas : FPTK
  - c. Jurusan : PKK
  - d. Program Studi : Tata Boga
  
- 2. Identitas Mata Kuliah :**
  - a. Nama Mata Kuliah : Dietetika
  - b. Kode Mata kuliah :
  - c. Dosen Pengampu : Dra. Ellis Endang Nikmawati, M.Si
  - d. Kode Dosen Pengampu : 1416
  - e. Bobot SKS : 2
  
- 3. Mata Kuliah Prasyarat :**
  - a. Pengetahuan Bahan Makanan, ,
  - b. Ilmu Gizi
  - c. Dasar Boga
  
- 4. a. Status Mata Kuliah : Pilihan**  
**b. Sifat Mata Kuliah : Teori dan Praktek**

**5. Kompetensi yang dicapai**

Setelah menyelesaikan perkuliahan Dietetika, Mahasiswa memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pemberian diet untuk berbagai penyakit akibat gangguan metabolisme.

**6. Deskripsi Mata Kuliah :**

Konsep dasar yang meliputi pengertian, tujuan dan fungsi, macam-macam penyakit akibat gangguan metabolisme, penyelenggaraan diet yang meliputi tujuan diet, syarat diet, pernghitungan kebutuhan kalori, lemak, karbohidrat, protein untuk individu, pemberian makanan sehari, reducing diet, penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit, diet rendah kalori, jantung, diabetes mellitus, ginjal, gout, saluran pencernaan, hati dan food combining.



## 7. Evaluasi Hasil Belajar :

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah, UTS dan UAS.

## 8. Media Pembelajaran

- Papan Tulis
- OHP
- Alat Peraga, contoh produk-produk candy dan cookies yang ada dipasaran
- Alat-alat paraktek untuk pembuatan candy dan cookies

## 9. Assesmen

Kelulusan mata kuliah adalah akumulasi dari penilaian sebagai berikut :

a. Jumlah kehadiran dan apresiasi terhadap materi perkuliahan :	10 %
b. Nilai tugas individu dan kelompok :	10 %
c. Nilai praktikum (produk dan laporan) :	10 %
d. Nilai Ujian Tulis : UTS :	20 %
UAS :	50 %

## 10. URAIAN POKOK BAHASAN SETIAP PERTEMUAN :

- I. Membahas silabus perkuliahan, tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tugas-tugas dan pelaksanaan ujian praktek dan teori
- II. Konsep dasar yang meliputi pengertian, tujuan dan fungsi, macam-macam penyakit akibat gangguan metabolisme
- III. Penyelenggaraan diet yang meliputi tujuan diet, syarat diet,
- IV. Pernghitungan kebutuhan kalori, lemak, karbohidrat, protein untuk individu
- V. Pernghitungan kebutuhan, karbohidrat, protein untuk individu
- VI. Pernghitungan dan pembagian makan sehari untuk berbagai penyakit
- VII. Pernghitungan reducing diet
- VIII. UTS
- IX. Penyelenggaraan diet untuk penyakit, diet rendah kalori,
- X. Penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit jantung
- XI. Penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit diabetes Mellitus
- XII. Penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit ginjal
- XIII. Penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit Gout
- XIV. Penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit Saluran pencernaan
- XV. Penyelenggaraan diet untuk berbagai penyakit Hati
- XVI. Penyelenggaraan diet dengan pola Food Combining
- XVII. UAS

**Buku Sumber :**

- Poerwo Sudarmo, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Bhatara Jakarta, 1982
- Sjahmien Moehyi, *Pengaturan Makanan dan Diit Untuk Penyembuhan*, Gramedia Utama, Jakarta, 1990
- Cooper, *Nutrition in Healt and Disease*, Lipponcot Company London, 1963
- Jhon F Knight, *Jantung Sehat*, Indonesia Publishing House, 1989
- RSCM & Persagi, *Penuntun Diet*, PT Pembangunan, Jakarta, 1982
- Clifford R. Anderson, MD, *Petunjuk Modern Kepada Kesehatan*, Indonesia Publishing House, 1989
- RSCM & Persagi, *Penuntun Diet Anak*, Gramedia, Jakarta, 1990
- Tuti Sunardi, *Masakan untuk Kesehatan dan Kecantikan*, Gaya Favoritess Press,
- Robinson CH, *Normal and Therepetric Nutrition*, Oxpord State & MC Wiliam, Living Nutrition, John Willey and Sons, 1977
- Depkes RI, *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*, Ditjen PKM, Direktorat Bina Gizi Masy, Pusat Penelitian dan Pengemb Gizi, 1995

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

**SILABUS**

Mata Kuliah	: Ilmu Penyakit
Kode Mata Kuliah	: BOG 514
SKS	: 2 (Dua) SKS
Dosen	: Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd Dra. Ellis Endang Nikmawati, M.Si
Jurusan	: PKK – FPTK – UPI
Prasyarat	: Telah lulus mata kuliah Ilmu Gizi
Waktu Perkuliahan	: Jumat/ 07.00 – 08.40

**Deskripsi Mata Kuliah :**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep dasar ilmu penyakit, anatomi tubuh manusia, hubungan proses kerja alat-alat tubuh, organ pembuluh darah, hati, jantung, paru-paru, alat pencernaan dan ginjal dengan metabolisme. Metabolisme dan penyakit gangguan metabolisme, fisiologis tubuh terhadap makanan, berbagai macam penyakit dan indikasi pemberian diitnya, mengobservasi gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungan dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis.

**Evaluasi Hasil Belajar :**

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, presentasi makalah tentang berbagai macam penyakit dan pemberian dietnya. enilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan hasil observasi ke Puskesmas atau Rumah Sakit tentang penyakit yang banyak diderita pasien selama tiga bulan terakhir, UTS dan UAS.

**URAIAN POKOK BAHASAN SETIAP PERTEMUAN :**

- I. Membahas silabus perkuliahan, tujuan, ruang lingkup, prosedur perkuliahan, penjelasan tugas-tugas, dan pelaksanaan ujian.
- II. Konsep dasar Ilmu Penyakit yang meliputi : pengertian, tujuan mempelajari ilmu penyakit dan hubungan ilmu penyakit dengan dietetika.
- III. Anatomi tubuh manusia yang meliputi : Organ pembuluh darah, jantung, paru-paru

- IV. Anatomi tubuh manusia yang meliputi : Alat pencernaan, hati, dan ginjal
- V. Fungsi alat-alat organ tubuh dari organ pembuluh darah, jantung, paru-paru
- VI. Fungsi alat-alat organ tubuh ; alat pencernaan, hati, dan ginjal
- VII. Hubungan proses kerja alat-alat tubuh dari organ pembuluh darah, jantung, paru-paru
- VIII. UTS
- IX. Hubungan proses kerja alat-alat tubuh dari alat pencernaan, hati, dan ginjal
- X. Metabolisme dan penyakit gangguan metabolisme yang meliputi : metabolisme dan hubungannya dengan penyakit-penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme
- XI. Gejala-gejala penyakit akibat gangguan metabolisme dan penyakit yang disebabkan oleh gangguan metabolisme
- XII. Fisiologis tubuh terhadap makanan yaitu toleransi alat-alat tubuh terhadap makanan.
- XIII. Presentasi makalah yang berkaitan dengan penyakit-penyakit
- XIV. Berbagai macam penyakit dan indikasi pemberian dietnya yaitu ; penyakit diabetes mellitus, jantung dan indikasi pemberian dietnya sesuai dengan kondisi penderita.
- XV. Berbagai macam penyakit dan indikasi pemberian dietnya yaitu ; penyakit hati, ginjal dan pemberian dietnya sesuai dengan kondisi penderita.
- XVI. Mengobservasi gejala-gejala penyakit yang dialami oleh diri sendiri, keluarga atau lingkungan dibandingkan dengan gejala-gejala yang dipelajari secara teoritis.

#### **Daftar Litelatur :**

- Cooper,C (1963), *Nutrition in Health and Diseases*, JB Luppincoss Company, London.
- Robinson, 1977, *Normal and Therapeutic Nutrition*, Oxford Publishing Co.,N.Y. USA.
- Krause,M.V, (1958), *Food Nutrition and Diet Therapy*, WB. Saunders Company, London.
- Stevenson cs. (1962), *Introduction to Food and Nutrition*, John Willey & Sons Inc., London.
- RSCM & PERSAGI, *Penuntun Diet*, PT. Pembangunan, Jakarta (1969).
- Buku-buku yang berkaitan dengan penyakit-penyakit yang berkaitan dengan metabolisme tubuh

Dosen dapat dihubungi melalui :

- Kantor Jurusan PKK FPTK UPI
- Rumah Tlp.(6646549)

## **MATA KULIAH : MIKROBIOLOGI & KESEHATAN KELUARGA**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang dasar-dasar mikrobiologi dalam kesehatan, sejarah perkembangan mikroorganisme, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme dan peranan mikroorganisme dalam industri dan kehidupan.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang : Dasar-dasar mikrobiologi dalam kesehatan, klasifikasi mikroorganisme, sejarah perkembangan mikroorganisme, mikrobiologi dewasa ini, pengaruh lingkungan terhadap mikroorganisme, mikrobiologi perairan, mikrobiologi di lingkungan industri, peranan mikroorganisme dalam industri dan kehidupan sehari-hari, metabolisme mikroba enzyme dan ko-enzym, genetic microbial.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : teori, pembahasan, diskusi, praktek, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

### **Buku Sumber :**

Lay Bibiana W, *Mikrobiologi*, Rajawali pers Jakarta, 1992

White, A.P.H. *Principles of Biochemistry*, Mc Graw Hill-Kogakusha, Tokyo

Winarno, F.G, *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1991

Unus Suriawiria, *Mikrobiologi Air*, Alumni, Bandung, 1993.

## **DESKRIPSI MATA KULIAH : MANAJEMEN USAHA PATISERI (2 SKS)**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang Manajemen Usaha Patiseri, mampu menerapkannya dalam mengelola Usaha Patiseri yang berorientasi home industri, industri kecil dan industri jasa boga serta mampu mengembangkannya secara kreatif khususnya menciptakan lapangan kerja baru dalam bidang patiseri.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang Pengelolaan Usaha patiseri sesuai dengan karakteristiknya, Pengetahuan professional khusus, Organisasi dan Instalasi, Kitchen Accounting, Jenis Usaha Patiseri, Pelayanan dan Pemasaran, Keamanan dan Keselamatan Kerja.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : teori, pembahasan, diskusi, praktek, praktek lapangan : kunjungan ke industri-industri pengawetan makanan, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : teori, pembahasan, diskusi, praktek penyelenggaraan kursus keterampilan bidang pastry.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, hasil praktikum/ penyelenggaraan kursus dan hasil presentasi makalah.

Prasyarat : Telah mengikuti mata kuliah : Pengetahuan Bahan Makanan, Seni dan Teknologi dalam Makanan, Pengelolaan Usaha Makanan, Manajemen Usaha Boga.

**Buku Sumber :**

Eugen Pauli, *Classical Cooking The Modern Way*, CBI Publishing Comoany, Inc 1979  
Norton Alexander Clark, *The Official Guide to Food Serve and Hospitality Management*, International CO, American, 1982.  
Harger, Virginia, *CS Food Service in Institutoris*, John Willey & Sons, 1977  
Morgan, Williem J, *Supervision and Management of Quality Food Preparation*, Barkeley, California Publishing Company, 1974  
Haneman, *Bakery Flour Convectionary Redwood Burn LTD*, London, 1981  
Dept, Of Food and Nutrition School of Home Economics, Kansas State University, *Practical Cookery*, John Willey & Sons, Inc. N.Y. London

**DESKRIPSI MATA KULIAH : MAKANAN POPULER (2 SKS)**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang Makanan Populer, mampu menerapkannya dalam pengolahan berbagai makanan populer dari; Indonesia, Oriental dan Kontinental serta mampu mengembangkannya secara kreatif dalam berbagai kesempatan.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang makanan populer, makanan populer dalam perkembangan bidang boga di berbagai negara, peranan makanan populer dalam kehidupan sehari-hari, makanan populer sebagai ilmu, seni dan makanan yang sedang in, makanan populer sebagai alat promosi daerah wisata, makanan populer dari; Indonesia, Oriental dan Kontinental.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi :teori, pembahasan, diskusi, praktek, presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

Prasyarat : Telah mengikuti mata kuliah : Pengetahuan Bahan Makanan, Seni dan Teknologi dalam Makanan, Teknologi Pengelolaan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental.

**Buku Sumber :**

King Rama The Second, *Thai Food From Thai Literature (Book I)*, Citivej Campus, Bangkok, 1984  
Ellis H, *Eastern Exotica*, MPH, Magazines (S) PTE, LTD, 1978.  
Hengky R, *Gemar Memasak*, Gramedia, Jakarta, 1980  
Sri Owen, *Indonesian Food and Cookery*, PT Indira, 1984  
Lee Sek Hiang, *Indonesian Cookery*, Bonanza Book  
Tin Sakri, *Hand Out Makanan Populer*, 1990  
P3 Bandung Dep IKK Pertanian Bogor, *Pengolahan Makanan Indonesia dan Penyajiannya*, Bandung, 1979.  
Melanie, *The Family Home Cookbook*, Lexicon Pub. Chicago

**DESKRIPSI MATA KULIAH : DIETETIKA (2 SKS)**

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep tentang Dietetika, mampu menerapkannya dan mengembangkannya secara kreatif dalam pengolahan berbagai macam diet untuk kesehatan dan kebugaran tubuh bagi kesejahteraan individu, keluarga dan masyarakat.

Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup : Konsep dasar tentang Dietetika, hubungan diet dengan penyembuhan, gejala-gejala penyakit akibat makanan yang tidak seimbang, macam-macam bentuk makanan, penyelenggaraan diet khusus, diet terapi. Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : teori, pembahasan, diskusi, praktek, praktek lapangan : kunjungan ke rumah sakit meninjau tentang penyelenggaraan makanan untuk pasien, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan. Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

Prasyarat : Telah mengikuti mata kuliah : Ilmi Penyakit, Makanan Oriental dan Kontinental.

**Buku Sumber :**

Ahmad Djaeni Sediaoetama, Ilmu Gizi (Jilid I), Dian Rakyat, Jakarta, 1989  
Bogert, Nutrition and Physical Fitness, WB Saunders, London  
Cooper, Cs, Nutrition in Health and disease, JB Lippincot, London  
Krause, Food Nutrition and Diet Therapy, WB Saunders, London  
Robinson, Normal and Therapeutic Nutrition, Oxford, NY, 1977  
RSCM dan PERSAGI, Penuntun Diet, Gramedia, Jakarta, 1978  
RSCM dan PERSAGI, Penuntun Diet Anak, Gramedia, Jakarta, 1988  
Unit Gizi RS, Hasil Penataran Pengatur Gizi RS Angkatan I, Depkes RI, Jakarta, 1980  
Tin Sakri, *Hand Ou tDietetika*, 1990

**DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH : ILMU GIZI (2 SKS)**

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah dasar yang mencakup topik inti : Konsep gizi dan hubungannya dengan kesehatan, konsep kecukupan dan kebutuhan gizi, unsur-unsur gizi dan proses pengolahan makanan oleh tubuh yang mencakup pencernaan, penyerapan, metabolisme, utilisasi atau penggunaan, ekskresi, serta status gizi yang meliputi klasifikasi dan teknik mengukur.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Praktek lapangan yaitu mengukur keadaan status gizi anggota keluarga.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Cara pengukuran status gizi, makalah serta hasil ujian.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH ROTI (2 SKS.)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan yang mencakup topik inti : Konsep dasar roti yang meliputi pengertian, jenis, fungsi dan karakteristik, klasifikasi yang terdiri dari sponge and dough, straight dough dan no time dough, bahan dan alat untuk pembuatan roti, method of mixing, method of making, penanganan produk jadi, pengemasan dan penyajian, kegagalan, penyebab dan cara penanggulangan kerusakan roti.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, demonstrasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Praktek yang dilakukan yaitu membuat berbagai macam roti dengan berbagai macam bentuk dan rasa.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH DIETETIKA (2 SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan, menelusuri, yang mencakup. : Konsep dasar yang meliputi pengertian, tujuan dan fungsi, macam-macam penyakit akibat gangguan metabolisme, penyelenggaraan diet yang meliputi tujuan diet, syarat diet, menghitung kebutuhan kalori, lemak, karbohidrat, protein untuk individu, pemberian makanan sehari, reducing diet, menyelenggarakan diet untuk berbagai penyakit, diet rendah kalori, jantung, diabetes mellitus, ginjal, hati dan food combining.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah yang disajikan secara lisan.



Praktek lapangan yaitu kunjungan ke rumah sakit, observasi tentang penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme dan cara pemberian diet.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH DASAR BOGA (2 SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah penerapan prinsip, menelusuri, mencari dan sistematika dasar boga.

Topik inti dalam perkuliahan ini meliputi : Konsep dasar yang meliputi pengertian, hakekat, fungsi, dan etiket makan, yaitu membahas tentang terminology boga, istilah-istilah boga termasuk indikator status gizi.

Ruang lingkup perkuliahan ini meliputi : Dasar pengolahan makanan (bahan, alat dan menu), Kecukupan gizi dan aplikasinya, pedoman umum gizi seimbang, perencanaan makanan keluarga, teknik dasar memasak, DKBM dan daftar bahan penukar.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH CANDY (2SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan yang mencakup : Konsep dasar yang meliputi pengertian, jenis dan fungsi, klasifikasi meliputi cristaline dan non cristaline candy, karakteristik candy, tingkat pemasakan gula, bahan dan alat dalam pembuatan candy yang meliputi jenis, fungsi dan ukuran, metoda dan teknik pembuatan, pembentukan dan penyelesaian akhir, tips pembuatan candy, kegagalan dan cara penanggulangannya, penananganan produk candy, pengemasan yang meliputi jenis, teknik dan pelabelan, cara menilai produk candy; kegagalan, penyebab dan penanggulangan serta jenis kerusakan candy.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### **DESKRIPSI PERKULIAHAN : PENGAWETAN MAKANAN (2SKS)**

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan yang mencakup topik inti : Konsep dasar yang meliputi pengertian, jenis, fungsi, dan tujuan, kandungan zat gizi yang ada dalam bahan pangan, factor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan, dan jenis-jenis kerusakan bahan makanan, praktek pengawetan dengan pemanasan, pengeringan, penggaraman, penambahan gula dan penambahan bumbu, pembuatan berbagai minuman, serta teknik pengemasan (jenis, sifat, tujuan dan pelabelan)

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, praktek lapangan : kunjungan ke industri-industri pengawetan makanan, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### **DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH : ILMU GIZI (2 SKS)**

Perkuliahan ini merupakan mata kuliah dasar yang mencakup: Konsep dasar ilmu gizi, kecukupan dan kebutuhan gizi, unsur-unsur gizi dan proses pengolahan makanan oleh tubuh (pencernaan, penyerapan, metabolisme, utilisasi atau penggunaan, ekskresi, serta status gizi yang meliputi klasifikasi dan teknik pengukuran.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Praktek lapangan yaitu mengukur keadaan status gizi anggota keluarga.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Cara pengukuran status gizi, makalah serta hasil ujian.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH ROTI (2 SKS.)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan yang mencakup topik inti : Konsep dasar roti yang meliputi pengertian, jenis, fungsi dan karakteristik, klasifikasi yang terdiri dari sponge and dough, straight dough dan no time dough, bahan dan alat untuk pembuatan roti, method of mixing, method of making, penanganan produk jadi, pengemasan dan penyajian, kegagalan, penyebab dan cara penanggulangan kerusakan roti.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, demonstrasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Praktek yang dilakukan yaitu membuat berbagai macam roti dengan berbagai macam bentuk dan rasa.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH DIETETIKA (2 SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan, yang mencakup. : Konsep dasar yang meliputi pengertian, tujuan dan fungsi, macam-macam penyakit akibat gangguan metabolisme, penyelenggaraan diet yang meliputi tujuan diet, syarat diet, menghitung kebutuhan kalori, lemak, karbohidrat, protein untuk individu, pemberian makanan sehari, reducing diet, menyelenggarakan diet untuk berbagai penyakit, diet rendah kalori, jantung, diabetes mellitus, ginjal, hati dan food combining.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah yang disajikan secara lisan.

Praktek lapangan yaitu kunjungan ke rumah sakit, observasi tentang penyakit yang disebabkan gangguan metabolisme dan cara pemberian diet.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH DASAR BOGA (2 SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah penerapan prinsip, menelusuri, mencari dan sistematika dasar boga.

Topik inti dalam perkuliahan ini meliputi : Konsep dasar yang meliputi pengertian, hakekat, fungsi, dan etiket makan, yaitu membahas tentang terminology boga, istilah-istilah boga termasuk indikator status gizi.

Ruang lingkup perkuliahan ini meliputi : Dasar pengolahan makanan (bahan, alat dan menu), Kecukupan gizi dan aplikasinya, pedoman umum gizi seimbang, perencanaan makanan keluarga, teknik dasar memasak, DKBM dan daftar bahan penukar.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN MATA KULIAH CANDY (2SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan yang mencakup : Konsep dasar yang meliputi pengertian, jenis dan fungsi, klasifikasi meliputi cristaline dan non cristaline candy, karakteristik candy, tingkat pemasakan gula, bahan dan alat dalam pembuatan candy yang meliputi jenis, fungsi dan ukuran, metoda dan teknik pembuatan, pembentukan dan penyelesaian akhir, tips pembuatan candy, kegagalan dan cara penanggulangannya, penananganan produk candy, pengemasan yang meliputi jenis, teknik dan pelabelan, cara menilai produk candy; kegagalan, penyebab dan penanggulangan serta jenis kerusakan candy.

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, simulasi dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### DESKRIPSI PERKULIAHAN : PENGAWETAN MAKANAN (2SKS)

Perkuliahan ini adalah merupakan mata kuliah lanjutan yang mencakup topik inti : Konsep dasar yang meliputi pengertian, jenis, fungsi, dan tujuan, kandungan zat gizi yang ada dalam bahan pangan, factor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan, dan jenis-jenis kerusakan bahan makanan, praktek pengawetan dengan pemanasan, pengeringan, penggaraman, penambahan gula dan penambahan bumbu, pembuatan berbagai minuman, serta teknik pengemasan (jenis, sifat, tujuan dan pelabelan)

Kegiatan dalam perkuliahan ini meliputi : Informasi, pembahasan, diskusi, praktek, praktek lapangan : kunjungan ke industri-industri pengawetan makanan, dan presentasi makalah atau book report yang disajikan secara lisan.

Penilaian hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan ini meliputi : Laporan perencanaan, produk hasil praktikum, hasil observasi lapangan dan hasil presentasi makalah.

#### SILABUS MATA KULIAH

Mata Kuliah/Kode : Ilmu Gizi

Bobot : 2 SKS

Semester : III

Dosen Penanggung Jawab :

Kompetensi Mata Kuliah : Setelah menyelesaikan perkuliahan Ilmu Gizi, Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengukur status gizi dari berbagai tingkatan umur dengan berbagai cara pengukuran.

Deskripsi Mata Kuliah : Konsep gizi dan hubungannya dengan kesehatan, kecukupan dan kebutuhan gizi, unsur-unsur gizi dan proses pengolahan makanan oleh tubuh yang mencakup pencernaan, penyerapan, metabolisme, utilisasi atau penggunaan, ekskresi, serta status gizi yang meliputi klasifikasi dan teknik mengukur.

Prasyarat : Untuk mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa harus sudah menempuh/lulus mata kuliah : Pengetahuan Bahan Makanan, Dasar Boga

Buku Sumber :