

**SATUAN ACARA PERKULIAHAN**

**DIETETIKA  
BG 300**



**Disusun Oleh:  
Rita Patriasih ,S.Pd., M.S.i.  
NIP : 197008111998022002**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2010**

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Konsep Dasar Dietetika  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep dasar dietetika  
 (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
1	1.Mampu menjelaskan pengertian dietetika. 2.Mampu menyebutkan kegunaan diet 3.Mampu mengelompokkan bahan makanan dalam PUGS 4.Mampu menjelaskan factor yang mempengaruhi gizi manusia.	Konsep Dasar Dietetika a. Pengertian umum b. Pengertian diet c. Guna diet d. Faktor yang mempengaruhi keadaan gizi	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusukmo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2. -----, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Standar Makanan Rumah Sakit  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep standar makanan rumah sakit (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
2	1.Mampu menjelaskan standar makanan biasa. 2.Mampu membedakan makanan rumah sakit dengan makanan biasa. 3.Mampu menjelaskan perbedaan makanan cair dan makanan lewat pipa	Standar Makanan Rumah Sakit a. Makanan Biasa b. Makanan Lunak c. Makanan Saring d. Makanan Cair e. Makanan Lewat Pipa	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusukmo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2. -----, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Penentuan Status Gizi dan Reducing Diet  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep penentuan Status Gizi dan reducing Diet  
 (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
3	1.Mampu menjelaskan prinsip berlakunya reducing diet. 2.Mampu menjelaskan penentuan BMR 3.Mampu menghitung kebutuhan kalori spemeliharaan sesseorang.	Penentuan Status Gizi dan Reducing Diet : a. Prinsip Reducing Diet b. Basal Metabolic Rate c. Mengitung Berat Badan Ideal d. Pengkatagorian Status Gizi berdasarkan IMT e. Perhitungan Reducing Diet	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almtsier, S. 2004. Penuntun Diet. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusukmo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2. -----, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Menentukan kebutuhan Energi, Protein, lemak dan Karbohidrat  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep penentuan kebutuhan Energi, Protein, lemak dan Karbohidrat (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
4	1.Mampu menjelaskan konsep kebutuhan energi. 2.Mampu menentukan kebutuhan energi seseorang	Menentukan kebutuhan Energi, Protein, lemak dan Karbohidrat a. Faktor yang mempengaruhi kebutuhan Energi b. Penentuan Kebutuhan Energi	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almtsier, S. 2004. Penuntun Diet. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusukmo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2. ----- . 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Menentukan kebutuhan Energi, Protein, lemak dan Karbohidrat  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep penentuan kebutuhan Energi, Protein, lemak dan Karbohidrat (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
5	1.Mampu menentukan kebutuhan nergi seseorang sesuai dengan kategorinya. 2.Mampu menghitung kebutuhan protein, lemak dan karbohidrat seseorang.	Menentukan kebutuhan Energi, Protein, lemak dan Karbohidrat a.Penentuan Kebutuhan Protein. b.Penentuan kebutuhan lemak c.Penentuan kebutuhan Karbohidrat	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 3. Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusukmo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 4. -----, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Diet Energi Tinggi dan Energi Rendah  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet Tinggi Energi dan Rendah Energi (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
6	1.Mampu membedakan diet energi tinggi dan diet energi rendah. 2.Mampu menjelaskan tujuan pemberian diet TKTP dan diet RETP 3.Mampu menyusun menu dan menentukan kebutuhan bahan untuk diet TKTP dan RETP	Diet Energi Tinggi dan Energi Rendah a. Diet Energi Tinggi b Diet Energi Rendah	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet. Instalasi Gizi Perjan RS.</i> Ciptomangunkusukmo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 2. ----- . 2004. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi.</i> Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 3. Miski, D. 2005. <i>Terapi Diet Ideal.</i> Penerbit : Progres. Jakarta.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Diet Penyakit Saluran Pencernaan  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet Penyakit Saluran Pencernaan (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
7	1.Mampu menjelaskan syarat diet uclus pepticum 2.Mampu membedakan gejala penyakit gastritis dan diverticulosis 3.Mampu menjelaskan 3 macam konstipasi 4.Mampu menyelenggarakan diet untuk penyakit ulcuc peptikum, gastritis dan diverticulosisi.	Diet Penyakit Saluran Pencernaan a. Uclus Peptikum b. Gastritis c. Diverticulosis	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspa Swara. 3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Diet Penyakit Saluran Pencernaan  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet  
 (Kompetensi) Penyakit Saluran Pencernaan  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
8	1.mampu menjelaskan syarat diet untuk penyakit malabsorpsi, tukak colon dan konstipasi. 2.Mampu menjelaskan diet untuk penyakit malabsorpsi 3.Mampu merencanakan penyelenggaraan diet untuk penyakit tukak colon 4.Mampu merencanakan menyelenggaran diet untuk penyakit konstipasi.	Diet Penyakit Saluran Pencernaan a. Malabsorpsi b. Ulcerative Colitis (Tukak Colon) c. Konstipasi	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspa Swara. 3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Diet Penyakit Diabetes Mellitus  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
9	1.Mampu menjelaskan definisi DM menurut WHO. 2.Mampu menjelaskan 5 gejala penyakit DM 3.Mampu menjelaksn hubungan diet terhadap kesembuhan penyakit DM	Diet Penyakit Diabetes Mellitus a. Definisi dan klasifikasi b. Gejala Diabetes c. Pengaruh makanan d. terhadap diabetes	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspa Swara. 3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet  
 (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
10	1.Mampu menentukan bahan makanan bagi penderita diabetes dengan tepat. 2.Mampu menentukan jumlah bahan makanan untuk penderita diabetes dengan tepat. 3.mampu menyusun perencanaan penyelenggaraan diet bagi penderita diabetes.	Mahasiswa mampu memahami konsep Diet 1. Menentukan makanan yang dianjurkan, boleh dan tidak boleh untuk penderita diabetes. 2. Menentukan jumlah bahan makanan yang diperbolehkan untuk penderita diabetes. 3. menyusun perencanaan diet untuk kasus penderita diabetes.	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspa Swara. 3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Diet Penyakit Diabetes Mellitus  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu menentukan bahan makanan bagi penderita diabetes dengan tepat.</li> <li>2. Mampu menentukan jumlah bahan makanan untuk penderita diabetes dengan tepat.</li> <li>3. mampu menyusun perencanaan penyelenggaraan diet bagi penderita diabetes.</li> </ol>	Diet Penyakit Diabetes Mellitus <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menentukan makanan yang dianjurkan, boleh dan tidak boleh untuk penderita diabetes.</li> <li>2. Menentukan jumlah bahan makanan yang diperbolehkan untuk penderita diabetes.</li> <li>3. menyusun perencanaan diet untuk kasus penderita diabetes.</li> </ol>	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Almtsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i>, Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.</li> <li>2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i>. Jakarta : Puspa Swara.</li> <li>3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i>. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.</li> </ol>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Hiperemesis Gravidarum dan Preeklampsia  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet Penyakit Hiperemesis Gravidarum dan Preeklampsia (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
12	1.Mampu membedakan penyakit Hyperemesis Gravidarum dan Preeklampsia 2.Mampu menjelaskan gejala penyakit Hyperemesis Gravidarum 3.Mampu menyusun menu bagi penderita Hyperemesis Gravidarum III dan Preeklampsia	Diet Hiperemesis Gravidarum dan Preeklampsia a. Diet Penyakit Hiperemesis Gravidarum b. Diet Panyakit Preeklampsia c. Menyusun perencanaan penyelenggaraan diet Hyperemesis Gravidarum dan Preeklampsia	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspaswara. 3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Penyakit Pembuluh Darah dan Jantung  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet Penyakit Pembuluh darah dan Jantung (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
13	1.Mampu menjelaskan konsep penyakit jantung dan pembuluh darah. 2.Mampu menjelaskan 4 macam diet untuk penyakit pembuluh darah. 3.Mampu menjelaskan macam diet rendah kolesterol. 4.Mampu menyusun menu bagi penderita jantung dan hipertensi	Diet Penyakit Pembuluh Darah dan Jantung : 1. Konsep penyakit jantung dan pembuluh darah. 2. Macam-macam diet penyakit pembuluh darah. 3. Diet rendah garam dan rendah kolesterol. 4. Menyusun perencanaan diet penyakit Hipertensi dan jantung.	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almtsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RSCM dan asosiasi Dietesien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Bangun, A. P.2003. <i>Terapi Jus &amp; Ramuan Tradisional untuk Hipertensi</i> . Jakarta : Agro Media Pustaka. 3. Purwati, S., Salimar, S. Rahayu. 2003. <i>Perencanaan Menu untuk Penderita Tekanan Darah Tinggi</i> . Jakarta : Penebar Swadaya. 4. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspa Swara. 5. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Nama Mata Kuliah : BG 240 Dietetika  
 Topik Bahasan : Diet Penyakit Hati dan Kantung empedu, Ginjal dan Saluran Kemih  
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa mampu memahami konsep Diet Penyakit Hati dan Kantung empedu, Ginjal dan Saluran Kemih (Kompetensi)  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Per-temuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (Performansi.Indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Siswa)	Tugas dan Evaluasi	Media dan buku Sumber
14	1.Mampu menjelaskan jenis penyakit hati kantung empedu, ginjal dan saluran kemih 2.Mampu menjelaskan kegunaan diet penyakit hati, kantung empedu, ginjal dan saluran kemih. 3.Mampu menyusun perencanaan diet penyakit hati, kantung empedu, ginjal dan saluran kemih.	Diet Penyakit Hati dan Kantung empedu, Ginjal dan Saluran Kemih : 1. Jenis penyakit hati, kantung empedu, ginjal dan saluran kemih. 2. Kegunaan diet penyakit hati, kantung empedu, ginjal dan saluran kemih. 3. Menyusun perencanaan diet penyakit hati, kantung empedu, ginjal dan saluran kemih.	Menyimak penjelasan dari dosen, bertanya-jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi.	Mencari beberapa sumber belajar yang berkaitan dengan mata kuliah yang diampu untuk dikonsultasikan kepada dosen  Kuiz lisan dan akhir jam pelajaran	<b>Media :</b> White board, Buku sumber, OHP, LCD <b>Buku Sumber :</b> 1. Almatsier, S. 2004. <i>Penuntun Diet Edisi Baru</i> , Instalasi Gizi Perjan RS. Cipto Mangunkusumo dan asosiasi Dietisien Indonesai. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 2. Wirakusumah, E.S. 2001. <i>Menu Sehat untuk Lanjut Usia</i> . Jakarta : Puspa Swara. 3. Sakri, T., S Subekti. 1998. <i>Hand Out Dietetika</i> . Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.