

Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah Rancangan Produk Pangan dan Gizi ini membahas secara menyeluruh mengenai cara merancang produk pangan yang tepat sasaran gizi di masyarakat. Pengembangan produk pangan dilakukan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dari Indonesia. Hal ini dilakukan sebagai salah satu upaya penguatan ketahanan pangan Indonesia. Pemilihan teknologi pengolahan pangan beserta kemasan dan penyimpanan produk pangan juga diarahkan agar produk pangan sampai ke sasaran gizi tetap terjaga kualitas dan kuantitasnya serta memenuhi peraturan pangan dan gizi yang berlaku. Pada akhir pembelajaran, diharapkan Anda mampu merancang produk pangan yang tepat sasaran gizi di masyarakat dengan mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal dengan aplikasi teknologi pengolahan pangan yang tepat agar sasaran gizi terjaga kualitas dan kuantitasnya serta memenuhi peraturan pangan dan gizi yang berlaku. Capaian Pembelajaran Umum yang diharapkan pada mata kuliah Rancangan Produk Pangan dan Gizi, disusun menjadi 6 modul. Pada setiap modul terdiri dari kegiatan belajar (KB).

Rincian dari materi pada mata kuliah ini terdiri dari enam modul, yaitu (1) Gizi dalam Siklus Hidup Manusia, (2) Kondisi Gizi dan Kesehatan Masyarakat, (3) Ketersediaan dan Karakteristik Pangan Lokal, (4) Regulasi Produk Pangan dan Gizi, (5) Gizi, Pengolahan, dan Penyimpanan, dan (6) Merancang Produk Pangan dalam Perspektif Gizi. Secara garis besar isi dan capaian pembelajaran khusus (CPK) dari masing-masing modul akan dijabarkan satu per satu dalam uraian berikut ini.

Pada Modul 1 Gizi dalam Siklus Hidup Manusia, Anda diharapkan mampu mengaitkan kebutuhan dan peran zat gizi pangan terhadap status gizi dan kesehatan dalam siklus hidup manusia. Pada modul ini Anda akan dipandu untuk mengikuti empat kegiatan belajar, yaitu gambaran umum pertumbuhan dan perkembangan manusia, status gizi dan kesehatan, peran pangan dalam gizi dan kesehatan, kebutuhan gizi dalam siklus kehidupan. Pada akhir proses kegiatan belajar pada Modul 1 ini diharapkan Anda mampu menjelaskan definisi status gizi dan kaitannya dengan kesehatan dalam siklus hidup manusia, mampu menghubungkan peran (manfaat dan dampak) komponen pangan terhadap status gizi dan kesehatan dalam siklus hidup manusia, serta mampu menentukan kebutuhan gizi dalam mengoptimalkan status gizi dan kesehatan sepanjang siklus kehidupan serta mampu meringkas gambaran umum pertumbuhan dan perkembangan dalam siklus hidup manusia.

Pada Modul 2 Kondisi Gizi dan Kesehatan Masyarakat, Anda diharapkan mampu menjelaskan kondisi gizi dan kesehatan Masyarakat. Adapun poin utama yang akan dipelajari antara lain status gizi dan kesehatan di Indonesia, masalah gizi makro, masalah gizi mikro, dan masalah gizi penyakit tidak menular.

Pada Modul 3 Ketersediaan dan Karakteristik Pangan Lokal akan membahas terkait definisi dan klasifikasi pangan, sumber ketersediaan pangan lokal, dan potensi dan karakteristik pangan lokal. Pada akhir kegiatan, diharapkan Anda dapat menjelaskan ketersediaan dan karakteristik bahan pangan lokal dalam rangka mendukung ketahanan pangan dan gizi nasional. Karakteristik yang dimaksud di sini antara lain macam, ciri, kandungan zat gizi, kesesuaian penanganan bahan pangan lokal, serta fungsinya di piramida gizi.

Pada Modul 4 Regulasi Produk Pangan dan Gizi, Anda akan dipandu agar mampu memahami regulasi yang berkaitan dengan pangan dan gizi. Adapun aspek yang akan dipelajari antara lain peran pemerintah dalam regulasi produk pangan dan gizi, regulasi terkait informasi nilai gizi dan klaim gizi pada produk pangan olahan, dan regulasi terkait produk pangan olahan untuk keperluan gizi khusus.

Pada Modul 5, Anda akan mengkaji terkait gizi, pengolahan dan penyimpanan. Adapun poin pembahasan utama pada modul ini, antara lain pengaruh teknologi pengolahan terhadap zat gizi, pengaruh pengemasan pangan terhadap zat gizi, dan perubahan pada zat gizi selama penyimpanan. Pada akhir kegiatan belajar, Anda diharapkan mampu menghubungkan pengaruh teknologi pengolahan terhadap komponen pangan (zat gizi dan nongizi) serta efeknya terhadap kesehatan, menghubungkan pengaruh kemasan terhadap komponen pangan (zat gizi dan nongizi) serta efeknya terhadap kesehatan, serta mampu menghubungkan pengaruh penyimpanan terhadap komponen pangan (zat gizi dan nongizi).

Modul 1 sampai dengan 5 di atas akan diramu sebagai fondasi utama dalam merancang produk pangan dalam perspektif gizi pada bagian Modul 6. Kegiatan belajar dalam modul 6 tersusun dari tiga bagian utama, yaitu target konsumen dan status gizinya, penentuan bahan pangan lokal dan teknik pengolahan produk target, dan evaluasi kesesuaian desain produk target dengan regulasi khusus. Fokus capaian pada modul ini, antara lain mampu memutuskan target konsumen dan status gizinya dalam rangka merancang produk pangan dalam perspektif gizi, mampu merekomendasikan bahan pangan lokal dan teknik pengolahan yang tepat dalam rangka merancang produk pangan dalam perspektif gizi, serta mampu mengevaluasi kesesuaian produk target dengan regulasi umum dan khusus dalam rangka merancang produk pangan dalam perspektif gizi. Dengan demikian, setelah mempelajari mata kuliah ini, Anda diharapkan mampu merancang produk pangan (target, bahan, proses, regulasi) yang mengacu pada ketahanan pangan dan gizi masyarakat. Adapun untuk memudahkan ilustrasi dalam proses kegiatan belajar, dalam setiap modul telah dilengkapi dengan bahan pendukung pembelajaran berupa video dan/atau tautan terkait bahan ajar yang dibahas.

Cara mempelajari materi dalam BMP ini adalah dengan membaca setiap KB secara berurutan. Selanjutnya jawablah latihan pada setiap KB. Jika Anda telah sukses menjawab latihan dengan benar, lanjutkan dengan membaca rangkuman. Setelah itu jawablah soal-soal pada tes formatif. Catatlah jawaban Anda, kemudian cocokkan jawaban Anda dengan kunci jawaban yang terdapat pada akhir modul. Sebaiknya Anda tidak melihat jawaban tes formatif sebelum menyelesaikan menjawab semua soal-soal.

Setelah Anda mengetahui jumlah jawaban benar, ukurlah tingkat penguasaan Anda berdasarkan rumus tingkat penguasaan, ikutilah saran sesuai hasil pengukuran tingkat penguasaan. Anda dapat meningkatkan wawasan Anda dengan membaca referensi yang terdapat pada Daftar Pustaka.

Bantuan belajar disediakan tutorial secara *online asynchronous* (tutorial *online*) dan *synchronous* (tutorial tatapmuka). Skor nilai tutorial akan berkontribusi pada nilai akhir semester pada mata kuliah ini dengan syarat tertentu. Evaluasi hasil belajar dari matakuliah dilakukan melalui ujian akhir semester melalui berbagai media ujian akhir semester yang sudah ditentukan oleh Universitas Terbuka.

Untuk membantu Anda dalam mempelajari BMP Rancangan Produk Pangan dan Gizi (STTP4303) disajikan Peta Kompetensi antar modul sebagai berikut.

Selamat Belajar!

Peta Kompetensi
STTP4303/Rancangan Produk Pangan dan Gizi/2 sks

CPU MK

Setelah mempelajari materi pada buku ajar, diharapkan mahasiswa mampu merancang (C6) produk pangan yang tepat sasaran gizi di masyarakat dengan mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal dengan aplikasi teknologi pengolahan pangan yang tepat agar zat gizi yang ditargetkan terjaga kualitas dan kuantitasnya sesuai dengan permasalahan gizi serta memenuhi peraturan pangan dan gizi yang berlaku.

CPK Modul 6

Mahasiswa mampu merancang (C6) produk pangan (target, bahan, proses, regulasi) yang mengacu pada ketahanan pangan dan gizi masyarakat.

CPK Modul 1

Mahasiswa mampu mengaitkan (C4) kebutuhan dan peran zat gizi pangan terhadap status gizi dan kesehatan dalam siklus hidup manusia.

CPK Modul 2

Mahasiswa mampu menjelaskan (C2) kondisi gizi dan kesehatan masyarakat.

CPK Modul 3

Mahasiswa mampu menjelaskan (C2) ketersediaan dan karakteristik bahan pangan lokal dalam rangka mendukung ketahanan pangan dan gizi nasional.

CPK Modul 4

Mahasiswa mampu menjelaskan (C2) regulasi yang berkaitan dengan pangan dan gizi.

CPK Modul 5

Mahasiswa mampu menghubungkan (C3) pengaruh teknologi pengolahan terhadap gizi serta mampu memilih teknik pengolahan yang tepat sesuai tujuan rancangan produk pangan dan gizi.