

## SILABUS MATA KULIAH

### 1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: Penyelenggaraan Diet Khusus
No Kode	: BG 478
Jumlah SKS	: 3
Semester	: 7
Kelompok Mata Kuliah	: Paket Manajemen Dietetika(**)
Program Studi / Program	: Pendidikan tata Boga / S-1
Status	: Paket Pilihan
Prasyarat	: Ilmu Gizi, Dietetika, Kesehatan dan Ilmu Penyakit., Penyuluhan Gizi, Gizi dan Diet

### 2. Tujuan

Setelah selesai mengikuti perkuliahan ini mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan dan keterampilan tentang konsep pemberian diet khusus untuk anggota keluarga dan memiliki keterampilan dalam menyelenggarakan makanan untuk diet anggota keluarga

### 3. Deskripsi

Pada perkuliahan ini topik yang dibahas konsep dasar pemberian diet khusus untuk anggota keluarga yang terdiri dari ibu hamil, ibu menyusui, bayi, balita dan lansia, serta mampu memiliki keterampilan dalam menyelenggarakan makanan untuk diet anggota keluarga.

### 4. Pendekatan Pembelajaran

Ekspositori

- Metoda : Ceramah, tanya jawab, diskusi.
- Tugas : Pembuatan tugas terstruktur  
Penyusunan makalah yang dipresentasikan  
Penyusunan Perencanaan Praktikum
- Media : Buku-buku, materi dalam OHP dan Power Point.

### 5. Evaluasi :

- Kehadiran.
- Tugas tersrtuktur
- Makalah
- Presentasi
- Perencanaan Praktikum
- Praktikum
- UTS
- UAS

### 6. Pokok Materi

- Konsep Dasar Diet Khusus**
  - Pengertian umum
  - Pengertian diet
  - Kegunaan diet

4. Kelompok yang termasuk pada kategori rentan dan mendapat perhatian khusus gizi pada diet.
- b. Wanita Hamil dan Menyusui**
1. Perubahan fisiologis selama hamil dan menyusui.
  2. Kecukupan dan Kebutuhan Energi dan zat gizi selama hamil dan menyusui
  3. Menentukan kebutuhan energi, Protein, Lemak dan karbohidrat bagi ibu hamil dan menyusui
  4. Penyelenggaraan diet bagi ibu hamil dan menyusui
- c. Diet Khusus Bayi dan Balita**
1. Kecukupan Gizi .
  2. Kebutuhan Gizi
  3. a. Makanan sehat untuk bayi dan balita
    - 1) Pengaturan makanan
    - 2) Syarat makanan
    - 3) Jenis makanan
 b. Mengatasi sulit makan pada bayi, balita dan anak.
  4. Menentukan kebutuhan energi, Protein, Lemak dan karbohidrat bagi bayi dan balita
  5. Penyelenggaraan Diet bagi
- d. Diet Khusus Anak dan Remaja**
1. Kecukupan Gizi
  2. Kebutuhan Gizi
  3. Menentukan kebutuhan energi, Protein, Lemak dan karbohidrat bagi anak dan remaja
  4. Penyelenggaraan diet bagi anak dan remaja
- e. Diet Khusus Lansia**
1. Perubahan yang terjadi serta implikasinya
  2. Peranan gizi dalam kehidupan lansia
  3. Efek Penuaan terhadap selera makan lansia
  4. Kecukupan dan Kebutuhan Gizi pada Lansia
    - a. Faktor yang terkait dengan kebutuhan gizi lansia
    - b. Pola Menu lansia sehat
  5. Menentukan kebutuhan energi, Protein, Lemak dan karbohidrat bagi lansia bagi bayi dan balita
  6. Penyelenggaraan diet bagi lansia

## 7. Rujukan

### a. Buku sumber utama :

Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet*. Instalasi Gizi Perjan RS. Ciptomangunkusumo dan Asosiasi Dietisien Indonesia. Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.;

Astawan, M. M Wahyuni. (1990). *Gizi dan Kesehatan Manula*. Jakarta : PT Mediyatama Sarana Perkasa.;

Krisnatuti, D., R. Yenrina. (2000). *Menyiapkan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta : Puspa Swara.;

Nikmawati, E.E., Patriasih, R., (2006). *Modul Dietetika*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FPTK UPI Bandung.;

**b. Referensi :**

Sizer, F.S., E.N. Whitney. (2000). *Nutrition Concept and Controversies*. Ed ke8. Pannsylvania : Wadsworth Thomson Learning.;

Soenardi T, (1998). *Makanan Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.;

Suandi, I.K.G. (1987). *Diit Pada Anak Sakit*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.;

Sulistijani, D.A., M.P. Herlianty. (2000). *Menjaga Kesehatan Bayi dan Balita*. Penerbit : Puspaswara.;

Wirakusumah, E.S. (2001). *Menu Sehat untuk Lanjut Usia*. Jakarta : Puspa Swara.