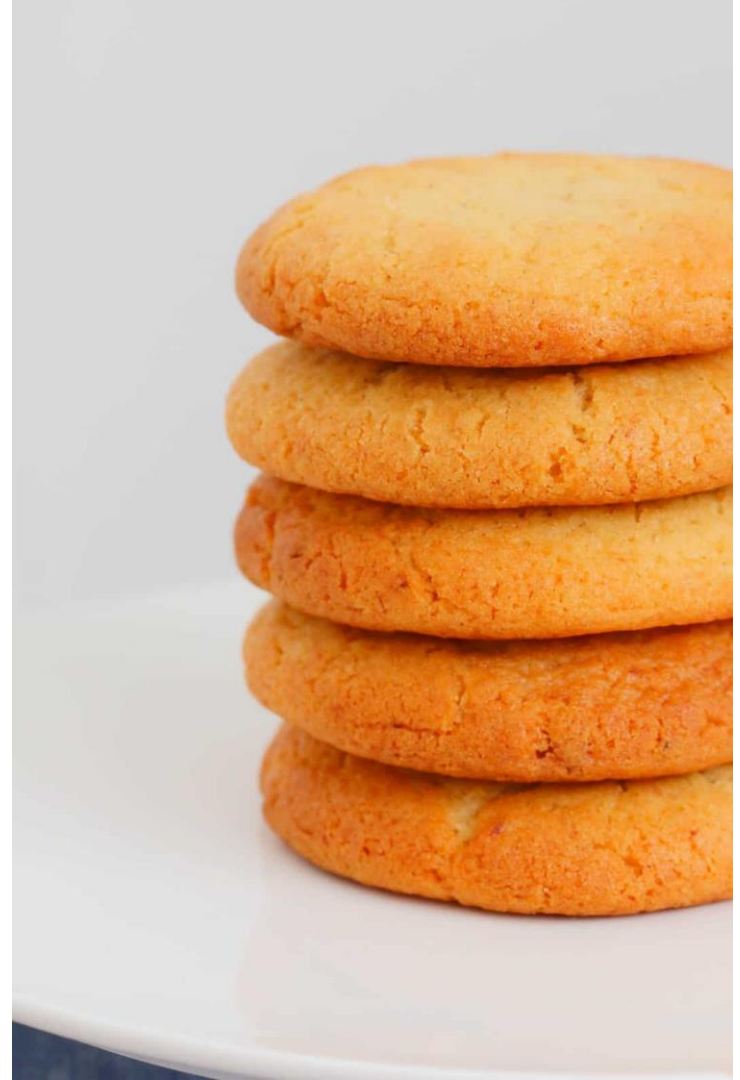


Pendahuluan

MK Nutripreneurship

Program Studi S1 Gizi
Universitas Muhammadiyah Cirebon dan Stikes Nusantara Kupang



I. Penjelasan Mata Kuliah

Nama MK	: Nutripreneurship
Program Studi	: Gizi
SKS	: 3 (2-1)
Waktu pertemuan	: Kuliah 2 x 50 menit / minggu Praktikum 1 x 170 menit / minggu
Sifat mata kuliah	: wajib
Jumlah pertemuan	: 14 kali pertemuan
Tim pengajar	: 1. Nur Khoiriyah, S.Gz., M.Si 2. Nomensen Loit Banunaek, S.KM., M.Kes

2. Deskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah *Nutripreneurship* merupakan mata kuliah yang membekali mahasiswa bagaimana menjadi wirausaha di bidang gizi dengan mengembangkan ide atau gagasan usaha yang didasari dari situasi dan kondisi permasalahan gizi yang terjadi sehingga dapat menciptakan dan membuka lapangan kerja bagi orang lain



3. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

1. Mampu menjelaskan konsep dasar nutripneurship serta membangun ide usaha dari permasalahan gizi yang terjadi melalui pemanfaatan pangan lokal
2. Mampu menentukan perencanaan produk, evaluasi sensori dan pemilihan formula terbaik, pengemasan dan pelabelan produk pangan, manajemen keuangan, dan strategi pemasaran melalui pemanfaatan teknologi informasi digital pada kegiatan usaha
3. Mampu menganalisis komponen dalam pembuatan rencana usaha (*business plan*) produk pangan berbasis pangan lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi
4. Mampu membuat realisasi produk berbasis pangan lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan memaparkannya kepada masyarakat
5. Mampu membuat evaluasi kegiatan usaha

4. Kriteria Penilaian

- a. Tugas + projek : 30 %
- b. Kuis : 10 %
- c. Sikap : 5 %
- d. Kehadiran : 5 %
- e. UTS : 25 %
- f. UAS : 25 %

Kriteria	Nilai Angka	Nilai Huruf
Sangat Baik	$\geq 85,0$	A
Baik	$70,0 \leq \text{nilai} < 85,0$	B
Cukup	$60,0 \leq \text{nilai} < 70,0$	C
Kurang	$50,0 \leq \text{nilai} < 60,0$	D
Sangat Kurang	nilai $< 50,0$	E

5. Bentuk Perkuliahan

Kegiatan perkuliahan nutriprenurship dilakukan secara blended learning. Bentuk kegiatan kegiatan perkuliahan adalah :

1. Tatap muka sinkron langsung (face to face), yaitu tatap muka kelas dan ruang zoom meeting. Dosen dan mahasiswa bertemu dalam ruang sesuai jadwal. Presensi sesuai dengan kehadiran.
2. Tatap muka asinkron, yaitu tatap muka tidak langsung melalui SPADA Indonesia. Dosen dan mahasiswa tidak bertemu dalam ruangan. Mahasiswa belajar secara mandiri di SPADA Indonesia yang dilakukan Dimana saja. Presensi kehadiran berdasarkan aktifitas mahasiswa di SPADA Indonesia (membaca handout, melihat video pembelajara, mengerjakan kuis, pastisipasi diskusi, dan pengumpulan tugas).

UTS dan UAS dilakukan secara face to face

Sesuai peraturan akademik di prodi gizi, apabila mahasiswa tidak masuk kuliah lebih dari 20% dari total kehadiran, maka tidak diperkenankan mengikuti ujian.

6. Petunjuk Mempelajari Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang disediakan pada setiap tatap muka meliputi :

1. Handout
2. Video pembelajaran

Kegiatan tatap muka juga dilengkapi dengan aktifitas kuis, tugas, dan forum diskusi. Tugas merupakan tugas kelompok. Kuis dan forum diskusi merupakan aktifitas tugas individu.



7. Rencana Pembelajaran Kuliah

Pertemuan Ke-	Topik	Dosen
1	- Pendahuluan mata kuliah - Konsep dasar nutripreneurship	NK
2	Membangun ide usaha melalui pemanfaatan pangan lokal	NK
3	Perencanaan produk pangan	NK
4	Evaluasi sensori dan pemilihan formula terbaik	NK
5	Pengemasan dan pelabelan produk pangan	NK
6	Dasar manajemen keuangan (1)	NL
7	Dasar manajemen keuangan (2)	NL
	UTS	

NK : Nur Khoiriyah

NL : Nomensen Loit Banunaek

Rencana Pembelajaran Kuliah

Pertemuan Ke-	Topik	Dosen
8	Analisis kelayakanan bisnis	NL
9	Teknik pemasaran	NL
10	Proposal rencana usaha (<i>business plan</i>)	Kuliah tamu
11	Produksi Produk Pangan	NK
12	<i>Product launching</i>	NL
13	Penjualan dan bazar produk pangan	NK
14	Laporan evaluasi kegiatan usaha	SH
	UAS	

NK : Nur Khoiriyah

NL : Nomensen Loit Banunaek

8. Rencana Pembelajaran Praktikum

Pertemuan ke	Topik	Kegiatan	Dosen
1	Penjelasan kegiatan praktikum	<ul style="list-style-type: none">• Pembagian kelompok praktikum• Penjelasan tugas 1	NK
2	Membangun ide usaha	<ul style="list-style-type: none">• Presentasi tugas 1 (perwakilan kelompok)• Penjelasan tugas 2 (<i>project</i> 1)	NK
3	Membuat formulasi produk pangan untuk kegiatan usaha	<ul style="list-style-type: none">• Penjelasan dan pengerjaan tugas 3• Persiapan laboratorium• Penjelasan tugas 4	NK
4	Uji coba produk, penilaian organoleptik, dan penentuan formula terpilih	<ul style="list-style-type: none">• Pembuatan produk dan pengujian di laboratorium• Analisis data hasil organoleptik dan penentuan formula terpilih	NK
5	Pembuatan kemasan dan label pangan	<ul style="list-style-type: none">• Penjelasan dan pengerjaan tugas 5	NK
6	Dasar manajemen keuangan (1)	<ul style="list-style-type: none">• Penjelasan dan pengerjaan tugas 6	NL
7	Dasar manajemen keuangan	<ul style="list-style-type: none">• Lanjutan pengerjaan tugas 6	NL

Rencana Pembelajaran Praktikum

Pertemuan ke	Topik	Kegiatan	Dosen
8	Analisis kelayakan usaha	Pejelasan dan pengerjaan tugas 7	NL
9	Teknik pemasaran	Penjelasan dan pengerjaan tugas 8	NL
10	Proposal bisnis	Penyelesaian proposal bisnis (tugas 2: <i>project 1</i>)	NK
11	Produksi produk usaha	Penjelasan dan pengerjaan tugas 9 (<i>project 2</i>)	NK
12	Konten produk launching	Pengerjaan dan penyelesaian tugas 10	NL
13	Penjualan dan kegiatan bazar produk	Pengerjaan dan penyelesaian tugas 11	NK
14	Evaluasi kegiatan usaha	Penyelesaian tugas 9 (<i>project 2</i>)	Tim

Terima Kasih

