

## Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah Nutrifikasi Pangan adalah salah satu mata kuliah yang akan memberikan salah satu kompetensi kepada mahasiswa S 1 Program Studi Teknologi Pangan di Universitas Terbuka. Agar Anda lancar dalam mempelajari mata kuliah Nutrifikasi Pangan, sebaiknya Anda telah mempelajari terlebih dahulu mata kuliah Biokimia, Biokimia Pangan, Kimia Pangan, dan Metabolisme Zat Gizi Pangan.

Dalam mata kuliah Nutrifikasi Pangan akan dipelajari tentang cara-cara menambahkan zat gizi pada berbagai bahan pangan sehingga zat gizi tersebut mampu dimetabolisma dengan baik oleh tubuh. Penambahan zat tersebut meliputi protein, lemak, vitamin, dan mineral. Selain cara penambahan berbagai zat gizi dalam pangan, dalam mata kuliah ini juga diberikan pengetahuan cara memperhitungkan penambahan zat gizi dalam pangan agar penambahan tersebut efisien dan efektif untuk memenuhi kecukupan gizi.

Mata kuliah Nutrifikasi Pangan dibagi menjadi enam modul, untuk mempermudah Anda dalam mempelajari materi tersebut, Anda dapat mengikuti arah pembelajaran sesuai dengan skema peta kompetensi. Pada skema peta kompetensi tersebut tertera urutan pembelajaran dari setiap modul pada mata kuliah Nutrifikasi Pangan.

Setiap modul dalam materi mata kuliah Nutrifikasi Pangan dibagi menjadi beberapa kegiatan belajar. Untuk mengetahui tingkat penguasaan Anda terhadap materi, pada setiap akhir kegiatan belajar terdapat tes formatif. Tes formatif ini harus Anda kerjakan dan hitunglah tingkat penguasaan Anda berdasarkan rumus yang ada. Apabila tingkat penguasaan Anda masih kurang, jangan segan untuk mempelajari ulang materi tersebut.

Setelah Anda mempelajari materi mata kuliah Nutrifikasi Pangan, secara umum Anda diharapkan mampu menjelaskan teknik peningkatan nilai gizi pangan yang mencakup protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral, secara khusus Anda akan memiliki kompetensi untuk:

1. menjelaskan pengertian nilai gizi protein;
2. menjelaskan cara analisis asam amino;
3. menjelaskan cara penetapan skor kimia protein;

4. menjelaskan cara peningkatan nilai gizi protein pada berbagai pangan;
5. menjelaskan klasifikasi minyak/ lemak makan;
6. menjelaskan produksi trigliserida berantai medium;
7. menjelaskan produksi lemak terstruktur;
8. menjelaskan tentang definisi bahan pengganti minyak/lemak;
9. menjelaskan definisi serat pangan;
10. menjelaskan jenis-jenis lemak pangan;
11. menjelaskan manfaat serat pangan untuk kesehatan;
12. menjelaskan suplementasi serat pada produk pangan;
13. menjelaskan analisis serat pangan;
14. menjelaskan suplementasi vitamin larut air;
15. menjelaskan suplementasi vitamin larut lemak;
16. menjelaskan fortifikasi mineral makro;
17. menjelaskan fortifikasi mineral mikro.

Semua kompetensi yang harus Anda kuasai tersebut terdapat dalam Buku Materi Pokok (BMP) Nutrifikasi Pangan. BMP Nutrifikasi Pangan dibagi menjadi 6 modul, yaitu:

1. Nutrifikasi Protein (Bagian 1).
2. Nutrifikasi Protein (Bagian 2).
3. Nutrifikasi Lemak.
4. Suplementasi Serat Pangan.
5. Suplementasi Vitamin.
6. Fortifikasi Mineral.

Secara skematis kompetensi yang diharapkan dapat dicapai setelah mempelajari BMP Nutrifikasi Pangan dapat dilihat pada skema berikut.

## Peta Kompetensi Nutrifikasi Pangan/PANG4311

