Ada yang ingin kuliah di jurusan Ilmu Gizi di IPB? Jika kamu salah satunya, kamu pasti ingin tahu saat kuliah nanti belajar apa aja sih? Sebelumnya, telah dibahas sepuluh mata kuliah yang akan kamu pelajari saat kuliah Ilmu Gizi. Kamu bisa membaca *Part* 1 disini dan *Part* 2 disini. Jika kamu sudah membacanya, mari lanjut membahas mata kuliah lainnya. Yuk simak informasi berikut!

Mata Kuliah Ilmu Gizi IPB #Part 3

1. Analisis Zat Gizi Makro

Di artikel sebelumnya, telah dibahas mengenai mata kuliah Pengantar Biokimia Gizi. Nah, mata kuliah tersebut merupakan mata kuliah prasyarat untuk mengambil mata kuliah Analisis Zat Gizi Makro.

Mata kuliah ini membahas mengenai struktur dan sifat kimia dari zat gizi makro, yaitu karbohidrat, protein, dan lemak. Selain itu, kamu juga akan belajar mengenai dasar-dasar analisis kimia dari zat gizi makro dengan metode sederhana dan juga metode modern.

Tidak hanya kelas kuliah saja, mata kuliah ini juga menyediakan kelas praktikum di laboratorium. Seperti praktikum di laboratorium pada kuliah gizi lainnya, praktikum dalam mata kuliah Analisis Zat Gizi Makro juga mengharuskanmu membuat rencana kerja, mengikuti kuis sebelum praktikum dimulai, mengikuti penjelasan materi, pelaksanaan praktikum, dan juga membuat laporan.

Praktikum yang diberikan antara lain mengenai analisis karbohidrat yang terdiri dari pati dan gula sederhana; analisis protein yang terdiri dari protein dan asam amino; analisis lemak yang terdiri dari lemak, asam lemak, mutu lemak, dan kolesterol; analisis kandungan air; dan analisis lainnya.

2. Kulinari dan Gizi

Sebelum mengambil mata kuliah Kulinari Gizi, kamu harus mengambil mata kuliah Ilmu Bahan Makanan terlebih dahulu. Tentu saja tujuannya agar kamu sudah mempunyai dasar mengenai bahan pangan yang ada sebelum kamu mengolahnya. Mata kuliah ini terdiri dari kelas kuliah dan kelas praktikum.

Dalam kelas kuliah kamu akan belajar mengenai seluk beluk kulinari dan kaitannya dengan

Download dari situs https://wirahadie.com

gizi, yang meliputi prinsip-prinsip dasar gizi kaitannya dengan kulinari, aspek gizi pada persiapan pangan, prinsip-prinsip kulinari untuk berbagai kelompok jenis bahan pangan, pengaruh cara pengolahan pangan terhadap kandungan zat gizi, serta minimalisasi kehilangan zat gizi selama persiapan dan pengolahan jenis pangan.

Kamu akan belajar mengenai macam-macam pengolahan bahan pangan; makanan pokok; bumbu, kaldu, dan soto; pengolahan buah, pembuatan roti, *cake, cookies*; daging; telur; buah; ikan; sayuran; bahkan belajar *table manner* juga lho.

Saat praktikum di laboratorium, kamu akan merasa seperti sedang mengikuti kontes memasak. Kamu diberikan satu atau dua menu yang harus kamu masak dalam waktu dua jam.

Memasaknya tidak hanya sekedar memasak biasa lho, kamu harus tahu kualitas bahan pangan yang digunakan, cara pengolahan yang baik, hingga *plating* yang menarik.

Di akhir praktikum aka nada sesi *display* hasil masakan kamu dan dibahas bersama-sama dengan asisten praktikum untuk menilai apakah masakanmu sudah tepat atau belum.

3. Ekologi Pangan dan Gizi

Jika kamu ingin mengambil mata kuliah ini, sebelumnya kamu harus mengambil mata kuliah Ilmu Gizi Dasar terlebih dahulu. Mata kuliah Ekologi Pangan dan Gizi terdiri dari kelas kuliah dan kelas praktikum. Berdasarkan Buku Panduan Program Sarjana IPB, dalam kelas kuliah kamu akan belajar mengenai interaksi antar manusia dan antara manusia dengan lingkungan untuk memenuhi pangan dan gizi dengan tetap mempertahankan keberlanjutan sumberdaya alam dan lingkungan.

Secara khusus, akan dibahas juga mengenai masalah dan determinannya seperti kependudukan, sosial, ekonomi, budaya termasuk kemiskinan, kesehatan, dan lingkungan, pangan dan gizi dalam dimensi *bio-eco-culture*, berbagai jenis sumber daya pangan, perubahan kebiasaan makan, strategi pengelolaan sumberdaya pangan.

Kelas praktikum dilaksanakan di kelas. Saat praktikum, akan ada pemberian materi terlebih dahulu. Selanjutnya, kamu akan diberikan tugas dan kasus untuk dikerjakan secara berkelompok. Minggu selanjutnya, kamu bersama kelompokmu harus mempresentasikannya di depan kelas. Ada juga *field trip* ke beberapa lokasi di Jawa Barat untuk belajar mengenai

Download dari situs https://wirahadie.com

produksi pangan dan gizi di daerah tersebut dan pemanfaatan pangan lokal.

4. Evaluasi Nilai Gizi

Sebelum mengambil mata kuliah Evaluasi Nilai Gizi, kamu harus lulus dari mata kuliah Metabolisme Zat Gizi dan mata kuliah Kulinari dan Gizi terlebih dahulu. Mata kuliah ini terdiri dari kelas kuliah dan kelas praktikum. Dalam kelas kuliah, kamu akan belajar mengenai ketersediaan biologis zat gizi di dalam bahan pangan, tubuh manusia dan kaitannya dengan penyakit atau kondisi defisiensi zat gizi serta teknik penilaian mutu gizi makanan.

Selain itu, kamu juga akan belajar mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi nilai gizi biologis seperti pengaruh proses pengolahan pangan, faktor pembantu maupun penghambat dalam penyerapan zat gizi, sebagai dasar pertimbangan dalam menentukan makanan sumber zat gizi yang dapat diserap dan digunakan secara optimal dalam menjaga kesehatan, kecerdasan, dan produktivitas.

Kelas praktikum dilaksanakan di laboratorium. Sama seperti praktikum lainnya, sebelum mengikuti kelas praktikum kamu harus membuat rancangan kerja dan membaca materi praktikum terlebih dahulu. Setelah masuk ke laboratorium, kamu akan mengikuti kuis kemudian baru dijelaskan materi praktikum apa yang akan dilaksanakan hari itu. Setelah praktikum dilaksanakan, maka kamu harus membuat laporan.

5. Dietetika Penyakit Infeksi dan Defisiensi

Mata kuliah ini sangat menarik dan menjadi dasar penyusunan menu bagi ahli gizi. Terdiri dari kelas kuliah dan juga kelas praktikum. Saat kelas kuliah, kamu akan belajar mengenai dietetika sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit infeksi dan defisiensi.

Selain itu, membahas juga mengenai prinsip diet pada kondisi hiperkatabolisme, gangguan saluran pencernaan, hepatitis, infeksi saluran pernafasan dan paru-paru, serta penyakit defisiensi gizi seperti kekurangan energi protein, anemia, kekurangan vitamin A, dan gangguan akibat kekurangan iodium.

Kamu juga akan belajar mengenai kebutuhan energi dan zat gizi pasien serta kondisi patofisiologi yang mendasari tujuan dan syarat-syarat diet sebagai penyakit infeksi defisiensi tersebut. Oh ya, diet disini bukan upaya untuk menurunkan berat badan lho ya. Diet yang dimaksud disini adalah pengaturan pola makan.

Download dari situs https://wirahadie.com

Kelas praktikum terdiri praktikum di laboratorium dan di kelas. Saat praktikum di laboratorium, kamu harus memasak dan menyajikan makanan untuk kondisi pasien tertentu. Sebelumnya, kamu diberikan kasus dan harus menentukan kebutuhan zat gizi pasien serta merancang menu makanan yang akan kamu berikan.

Di akhir praktikum, akan ada evaluasi apakah makanan yang kamu sajikan sudah sesuai dengan ketentuan. Mulai dari rasa, tekstur, aroma, dan penampilan. Praktikum di kelas, kamu harus mempresentasikan hasil laporan dan evaluasi praktikum di laboratorium bersama dengan teman kelompokmu.

Nah itulah beberapa mata kuliah yang akan kamu pelajari. Masih ada beberapa mata kuliah lagi lho. Tunggu artikel selanjutnya. Semoga bermanfaat.

Download dari situs https://wirahadie.com