

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	AKADEMI ANALIS FARMASI DAN MAKANAN SUNAN GIRI PONOROGO PRODI: D3 ANAFARMA				Kode Dokumen : RPS AFM
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Analisa Air, Makanan dan Minuman (AMAMI) /T	AFM 405	Farmasi Makanan dan Analisis Keamanan Pangan	T=1	IV	20-2-2023
	Pengembang RPS		Koordinator RMK		
	Devita Yudhayanti, M.Pd Apt. Ulfa Nur Maa'idah, S.Farm, M.Kes 	Devita Yudhayanti, M.Pd 		Ketua PRODI Charlis Cahaji, M.Pd 	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	P1	Menguasai konsep anatomi fisiologi tubuh manusia, anatomi fisiologi tumbuhan, mikrobiologi dan parasitologi			
	P9	Menguasai konsep dan prinsip sterilisasi			
	KU1	Menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dengan menganalisa data serta metode yang sesuai dan dipilih dari metode yang sudah maupun belum baku dan dengan menganalisa data.			
	KU2	Menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.			
KU4	Menyusun laporan tentang hasil dan proses kerja dengan akurat dan shahih, mengkomunikasikan secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan.				



	KK4	Mampu membantu melakukan pengumpulan data, pengolahan data dan menyusun laporan kasus dan atau laporan kerja sesuai dengan ruang lingkup penelitian kefarmasian.
	CPL ⇒ Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPL1	Mampu menguasai konsep Makronutrien dan Mikronutrien
	CPL2	Mampu menguasai konsep peraturan tentang makanan dan komponennya
	CPL3	Mampu menguasai konsep pemeriksaan proksimat Mampu menguasai konsep pemeriksaan bahan tambahan pangan
	CPL ⇒ CPMK ⇒ Sub-CPMK	
	CPMK1	Sub CPMK 1 Mahasiswa mampu menerangkan konsep makronutrien dan mikronutrien
		Sub CPMK 2 Mahasiswa mampu menerangkan peraturan tentang makanan dan komponennya
		Sub CPMK 3 Mahasiswa mampu menerangkan tentang karbohidrat dan cara pemeriksaannya
		Sub CPMK 4 Mahasiswa mampu menerangkan tentang protein dan cara pemeriksaannya
	CPMK2	Sub CPMK 5 Mahasiswa mampu menerangkan tentang lemak dan cara pemeriksaannya
		Sub CPMK 6 Mahasiswa mampu menerangkan tentang vitamin dan cara pemeriksaannya
		Sub CPMK 7 Mahasiswa mampu menerangkan tentang mineral dalam makanan
		Sub CPMK 8 Mahasiswa mampu menerangkan tentang enzim dalam makanan
		Sub CPMK 9 Mahasiswa mampu menerangkan tentang pengawet dalam makanan
		Sub CPMK 10 Mahasiswa mampu menerangkan tentang pewarna dalam makanan
		Sub CPMK 11 Mahasiswa mampu menerangkan tentang pemanis dalam makanan
		Sub CPMK 12 Mahasiswa mampu menerangkan tentang penguat rasa dalam makanan
		Sub CPMK 13 Mahasiswa mampu menerangkan tentang pengasam dalam makanan
		Sub CPMK 14 Mahasiswa mampu menerangkan tentang pengemulsi dalam makanan
Deskripsi Singkat MK	- Mata kuliah ini membahas tentang komponen utama dan bahan tambahan makanan minuman, cara pengujian makanan minuman dari segi keamanan, menetapkan jenis dan batasan cemaran yang membahayakan kesehatan.	
Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan, konsep mikronutrien dan makronutrien 2. Peraturan tentang makanan dan komponennya 3. Karbohidrat dan cara pemeriksaannya 4. Protein dan cara pemeriksaannya 	

	<ul style="list-style-type: none"> 5. Lemak dan cara pemeriksaannya 6. Vitamin dan cara pemeriksaannya 7. Mineral dalam makanan 8. Enzim dalam makanan 9. Pengawet dalam makanan 10. Pewarna dalam makanan 11. Pemanis dalam makanan 12. Penguat rasa dalam makanan 13. Pengasam dalam makanan 14. Pengemulsi dalam makanan
Pustaka	Utama : <ul style="list-style-type: none"> 1. Analisis dan Aspek Kesehatan, Bahan Tambah Pangan, Dr.Ir.Wisnu Cahyani, M.Si, Bumi Aksara, 2. Biokimia ; metabolisme energy, karbohidrat, dan lipid, Muhammad wirahadikusumah, ITB Bandung 3. Biokimia ; protein, enzim, dan asam nukleat, Muhammad wirahadikusumah, ITB Bandung 4. Mikrobiologi Pangan, Winiati P.Rahayu, C.C Nurwitri, IPB Press 5. Penuntun Praktikum Biokimia untuk Mahasiswa Analis , Estien Yazid, Lisda Nursanti, Penerbit Anda Yogyakarta
	Pendukung : <ul style="list-style-type: none"> 1. Bahan Ajar ppt 2. Prosiding : Cemaran Mikroba pada Jajan Pasar yang beredar di Sekolah – Sekolah Wilayah Ponorogo, Devita Yudhayanti-Endang Ernawaningtyas, 2018
	Dosen Pengampu Devita Yudhayanti, M.Pd
Matakuliah syarat	

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
-----------	----------------------------------------------------	-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	---------------------

(1)	(2)	Indikator (3)	Kriteria & Bentuk (4)	Daring (online) (5)	Luring (offline) (6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep makronutrien dan mikronutrien	<ul style="list-style-type: none"> Ketepatan menerangkan konsep makronutrien dan mikronutrien 	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Kontrak kuliah Konsep makronutrien dan mikronutrien	10
2	Mahasiswa mampu menerangkan peraturan perundangan tentang makanan dan komponennya	Ketepatan menerangkan peraturan perundangan tentang makanan dan komponennya	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Peraturan perundangan tentang makanan dan komponennya	10
3	Mahasiswa mampu menerangkan karbohidrat dan cara pemeriksaannya	Ketepatan menerangkan karbohidrat dan cara pemeriksaannya	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60'	Karbohidrat dan cara pemeriksaannya	10

					Meresume jurnal		
4	Mahasiswa mampu menerangkan protein dan cara pemeriksaanya	Ketepatan menerangkan protein dan cara pemeriksaanya	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Protein dan cara pemeriksaanya	10
5	Mahasiswa mampu menerangkan lemak dan cara pemeriksaanya	Ketepatan menerangkan lemak dan cara pemeriksaanya	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Lemak dan cara pemeriksaanya	10
6	Mahasiswa mampu menerangkan vitamin dan cara pemeriksaanya	Ketepatan menerangkan vitamin dan cara pemeriksaanya	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60'	Vitamin dan cara pemeriksaanya	10

					Meresume jurnal		
7	Mahasiswa mampu menerangkan mineral dalam makanan	Ketepatan menerangkan mineral dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT : 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM : 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Mineral dalam makanan	5
8	Evaluasi Tengah Semester						
9	Mahasiswa mampu menerangkan enzim dalam makanan	Ketepatan menerangkan enzim dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT : 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM : 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Enzim dalam makanan	5
10	Mahasiswa mampu menerangkan pengawet dalam makanan	Ketepatan menerangkan pengawet dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT : 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait	Pengawet dalam makanan	10

					BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal		
11	Mahasiswa mampu menerangkan pewarna dalam makanan	Ketepatan menerangkan pewarna dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Pewarna dalam makanan	5
12	Mahasiswa mampu menerangkan pemanis dalam makanan	Ketepatan menerangkan pemanis dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Pemanis dalam makanan	5
13	Mahasiswa mampu menerangkan penguat rasa dalam makanan	Ketepatan menerangkan penguat rasa dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait	Penguat rasa dalam makanan	5

					BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal		
14	Mahasiswa mampu menerangkan pengasam dalam makanan	Ketepatan menerangkan pengasam dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 60' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Pengasam dalam makanan	5
15	Mahasiswa mampu menerangkan pengemulsi dalam makanan	Ketepatan menerangkan pengemulsi dalam makanan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Pengemulsi dalam makanan	5
16	Evaluasi Akhir Semester						

Ponorogo, 20 Februari 2023
KaProdi Anafarma

Charlis Palupi, M.Pd