


RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	AKADEMI ANALIS FARMASI DAN MAKANAN SUNAN GIRI PONOROGO PRODI: D3 ANALIS FARMASI DAN MAKANAN				Kode Dokumen	
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)						
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Amami /T			T= 2		IV	30-11-2021
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI	
<i>Senat Akademik Ketua Departemen</i>	Devita Yudhayanti, S.Pd., M.Pd				Charlis Palupi, M.Pd	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	P2	Menguasai konsep dan teknik analisis sediaan farmasi dan makanan				
	KK2	Mampu melakukan verifikasi kesesuaian proses pemeriksaan dengan <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> .				
	CPL ⇒ Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	CPL1	mampu menguasai konsep analisis sediaan farmasi dan makanan menggunakan tehnik Analisis makanan dan Minuman				
	CPL2	mampu melakukan verifikasi kesesuaian proses pemeriksaan sediaan farmasi dan makanan menggunakan tehnik Analisis makanan dan minuman sesuai dengan SOP				
	CPL ⇒ CPMK ⇒ Sub-CPMK					
CPMK1	Sub CPMK 1 Mahasiswa mampu menjelaskan peraturan tentang makanan dan komponen-komponennya					
	Sub CPMK 2 Mahasiswa mampu menjelaskan komposisi, sifat, struktur kimia dan jenis karbohidrat pada makanan					
CPMK2	Sub CPMK 3 Mahasiswa mampu menjelaskan komposisi, sifat, struktur kimia protein pada makanan					
	Sub CPMK 4 Mahasiswa mampu menjelaskan menganalisa karakteristik lemak dan menetapkan kadarnya dalam makanan					

	<p>Sub CPMK 5 Mahasiswa mampu menjelaskan komposisi, sifat serta jenis minyak</p> <p>Sub CPMK 6 Mahasiswa mampu menjelaskan peraturan-peraturan bahan tambahan makanan</p> <p>Sub CPMK 7 Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dan menganalisa tentang pewarna sintesis dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 8 Mahasiswa mampu menjelaskan dan menganalisa pemanis buatan dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 9 Mahasiswa mampu menjelaskan dan menganalisa pengawet dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 10 Mahasiswa mampu menjelaskan bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 11 Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peraturan cemaran dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 12 Mahasiswa mampu menjelaskan cemaran logam dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 13 Mahasiswa mampu menjelaskan cemaran mikroba dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 14 Mahasiswa mampu menjelaskan cemaran aflatoksin dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 15 Mahasiswa mampu menjelaskan cemaran pestisida dalam makanan</p> <p>Sub CPMK 16 Mahasiswa mampu menjelaskan zat lain yang disyaratkan</p>
Deskripsi Singkat MK	: Mahasiswa mampu melakukan analisa hayati yang berupa uji sterilitas obat dan alat kesehatan, uji potensi, uji cemaran jamur, identifikasi bakteri pathogen, pemeliharaan bakteri, pembiakan bakteri serta mendokumentasikan hasil pengujian
Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. : Undang-Undang Kesehatan tentang Makanan 2. : Persyaratan mutu makanan 3. : Analisa golongan dan sifat karbohidrat 4. : Komposisi sifat dan struktur Asam amino, cara analisa protein 5. : Uji mutu lemak 6. : sifat, jenis dan uji mutu minyak 7. : Peraturan undang-undang bahan tambahan (Pewarna, Pemanis, Pengawet) makanan 8. : Isolasi pewarna sintesis dan Analisa 9. : Identifikasi pemanis buatan dan penetapan kadar pemanis 10. : Identifikasi pengawet dan penetapan kadar pengawet 11. : analisa borak dan formalin 12. : analisa cemaran mikroba, logam, aflatoksin, pestisida dalam makanan
Pustaka	<p>Utama :</p> <p>Daftar Pustaka</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undang – undang Kesehatan 1992, PerMenKes RI 2. Keputusan Dirjen POM 3. Pearson D. The Cheraical Analysis of Food & Foods Products 4. Pinta M. Detection and Determination of Trace Elements 5. Mana, J.B. Manual for Training in Pesticide Analysis
	Pendukung : <i>modul dan worksheet</i>
Dosen Pengampu	Devita Yudhayanti,S.Pd., M.Pd
Matakuliah syarat	Amami

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Daring (<i>online</i>)	Luring (<i>offline</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peraturan – peraturan tentang makanan dan komponen – komponennya.	Mahasiswa mampu : Menjelaskan makanan di dalam Undang – undang	Cearmaah, diskusi, evaluasi		1 x 50 menit	1. Undang – undang Kesehatan tahun 1992 tentang makanan	10%

		Kesehatan 1992 Persyaratan tentang mutu makanan				2. Persyaratan mutu makanan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang komposisi, sifat, struktur kimia dan jenis karbohidrat dalam makanan serta mampu menganalisa karbohidrat dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komposisi, sifat dan struktur kimia karbohidrat 2. Prinsip dan cara analisa karbohidrat dalam makanan 	Ceramah, diskusi, evaluasi		1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Golongan dan sifat karbohidrat 2. Analisa Karbohidrat 	5%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan komposisi, sifat, struktur kimia protein dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komposisi, sifat, dan struktur kimia protein serta asam amino penyusun protein 2. Prinsip dan cara analisa protein dalam 	Ceramah, diskusi, evaluasi		1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. sifat dan struktur kimia asam amino penyusun protein 2. Prinsip dan cara analisa protein 	5%

						dalam makanan	
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menganalisa karakteristik lemak dan menetapkan kadarnya dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> Karakteristik lemak <ul style="list-style-type: none"> -Bilangan asam -Bilangan penyabunan -Bilangan Iodium Prinsip dan cara penetapan kadar lemak dalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> Uji mutu lemak Uji Kuantitatif Lemak 	10%
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peraturan – peraturan bahan tambahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> Peraturan tentang bahan tambahan makanan Peraturan tentang pemanis buatan Peraturan tentang pewarna yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya Peraturan tentang bahan tambahan yang dilarang digunakan didalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> Peraturan Bahan Tambahan Makanan Peraturan tentang pemanis buatan Peraturan tentang pewarna dilarang Peraturan BTM dilarang 	10%

6	Mahasiswa mampu menjelaskan komposisi , sifat serta jenis minyak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komposisi, sifat dan struktur kimia minyak 2. Jenis minyak 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sifat minyak 2. Jenis minyak 3. Uji mutu minyak 	
7	Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dan menganalisa tentang pewarna sintetis dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip isolasi pewarna sintetis dalam makanan 2. Cara menganalisa pewarna sintetis dalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isolasi pewarna sintetis 2. Analisa pewarna sintetis 	5%
8	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menganalisa pemanis buatan dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan cara identifikasi pemanis buatan dalam makanan 2. Cara penetapan kadar pemanis buatan dalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi pemanis buatan 2. Penetapan kadar pemanis buatan 	5%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menganalisa pengawet dalam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan cara identifikasi pengawet dalam makanan 			1 x 50 mneit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi pengawet dalam makanan 2. Penetapan kadar 	5%

		2. Cara penetapan kadar pengawet dalam makanan				pengawet dalam makanan	
10	Mahasiswa mampu menganalisa bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan cara analisa boraks dalam makanan 2. Prinsip dan cara analisa formalin dalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisa boraks dalam makanan 2. Analisa formalin dalam makanan 	5%
11	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peraturan cemaran dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. tentang cemaran logam 2. Persyaratan tentang cemaran mikroba dalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cemaran logam dalam makanan 2. Cemaran mikroba dalam makanan 	10%
12	Mahasiswa mampu menganalisa cemaran logam dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam cemaran logam 2. Cara menganalisa cemaran logam dalam makanan 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam cemaran logam 2. Analisa cemaran logam 	10%
13	Mahasiswa mampu menganalisa cemaran mikroba dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam camaran mikroba 2. Cara menganalisa cemaran mikroba 			1 x 50 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cemaran mikroba 	5%

						2. Analisa cemaran mikroba	
14	Mahasiswa mampu menganalisa cemaran aflatoksin dalam makanan	1.Pengenalan aflatoksin 2.Cara analisa cemaran aflatoksin			1 x 50 menit	1.Aflatoksin 2.Analisa aflatoksin	5%
15	Mahasiswa mampu menganalisa cemaran pestisida dalam makanan	1.Penggolongan pestisida 2.Cara analisa residu pestisida dalam makanan			1 x 50 menit	1.Pestisida 2.Analisa pestisida	5%
16	Mahasiswa mampu menganalisa zat lain yang disyaratkan	1.Prinsip dan cara analisa asam asetat 2.Prinsip dan cara analisa etanol dalam minuman keras			1 x 50 menit	1. Asam asetat 2. Etanol	5%