



UNIVERSITAS SETIA BUDI
Jl. Let.Jen Sutoyo, Mojosongo-Solo 57127
Telp. 0271-852518, Fax 0271-853275
Homepage : www.setiabudi.ac.id, e-mail : info@setiabudi.ac.id

No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
MATA KULIAH: BAKTERIOLOGI PANGAN & KOSMETIK



Nama Dosen : Dra. Nony Puspawati, M.Si.
Rahmat Budi Nugroho, S.Si, M.Sc.
Program Studi : D-III Analis Kesehatan
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Institusi : Universitas Setia Budi Surakarta

2019



No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Nama Mata Kuliah/Kode : **Bakteriologi Pangan & Kosmetik**
SKS : **3 SKS (Teori = 1 ; Praktek = 2)**
Semester : **3**
Program Studi : **D-III Analis Kesehatan**
Dosen Pengampu : **Dra. Nony Puspawati, M.Si.**
Rahmat Budi Nugroho, S.Si, M.Sc.

KOMPETENSI MATA KULIAH (CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN) :

a. CP LULUSAN :

- Mampu menjelaskan Sifat (Morfologi & Fisiologi) & Patogenesis bakteri-bakteri yang tidak diperbolehkan pada produk pangan dan kosmetik
- Mengaplikasikan cara pengujian produk pangan dan kosmetik secara bakteriologis.

b. CP MATA KULIAH :

Mahasiswa mampu melaksanakan (A3), menganalisis (C4) dan menjelaskan (P4) pemeriksaan produk pangan dan kosmetik secara bakteriologis..

MATRIKS PEMBELAJARAN :

Minggu	Kemampuan akhir yang diharapkan	Materi/Pokok Bahasan	Strategi Pembelajaran	Latihan yang dilakukan	Waktu yang disediakan	Kriteria Penilaian (Indikator)	Bobot
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Mahasiswa mampu menjelaskan lingkup bakteriologi pangan dan uji bakteriologis	T : Pengertian dan ruang Lingkup Bak. Pangan P : Pendahuluan dan Persiapan media	T : diskusi P : Praktek Lab	T : Pembuatan materi & PPT Tentang bakteri patogen P : Pembuatan media	T:1x50 P:1x180	T :Ketepatan materi P : hasil pembuatan media	T : 5% P : 5%
2-3	T :Mahasiswa mampu menjelaskan Sifat, Patogenesis dan Cara identifikasi: Escherichia coli & Salmonella P : Mahasiswa mampu melakukan isolasi bakteri pathogen pd media selektif	T : Escherichia coli Salmonella P : Isolasi bakteri pada Media Selektif	T : Presentasi Diskusi P : Praktek di laboratorium	T : - Membuat Tugas - Membuat PPT - Melakukan presentasi - Memberikan komentar - Menjawab pertanyaan - Diskusi P : Mengisolasi bakteri pada Media selektif	T:2 x 50' P:2x180	T: -Materi dan PPT -Kejelasan menyampaikan materi pd waktu presentasi -Ketepatan & kejelasan menjawab pertanyaan P : Hasil isolasi	T : 15% P : 10%
4-7	T :Mahasiswa mampu menjelaskan Sifat, Patogenesis dan Cara identifikasi: Shigella, Vibrio, Staphylococcus dan Pseudomonas P : Mahasiswa mampu melakukan analisa minuman & makanan	T : Shigella Vibrio Staphylococcus Pseudomonas P : Analisa minuman dan Makanan	T : Presentasi Diskusi P : Praktek di laboratorium	T -Membuat Tugas - Membuat PPT - Melakukan presentasi - Memberikan komentar - Menjawab pertanyaan - Diskusi P : Menganalisa minuman dan makanan secara Bakteriologis	T:4 x 50' P:4x180	T: -Materi dan PPT -Kejelasan menyampaikan materi pd waktu presentasi -Ketepatan & kejelasan menjawab pertanyaan P : Hasil pengujian	T : 30% P : 20%



No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

8-9	<p>T : Mahasiswa mampu menjelaskan cara analisa produk minuman/makanan/ kosmetik secara bakteriologis & menyimpulkan hasilnya P : Mahasiswa mampu melakukan analisa kosmetik</p>	<p>T: Review jurnal : Pengujian minuman/ makanan/ kosmetik secara bakteriologis P : Analisa kosmetik</p>	<p>T : Presentasi Diskusi P : Praktek di laboratorium</p>	<p>T - Mereview Karya Ilmiah - Membuat PPT - Melakukan presentasi - Memberikan komentar - Menjawab pertanyaan - Diskusi P : Menganalisa kosmetik secara Bakteriologis</p>	<p>T:2 x 50' P:2x180</p>	<p>T: - PPT -Kejelasan menyampaikan materi pd waktu presentasi -Ketepatan & kejelasan menjawab pertanyaan P : Hasil pengujian</p>	<p>T : 15% P : 10%</p>
10-11	<p>T : Mahasiswa mampu menjelaskan cara analisa produk minuman/makanan/ kosmetik secara bakteriologis & menyimpulkan hasilnya P : Mahasiswa mampu mengidentifikasi bakteri</p>	<p>T : Review jurnal : Pengujian minuman/ makanan/ kosmetik secara bakteriologis P : Identifikasi bakteri</p>	<p>T : Presentasi Diskusi P : Praktek di laboratorium</p>	<p>- Mereview Karya Ilmiah - Membuat PPT - Melakukan presentasi - Memberikan komentar - Menjawab pertanyaan - Diskusi P : Mengidentifikasi bakteri</p>	<p>T:2 x 50' P:2x 180</p>	<p>T: - PPT -Kejelasan menyampaikan materi pd waktu presentasi -Ketepatan & kejelasan menjawab pertanyaan P: Hasil isolasi Hasil uji biokimia Ketepatan identifikasi</p>	<p>T : 15% P : 10%</p>
12-13	<p>T : mahasiswa mampu menjelaskan cara analisa produk minuman/makanan/ kosmetik secara bakteriologis & menyimpulkan hasilnya P : Mahasiswa mampu mengidentifikasi bakteri</p>	<p>T : Review jurnal : Pengujian minuman/ makanan/ kosmetik secara bakteriologis P :Ujian (kelompok 1& 2)</p>	<p>T : Presentasi Diskusi P: Ujian Praktek Di Lab.</p>	<p>- Mereview Karya Ilmiah - Membuat PPT - Melakukan presentasi - Memberikan komentar - Menjawab pertanyaan - Diskusi P : Ujian Praktek</p>	<p>T:2 x 50' P:2x180'</p>	<p>- PPT -Kejelasan menyampaikan materi pada waktu presentasi - Ketepatan dan kejelasan menjawab pertanyaan P: Hasil isolasi Hasil uji biokimia Ketepatan identifikasi</p>	<p>T :15% P : 45%</p>



UNIVERSITAS SETIA BUDI
 Jl. Let.Jen Sutoyo, Mojosongo-Solo 57127
 Telp. 0271-852518, Fax 0271-853275
 Homepage : www.setiabudi.ac.id, e-mail : info@setiabudi.ac.id

No. Formulir	: FM/PM-REK-003/02.b
Rev	: 01
Tgl Terbit	: 30 Agustus 2014

14	T : mahasiswa mampu menjelaskan cara analisa produk minuman/makanan/kosmetik secara bakteriologis & menyimpulkan hasilnya P : Mahasiswa mampu mengidentifikasi bakteri	T : Review jurnal : Pengujian minuman/makanan/ kosmetik secara bakteriologis P : Ujian Remediasi	T : Ceramah Diskusi P: Ujian Praktek Di Lab.	- Diskusi P : Ujian praktek	T:1 x 50' P:1 x180	- PPT -Kejelasan menyampaikan materi pada waktu presentasi - Ketepatan dan kejelasan menjawab pertanyaan P: Hasil isolasi Hasil uji biokimia Ketepatan identifikasi	T : 5% P : -
----	---	---	---	--------------------------------	-----------------------	--	-----------------

DAFTAR REFERENSI

1. Adams, M. R. And M. O. Moss. 2008. *Food Microbiology*. Third Edition. UK: RSC Publishing.
2. Barel, A.O., M. Paye, and H.I. Maibach. 2009. *Handbook of Cosmetic Science and Technology*. 3rd Ed. USA: Infonna Healthcare USA, Inc.
3. Goldman E. and L. H. Greean. 2009, *Practical Handbook of Microbiology*. Second Edition. UK:CRC Press.
4. Hidayat, N., M.C. Padaga., S. 2006. *Mlkrobiologi Industri*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
5. Salvador, A and A. Chishfirt. 2007. *Analysis of Cosmetic Product*. UK: Elsevier, B.V.
6. Eliot, T., T. Worthington, H. Osma dan M. Gill. 2013. *Mikrobiologi Kedokteran & Infeksi Ed.4*. Jakarta: EGC
7. Jawetz, Melnick dan Adelberg. 2013. *Mikrobiologi Kedokteran Edisi 25*. Jakarta: EGC
8. Pollack, Findlay, Mondschein, dan Modesto. 2016. *Praktik Laboratorium Mikrobiologi Edisi 4*. Jakarta: EGC

Surakarta, 20 Agustus 2019



(Dra. Nur Hidayati, M.Pd.)

Dosen Pengampu



(Dra. Nony Puspawati, M.Si)



(Rahmat Budi Nugroho, S.Si, M.Sc)