



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 : KIMIA ANALISIS MIKRO PANGAN



Nama Dosen : Dra. Nur Hidayati, M.Pd
Program Studi : D III Analis Kesehatan
Fakultas : Ilmu Kesehatan
Institusi : Universitas Setia Budi

2019



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

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Nama Mata Kuliah/Kode : Kimia Analisis Mikro Pangan
SKS : 3 (T1, P2)
Semester : 5
Program Studi : D III Analis Kesehatan
Dosen Pengampu : Dra. Nur Hidayati, M.Pd

CAPAIAN PEMBELAJARAN :

a. **CP LULUSAN** :

Mahasiswa D3 Analis Kesehatan mampu melakukan identifikasi komponen bahan secara kualitatif dan kuantitatif berdasarkan sifat kimia dan mikrobiologi.

b. **CP MATA KULIAH** :

Mahasiswa D3 Analis Kesehatan mampu menganalisis(P4) secara kualitatif dan kuantitatif bahan makanan mikro dari bahan tambahan makanan sampai bahan ikutan dan cemaran, serta mampu menginterpretasikan (C4) hasil analisis dan mengkaitkan dengan peraturan yang berlaku secara tepat (A5).

c. 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
1-4	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menganalisis Bahan Tambahan Makanan (BTM) dan mengkaitkan dengan peraturan yang berlaku.	a. Tujuan, Jenis dan Analisis Bahan Tambahan Makanan b. Analisis kualitatif dan kuantitatif Bahan Tambahan Makanan	Diskusi dan kuis tertulis	Diskusi dan Kuis tertulis	T : 4 x 50'	Keaktifan berdiskusi, Ketepatan jawaban pada kuis tertulis	10%
			Praktikum	Praktikum analisis Pemanis dan pengawet Unjuk Kerja UKAD 1	P : 4 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum dan analisis pemanis dan pengawet serta interpretasi data	10%
5	UKAD 1						

6-8	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menganalisis susu dan madu dan mengkaitkan dengan peraturan yang berlaku.	a. Definisi, faktor dan penanganan susu b. Macam Produk susu c. Analisis kualitatif dan kuantitatif pada produk susu Macam Madu, komponen dan karakteristik madu d. Analisis Kualitatif dan kuantitatif pada produk madu	Diskusi, presentasi dan kuis tertulis	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis Tugas tertulis	T : 3 x 50'	Keaktifan, Kekompakan Cara presentasi Eksplorasi ide Keaktifan Ketepatan jawaban pada kuis tertulis	15%
			Praktikum	Praktikum analisis kualitatif dan kuantitatif pada produk susu dan madu	P : 4 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum analisis produk susu dan madu serta interpretasi data	15%
9	UKAD 2						

10-12	Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu menganalisis minuman beralkohol dan mengkaitkan dengan peraturan yang berlaku.	a. Pembuatan dan syarat minuman beralkohol b. Biosintesis Alkohol c. Analisis Kualitatif dan kuantitatif pada produk minuman beralkohol	Diskusi Informasi, Tugas presentasi	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis	T : 3 x 50'	Kekompakan Cara presentasi Eksplorasi ide Keaktifan Ketepatan jawaban pada kuis tertulis	15%
			Praktikum	Praktikum analisis kualitatif dan kuantitatif pada produk minuman beralkohol	P : 4 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum analisis minuman beralkohol serta interpretasi data	10%
13	UKAD 3						

14 -17	Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa mampu menganalisis Vitamin, Bahan Iktan dan Cemar	a. Vitamin Larut dalam lemak b. Vitamin larut dalam Air	Diskusi informasi, Tugas Presentasi	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis	T : 4 x 50'	Kekompakan Cara presentasi Eksplorasi ide Keaktifan Ketepatan jawaban pada kuis/ tes tertulis	10%
		a. Analisis Kualitatif dan kuantitatif pada Vitamin b. Analisis bahan ikutan dan Cemar					
18	UKAD 4						

DAFTAR REFERENSI :

1. Anton Apriyanto, dkk. 2008. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
2. Buckle KA, Edward RA, Fled GH, Wootton M (Alih Bahasa Hari Purnomo), 2012, *Ilmu Pangan*, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
3. Hidayati, Nur, Dra. 2019. *Buku Pegangan Kuliah: Kimia Analisis Mikro Pangan*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi: Surakarta.



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

4. Hidayati, Nur, Dra. 2019. *Buku Petunjuk Praktikum Kimia Analisis Mikro Pangan*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi: Surakarta.
5. Ketaren S. 2016. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
6. Rahayu, E. S., Kapti R. 1997. *Teknik Pengolahan Minuman Beralkohol*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
7. Soewedo Hadiwiyoto. 1982. *Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty: Yogyakarta.

8. Soewedo Hadiwiyoto. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty: Yogyakarta.
9. Sudarmaji, S, 2003, *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta
10. Sudarmaji, S, 2003, *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta
11. Winarno, F.G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia, Jakarta.

Surakarta, 20 Agustus 2019



Dosen Pengampu

Dra. Nur Hidayati, M.Pd



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