

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

MATA KULIAH:

# KIMIA ANALISIS MAKRO PANGAN



Nama Dosen : Dra. Nur Hidayati, M.Pd  
Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd  
Program Studi : D3 Analis Kesehatan  
Fakultas : Ilmu Kesehatan  
Institusi : Universitas Setia Budi

2020

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

**Nama Mata Kuliah/Kode** : Kimia Analisis Makro Pangan  
**SKS** : 3 sks (1 sks Teori dan 2 sks Praktikum)  
**Semester** : 1  
**Program Studi** : D3 Analis Kesehatan

**Dosen Pengampu** : Nur Hidayati, M.Pd dan Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd

### CAPAIAN PEMBELAJARAN :

- CP LULUSAN : Mampu melakukan identifikasi komponen bahan secara kualitatif dan kuantitatif dengan berdasarkan sifat kimia dan mikrobiologi.
- CP MATA KULIAH : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa mampu menganalisis (P4) komponen-komponen bahan makro pangan secara kualitatif dan kuantitatif dengan memilih (C4) metode analisis dan memilih (A3) peralatan analisis dengan baik dan benar.

### MATRIKS PEMBELAJARAN :

Minggu	Kemampuan akhir yang diharapkan	Materi/PokokBahasan	Strategi Pembelajaran	Latihan yang dilakukan	Waktu yang disediakan	KriteriaPenilaian (Indikator)	Bobot
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2	Mahasiswa mampu menganalisis komponen-komponen bahan makro pangan.	1. Pengertian Analisis makro Pangan, tujuan dan metode ideal dalam analisis 2. Perubahan sebelum dilakukan Analisis 3. Pengelompokan	Focus Group Discussion Information Search, The student is teacher here	Mempelajari buku Kimia Analisis Makro Pangan	T : 2 x 50'	Ketepatan dalam menjabarkan Keaktifan, kekompakan Cara Presentasi Eksplorasi ide	5%

		bahan makro pangan dan bahan tambahan pada bahan makro pangan					
			Praktikum	Praktikum Identifikasi komponen dalam makro nutrien	P : 2 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum	5%
3-4	Mahasiswa mampu menganalisis secara kualitatif dan kuantitatif komponen-komponen bahan makro pangan	1. Analisis air dan komponen pada bahan makro pangan	Focus Group Discussion Information Search, The student is teacher here	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis	T : 2 x 50'	Ketepatan dalam menjabarkan Keaktifan, kekompakan Cara Presentasi Eksplorasi ide	10%
			Praktikum	Praktikum Analisis kualitatif dan kuantitatif bahan tambahan pada makro Pangan	P : 2 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum	10%
5.	UKAD 1	Pertemuan 1 – 4					
6 - 8	Mahasiswa mampu menganalisis secara kuantitatif komponen-komponen bahan makro panga	Analisis Karbohidrat pada bahan makro pangan	Focus Group Discussion Information Search, The student is teacher here	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis	T : 3 x 50'	Ketepatan dalam menjabarkan Keaktifan, kekompakan Cara Presentasi	10 %

						Eksplorasi ide	
			Praktikum	Praktikum Analisis kualitatif gula reduksi, laktosa pada makro Pangan	P : 3 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum	10%
9	UKAD 2	Pertemuan ke 6 - 8					
10-13	Mahasiswa mampu menganalisis secara kuantitatif komponen-komponen bahan makro pangan	1. Analisis Protein pada bahan makro pangan	Focus Group Discussion	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis	T : 4 x 50'	Keaktifan, Kekompakan Ekplorasi ide Ketepatan jawaban pada kuis tertulis	15%
			Praktikum	Praktikum analisis dan komponen protein	P : 4 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum	15%
14	UKAD 3	Pertemuan ke 10 - 13					

15-17	Mahasiswa mampu menganalisis secara kuantitatif komponen komponen-komponen bahan makro pangan)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis sifat Lemak pada bahan makro pangan</li> <li>2. Analisis kualitas lemak pada bahan makro pangan</li> </ol>	Focus Group Discussion Presentasi	Diskusi dan presentasi Kuis tertulis	T : 3 x 50'	Kekompakan Cara presentasi Eksplorasi ide Keaktifan Ketepatan jawaban pada kuis tertulis	10%
			Praktikum	Praktikum analisis sifat dan kualitas lemak (Angka Asam, Asam lemak bebas, angka peroksida)	P : 3 x 2 x 180'	Ketepatan melakukan praktikum dan analisis interpretasi data	10%
18	UKAD 4	Pertemuan ke 15 - 17					

#### 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. 2018. *Buku Pegangan Kuliah: Kimia Analisis Mikro Pangan*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi: Surakarta.

4. Hidayati, Nur, Dra. 2018. *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. 2008. *Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty: Yogyakarta.

Surakarta, 02 Februari 2020



Dosen Pengampu



1. Dra. Nur Hidayati, M.Pd

2. Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd.



Mengetahui  
Kepada Program Studi



Dra. Nur Hidayati, M.Pd