



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: Analisis Zat Gizi Dalam Pangan



Nama Dosen : Dr. Drs. Suseno, M.Si.
Program Studi : D3 Analis Kimia
Fakultas : Teknik
Institusi : Universitas Setia Budi

2023/2024



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Nama Mata Kuliah/Kode : Analisis Zat Gizi Dalam Pangan / F310201416
SKS : 4 (T=2, P=2)
Semester : 3
Program Studi : D3 Analis Kimia
Dosen Pengampu : Dr. Drs. Suseno, M.Si.

CAPAIAN PEMBELAJARAN

- a. CP LULUSAN YANG DIBEBAHKAN PADA MATA KULIAH : Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur dalam menganalisis bahan kimia
- b. CP MK YANG RELEVAN DENGAN CP LULUSAN : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan (A2) dan mempraktekkan (P3) penentuan kadar zat gizi dalam pangan.

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	Mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan (A2) dan mempraktekkan (P3) penentuan kadar air dalam pangan	Penentuan kadar air dalam pangan	Diskusi kelompok Studi kasus Praktikum	Menghitung kadar air berdasar data yang disajikan oleh dosen atau dari hasil praktikum	T = 400 menit P = 720 menit	Tahap dan hasil perhitungan	28,6
5 - 8	Mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan	Penentuan kadar karbohidrat dalam pangan	Diskusi kelompok Studi kasus Praktikum	Menghitung kadar karbohidrat berdasar data yang disajikan	T = 400 menit P = 720	Tahap dan hasil perhitungan	28,6



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

	(A2) dan mempraktekkan (P3) penentuan kadar karbohidrat dalam pangan			oleh dosen atau dari hasil praktikum	menit		
9	UKAD 2						
10 - 11	Mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan (A2) dan mempraktekkan (P3) penentuan kadar protein dalam pangan	Penentuan kadar protein dalam pangan	Diskusi kelompok Studi kasus Praktikum	Menghitung kadar protein berdasar data yang disajikan oleh dosen atau dari hasil praktikum	T = 200 menit P = 360 menit	Tahap dan hasil perhitungan	14,3
12-13	Mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan (A2) dan mempraktekkan (P3) penentuan sifat, mutu dan kadar minyak / lemak dalam pangan	Penentuan sifat, mutu dan kadar minyak/lemak dalam pangan	Diskusi kelompok Team based project Praktikum	Menghitung kadar lemak/minyak atau parameter sifat serta mutu minyak berdasar data yang disajikan oleh dosen atau dari hasil praktikum	T = 200 menit P = 360 menit	Tahap dan hasil perhitungan	14,3
14	Mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan (A2) dan mempraktekkan (P3) penentuan kadar vitamin dalam pangan	Penentuan kadar vitamin dalam pangan dengan metode titrasi volumetri	Diskusi kelompok Studi kasus Praktikum	Menghitung kadar vitamin berdasar data yang disajikan oleh dosen atau dari hasil praktikum	T = 100 menit P = 180 menit	Tahap dan hasil perhitungan	7,1
15	Mahasiswa akan mampu mendemonstrasikan (C3), mendiskusikan (A2) dan	Penentuan kadar abu dan mineral (calsium) dalam pangan	Diskusi kelompok Studi kasus Praktikum	Menghitung kadar abu dan mineral berdasar data yang disajikan oleh dosen	T = 100 menit P = 180 menit	Tahap dan hasil perhitungan	7,1



	mempraktekkan (P3) penentuan kadar abu dan mineral dalam pangan			atau dari hasil praktikum			
16	UKAD 4						

DAFTAR REFERENSI

1. Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Yasni S, Budijanto S. 1989, Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, PAU pangan dan gizi, IPB, Bogor.
2. Angkasa D., Fadhilla R., Saputri Y., 2017, Panduan Praktikum Analisis Zat Gizi, Department Of Nutritional Science, Faculty Of Health Sciences, Universitas Esa Unggul, Jakarta.
3. Kovács B., 2015, Modern methods of food analysis, Institute of Food Science, University of Debrecen, West Hungary.
4. Modul Pelatihan Praktikum Kimia Amami, PPOM, Jakarta
5. Nielsen S. S., (ed), 2010, Food Analysis, Springer
6. Puwastien P., Siong TE., Kantasubrata J., Craven G., Feliciano RR., Judprasong K.,(ed), 2011, ASEAN Manual of Food Analysis, Institute Of Nutrition, Mahidol University, Thailand.
7. Rohman A., 2013, Analisis Komponen Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta.
8. Sudarmaji, S., 1989, Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.
9. Sudarmaji, S., Haryono B., Suhardi, 1997, Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.
10. Winarno, FG., 1984, Kimia Pangan dan Gizi, PT. Gramedia, Jakarta.
11. Yenrina R., 2015, Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif, Andalas University Press, Padang

Mengetahui
Kaprodi

Yari Mukti Wibowo, S.Si. M.Sc.
NIDN: 0611018302

Menyetujui
Koordinator Peer group

Petrus Darmawan, S.T., M.T.
NIDN: 0603117302

Surakarta, 30 Agustus 2023
Dosen/Tim Dosen

Dr. Drs. Suseno, M.Si.
NIDN: 0631056701