

1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah/Blok	Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian		
Fakultas	MIPA	Program Studi	DIII Analis Kimia
Kode	VKT434	Bobot sks	2
Kelompok	Prodi	Sifat Pengambilan	Wajib
Semester Ke	IV	Ketersediaan	Terbatas untuk program studi
Metode	Praktikum Laboratorium	Media	Luring/Offline
Rumpun Mata Kuliah/Blok	Analisis Kimia Dasar	Prasyarat	Praktikum Kimia Analisis

2. Deskripsi Mata Kuliah/Blok

Mata kuliah Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian dalam Kurikulum 2018 diberikan kepada mahasiswa semester IV dengan bobot 2 kredit. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib yang ditempuh dengan prasyarat Kimia Analisis. Sebagai pendukung mata kuliah ini, Analisis Pangan dan Hasil Pertanian diberikan pada semester V dan merupakan mata kuliah pilihan dengan harapan dapat mendukung konsep teoritis dan keterkaitan antara konsep dasar dengan penerapan di laboratorium.

Mata kuliah Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian bertujuan untuk mendukung capaian pembelajaran lulusan berupa kemampuan (*ability*) untuk berkontribusi dalam memecahkan masalah (*problem solving*) dalam lingkup pekerjaannya. Mata kuliah ini menitikberatkan pada standardisasi produk halal sebagai salah satu bahan kajiannya. Sebagai mata kuliah pada rumpun Analisis Kimia Dasar, mata kuliah ini mendorong mahasiswa untuk dapat menguasai konsep pengujian kimia untuk bahan pangan dan produk turunannya sesuai prosedur yang ditetapkan mulai dari strategi perencanaan sampel, tes dasar, analisis proksimat, analisis volumetri, analisis gravimetri, pengujian dengan metode spektrometri dan kromatografi dan melaksanakan pengendalian efek matriks.

3. Capaian Pembelajaran

Kode CPL	Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	Kode CPMK	Rumusan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
CPL5	Mampu memberikan kontribusi untuk memecahkan masalah dalam lingkup pekerjaannya.	CP1	Mahasiswa mampu mendesain (P5) dan melaksanakan (P2) verifikasi pengujian pada bahan pangan dan hasil pertanian
CPL9	Mampu melaksanakan validasi dan verifikasi metode pengujian		
CPL7	Mampu memilih dan melakukan metode analisis kimia serta mengoperasikan instrumen dengan menerapkan prinsip-prinsip keselamatan dan kesehatan kerja kimia.	CP2	Mahasiswa mampu melaksanakan (P2) prosedur preparasi sampel pada pengujian kimia bahan pangan dan hasil pertanian
		CP3	Mahasiswa mampu menganalisis (K3) komponen dalam sampel bahan pangan dan hasil pertanian
		CP4	Mahasiswa mampu menerapkan (P2) prosedur pengujian pangan dan hasil pertanian dengan metode baku dan tidak baku
		CP5	Mahasiswa mampu menentukan (K3) dan melaksanakan (P2) metode uji yang sesuai karakteristik sampel secara instrumental dan non instrumental
		CP6	Mahasiswa mampu membangun (A4) <i>team work</i> dalam melaksanakan prosedur laboratorium
		CP7	Mahasiswa mampu menganalisis (K4) data dan melaporkan (A2) hasil pengujian secara tertulis dan lisan
		CP8	Mahasiswa mampu menerapkan (P2) prinsip-prinsip dan membangun (A4) budaya keselamatan dan kesehatan kerja kimia

4. Bahan Kajian dan Referensi Utama

Bahan Kajian	1. Sampling bahan pangan 2. Analisis proksimat
---------------------	---



	3. Analisis vitamin 4. Analisis bahan metabolit 5. Analisis zat aditif makanan dan cemaran pangan 6. Analisis secara konvensional dan instrumentatif
Referensi Utama	1. Apriyantono, A., Dedi F., Ni Luh P., Sedar N., Slamet B., 1989, <i>Analisis Pangan</i>, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor 2. Charley, H., Weaver, C., 1998, <i>Foods, A Scientific Approach</i>. Prentice-Hall, Inc., New Jersey 3. deMan, J.M., 1999, <i>Principles of Food Chemistry</i>, Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland 4. Fennema, O.R., 1996, <i>Food Chemistry</i>, Marcel Dekker, Inc., New York 5. Meyer, L.H. (1973). <i>Food Chemistry</i>, Reinhold Corporation, New York 6. Pomeranz, Y, Meloan, C.E., 1994, <i>Food Analysis : Theory and Practice</i> 3rd Ed., Chapman and Hall, New York 7. Sudarmadji, S., Haryono, B., 1997, Suhardi, <i>Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian</i>, Liberty, Yogyakarta 8. Winarno, F.G., 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. PT Gramedia, Jakarta

Tanggal : 5 September 2018	Tanggal : 30 Agustus 2018	Tanggal : 24 Agustus 2018
Disahkan Oleh Dekan:	Diperiksa Oleh Ketua Program Studi:	Disiapkan Oleh Koordinator Tim Kurikulum:
		
Prof. Riyanto, S.Pd., M.Si., Ph.D	Tri Esti Purbaningtyas, S.Si., M.Si.	Reni Banowati Istiningrum, S.Si., M.Sc.