



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS TADULAKO
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI GIZI
Jl. Seokarno Hatta Km. 9. Kota Palu. Sulawesi Tengah
<http://gizi.fkm.untad.ac.id> email: giziuntad@gmail.com

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah (MK)	:	Analisis Zat Gizi Pangan	Semester	:	3	SKS	:	3	Kode MK	:	P02181011
Dosen Pengampu/Penangjawab	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. Nurdin, M.Si 2. St. Ika Fitriyah, S.Gz., M.Si 									
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)	:	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious. 2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika. 3. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa. 4. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan. 5. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara. 6. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik. <p>B. Pengetahuan</p> <p>Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi.</p> <p>C. Keterampilan Umum</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya. 2. Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur. 3. Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni. 									

	<p>4. Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.</p> <p>5. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri. Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.</p> <p>D. Keterampilan Khusus Mampu mengembangkan dan memodifikasi pelayanan gizi promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif melalui analisis masalah gizi secara sistematis sesuai bukti pada kondisi umum serta mampu beradaptasi pada kondisi sumber daya terbatas dengan memanfaatkan teknik komunikasi, pengetahuan manajemen, ilmu sosial dan humaniora, sistem informasi, seni kuliner.</p>
Capaian Pembelajaran MK (CPMK)	: Mahasiswa mampu memahami komponen kimia zat gizi dan komponen lainnya dalam makanan serta mampu menganalisisnya berdasarkan prinsip yang berlaku baik secara kualitatif maupun kuantitatif.
Deskripsi MK	: Mata kuliah ini membahas ruang lingkup ilmu kimia, kimia analitik, komponen kimia zat gizi dan komponen lain dalam makanan serta prinsip dan cara analisisnya. Kegiatan belajar dilakukan dengan melalui pengalaman belajar ceramah dan praktek di laboratorium.

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
I	Mahasiswa mampu memahami ruang lingkup mata kuliah Analisis Zat Gizi Pangan	<ol style="list-style-type: none"> Definisi/ruang lingkup Ilmu Kimia dan penggolongannya Definisi/ruang lingkup Analisis Zat Gizi Pangan dan penggolongannya 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan definisi/ruang lingkup Ilmu Kimia dan penggolongannya Menjelaskan definisi/ruang lingkup Ilmu Kimia Analitik dan penggolongannya 	5
II	Mahasiswa mampu memahami komponen kimia dalam pangan dan dasar-dasar analisis pangan	<ol style="list-style-type: none"> Penggolongan zat gizi Penggolongan zat non gizi Dasar-dasar analisis pangan 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan penggolongan zat gizi Menjelaskan penggolongan zat non gizi Menjelaskan dasar-dasar analisis pangan 	5
III	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis karbohidrat dalam pangan secara kualitatif	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip analisis karbohidrat dalam pangan secara kualitatif Karbohidrat dalam pangan secara kualitatif 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum		Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk	<ol style="list-style-type: none"> Menyebutkan prinsip analisis karbohidrat dalam pangan secara kualitatif Menganalisis karbohidrat dalam pangan secara 	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
					Penilaian : Tes dan Non-tes	kualitatif	
IV	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis karbohidrat dalam pangan secara kuantitatif	1. Prinsip analisis karbohidrat dalam pangan secara kuantitatif 2. Karbohidrat dalam pangan secara kuantitatif	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	1. Menyebutkan prinsip analisis karbohidrat dalam pangan secara kuantitatif 2. Menganalisis karbohidrat dalam pangan secara kuantitatif	5
V	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis protein dalam pangan secara kualitatif	1. Prinsip analisis protein dalam pangan secara kualitatif 2. Protein dalam pangan secara kualitatif	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	1. Menyebutkan prinsip analisis protein dalam pangan secara kualitatif 2. Menganalisis protein dalam pangan secara kualitatif	5
VI	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis protein dalam pangan secara kuantitatif	1. Prinsip analisis protein dalam pangan secara kuantitatif 2. Protein dalam pangan secara kuantitatif	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah,	100 menit di kelas dan 170 menit di	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan	1. Menyebutkan prinsip analisis protein dalam pangan secara kuantitatif	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
			praktikum, dan laporan praktikum	laboratorium	Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	2. Menganalisis protein dalam pangan secara kuantitatif	
VII	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis lipida dalam pangan	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip analisis lemak total dalam pangan metode ekstraksi Soxhlet Lemak total dalam pangan metode ekstraksi Soxhlet Prinsip dan cara analisis angka asam Prinsip dan cara analisis angka peroksida Prinsip dan cara analisis angka penyabunan Prinsip dan cara analisis angka yodium 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> Menyebutkan prinsip analisis lemak total dalam pangan metode ekstraksi Soxhlet Menganalisis lemak total dalam pangan metode ekstraksi Soxhlet Menyebutkan prinsip dan cara analisis angka asam Menyebutkan prinsip dan cara analisis angka peroksida Menyebutkan prinsip dan cara analisis angka penyabunan Menyebutkan prinsip dan cara analisis angka yodium 	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
VIII	Ujian Tengah Semester						15
IX	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis kadar air dalam pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metode analisis kadar air dalam pangan 2. Prinsip dan cara analisis kadar air dalam pangan 3. Menganalisis kadar air dalam pangan metode gravimetri 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyebutkan metode analisis kadar air dalam pangan 2. Menyebutkan prinsip dan cara analisis kadar air dalam pangan 3. Mampu menganalisis kadar air dalam pangan metode gravimetri 	5
X	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis kadar abu dan makro mineral dalam pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan cara analisis kadar abu dalam pangan 2. Prinsip dan cara analisis kadar kalsium dalam pangan 3. Prinsip dan cara analisis kadar fosfor dalam pangan 4. Kadar abu dalam pangan 5. Kadar kalsium dalam pangan 6. Kadar fosfor dalam pangan 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyebutkan prinsip dan cara analisis kadar abu dalam pangan 2. Menyebutkan prinsip dan cara analisis kadar kalsium dalam pangan 3. Menyebutkan prinsip dan cara analisis kadar fosfor dalam pangan 4. Menganalisis kadar abu dalam pangan 5. Menganalisis kadar kalsium dalam 	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
						pangan 6. Menganalisis kadar fosfor dalam pangan	
XI	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis kadar abu dan mikro mineral dalam pangan	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip dan cara analisis kadar yodium dalam garam Prinsip dan cara analisis kadar besi dalam pangan 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> Menyebutkan prinsip dan cara analisis kadar yodium dalam garam Menyebutkan prinsip dan cara analisis kadar besi dalam pangan 	5
XII	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis vitamin larut air	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip dan cara analisis vitamin B Prinsip dan cara analisis vitamin C 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	<ol style="list-style-type: none"> Menyebutkan prinsip dan cara analisis vitamin B Menyebutkan prinsip dan cara analisis vitamin C 	5
XIII	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis vitamin larut lemak	<ol style="list-style-type: none"> Prinsip dan cara analisis vitamin A Prinsip dan cara analisis vitamin D 	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah,	100 menit di kelas dan 170 menit di	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan	<ol style="list-style-type: none"> Menyebutkan prinsip dan cara analisis vitamin A Menyebutkan 	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		3. Prinsip dan cara analisis vitamin E 4. Prinsip dan cara analisis vitamin K	praktikum, dan laporan praktikum	laboratorium	Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	prinsip dan cara analisis vitamin D 3. Menyebutkan prinsip dan cara analisis vitamin E 4. Menyebutkan prinsip dan cara analisis vitamin K	
XIV	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis zat non gizi	1. Prinsip dan cara analisis sianida 2. Prinsip dan cara analisis aflatoksin	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	1. Menyebutkan prinsip dan cara analisis sianida 2. Menyebutkan prinsip dan cara analisis aflatoksin	5
XV	Mahasiswa mampu memahami dan menganalisis zat anti gizi	Prinsip dan cara analisis asam fitat	Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemecahan masalah, praktikum, dan laporan praktikum	100 menit di kelas dan 170 menit di laboratorium	Kriteria Penilaian: Kehadiran dan Partisipasi Kelas Bentuk Penilaian : Tes dan Non-tes	Menyebutkan prinsip dan cara analisis asam fitat	5

Minggu ke	Kemampuan yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Evaluasi/ Penilaian	Kriteria/ Indikator	Bobot (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
XVI	Ujian Akhir Semester						15

Daftar Referensi:

1. Sudarmadji S, dkk: Analisis Bahan Makanan dan Hasil Pertanian 1997
2. Deddy, Petunjuk Laboratorium Evaluasi nilai Gizi Pangan, 1989.
3. Rohman Abdul, Analisis Makanan, 2007

Mengetahui,
Ketua Program Studi

Nikmah Utami Dewi, S.KM., M.Sc.
NIP 19841116 201504 2 001

Palu, Juli 2018
Dosen Pengampu/Penanggung jawab MK

NIP