



**SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA**  
**PROGRAM STUDI S1 FARMASI**

**Kode Dokumen**  
**POS-PSSF-RPS-**  
**1710/SPMI/VIII/2020**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>Kode</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>Bobot (SKS)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>
<b>Analisis Keamanan Pangan</b>	<b>FA 1709</b>	<b>Farmakokimia</b>	<b>2-0</b>	<b>5</b>	<b>Juni 2018</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>  <b>Sri Gustini Husein, S.Si, M.Farm.</b>	<b>KOORDINATOR MK</b>  <b>Sri Gustini Husein, S.Si, M.Farm.</b>	<b>KETUA PRODI</b>  <b>Revika Rachmaniar, M.Farm., Apt.</b>		
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CPL PRODI</b> Keterampilan Khusus KK4 Mampu menerapkan ilmu dan teknologi kefarmasian dalam pembuatan dan penjaminan mutu sediaan farmasi. KK9 Menunjukkan penguasaan IPTEK, kemampuan riset, dan kemampuan pengembangan diri. Pengetahuan P4 Mampu menguasai ilmu dan teknologi kefarmasian dalam pembuatan dan penjaminan mutu sediaan farmasi secara mendalam. P9 Mampu menguasai IPTEK, kemampuan riset, dan kemampuan pengembangan diri. Sikap S1 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; S2 menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika; S3 berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila; S4 berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa; S5 menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; S6 bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; S7 taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; S8 menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; S9 menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; S10 menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan. Kemampuan Umum				

	<p>KU1 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</p> <p>KU2 mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</p> <p>KU3 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, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;</p> <p>KU4 menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;</p> <p>KU5 mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;</p> <p>KU6 mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya</p> <p>KU7 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>KU8 mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;</p> <p>KU9 mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.</p>
	<p><b>CPMK</b></p>
	<p>Setelah menyelesaikan mata kuliah Analisis dan Keamanan Pangan, mahasiswa diharapkan mampu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengetahui perkembangan mutakhir keamanan pangan dengan benar.</li> <li>• Menjelaskan mengenai analisis pangan secara umum.</li> <li>• Menjelaskan struktur, karakteristik dan cara analisis air.</li> <li>• Menjelaskan struktur, karakteristik dan cara analisis karbohidrat.</li> <li>• Menjelaskan struktur, sifat dan cara analisis protein.</li> <li>• Menjelaskan struktur, karakteristik dan cara analisis lipida.</li> <li>• Menjelaskan struktur, karakteristik dan cara analisis vitamin dan mineral.</li> <li>• Menjelaskan struktur, karakteristik dan cara analisis bahan tambahan pangan.</li> <li>• Menjelaskan struktur, karakteristik dan cara analisis kontaminan dalam pangan</li> </ul>
<p><b>DESKRIPSI SINGKAT MK</b></p>	<p>Mata kuliah Analisis dan Keamanan Pangan berisi pokok-pokok bahasan perkembangan mutakhir keamanan pangan, analisis pangan secara umum, struktur, karakteristik dan cara analisis air, struktur, karakteristik dan cara analisis pada senyawa karbohidrat, protein, lipida, vitamin, mineral dan zat tambahan pangan. Selain itu dibahas pula struktur, karakteristik dan cara analisis kontaminan yang terdapat pada pangan.</p>
<p><b>BAHAN KAJIAN/ MATERI PEMBELAJARAN</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendahuluan : Perkembangan mutakhir keamanan pangan</li> <li>2. Analisis pangan secara umum</li> <li>3. Struktur, karakteristik, dan cara analisis air</li> <li>4. Struktur, karakteristik, dan cara analisis karbohidrat</li> <li>5. Struktur, karakteristik, dan cara analisis protein</li> </ol>

	6. Struktur, karakteristik, dan cara analisis lipida 7. HACCP 8. Struktur, karakteristik, dan cara analisis vitamin dan mineral 9. Struktur, karakteristik, dan cara analisis bahan tambahan makanan 10. Struktur, karakteristik, dan cara analisis cemaran makanan					
<b>PUSTAKA</b>	<b>UTAMA</b>					
	1. Winarno, F. G., <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> , Penerbit PT Gramedia, Jakarta, 2002. 2. Gaman, PM dan KB Sherrington, <i>Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi</i> , Ed. 2. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta; 1994. 3. Sediaoetama, Achmad Djaeni, <i>Ilmu Gizi</i> , Jilid II, Penerbit PT Dian Rakyat, Jakarta, 1989. 4. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 15th Ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, 1995. 5. Jacobs, Morris B., <i>The Chemical Analysis of Food and Food Products</i> , 3rd Ed. D. Van Nostrand Company Inc., Princeton, 1962. 6. Fennema, O.R.. <i>Food Chemistry</i> , 3rd ed, Marcel Dekker, New York. 1996. 7. Pomeranz Y, dan Meloan C.E., <i>Food analysis. Theory and practice</i> , 3rd ed, Chapman & Hall, New York. 1994. 8. Aurand LW, Woods AE, Wells MR, <i>Food composition and analysis</i> , Van Nostrand Reinhold, New York. 1987. 9. Winarno, F.G., <i>Keamanan Pangan</i> . 1997.					
	<b>PENDUKUNG</b>					
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	1. Prof. Dr. O. Suprijana, M.S. 2. Wiwin Winingsih, M.Si., Apt. 3. Dewi Astriany, M.Si., Apt.					
<b>MATA KULIAH PRASYARAT</b>	Kimia Analisis dan Kimia Organik					
<b>MINGGU KE</b>	<b>Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)</b>	<b>Indikator Penilaian</b>	<b>Kriteria dan bentuk penilaian</b>	<b>Bentuk , metode pembelajaran dan penugasan (media &amp; sumber belajar)</b>	<b>Materi Pembelajaran (pustaka)</b>	<b>Bobot Penilaian</b>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menyebutkan alasan terjadinya keracunan pangan</li> <li>Mahasiswa mengetahui cara untuk mencegah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan mahasiswa dalam menyebutkan alasan terjadinya keracunan pangan</li> <li>Ketepatan</li> </ul>	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan mahasiswa dalam menyebutkan alasan terjadinya keracunan pangan</li> </ul>	Bentuk pembelajaran: Kuliah dan PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus	Pendahuluan Perkembangan mutakhir keamanan pangan	5

	<p>dan mengatasi keracunan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui berbagai analisis yang dilakukan untuk menjamin keamanan pangan</li> </ul>	<p>mahasiswa dalam menjawab pertanyaan berkaitan dengan mencegah dan mengatasi keracunan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa menjawab pertanyaan berkaitan dengan berbagai analisis yang dilakukan untuk menjamin keamanan pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan berkaitan dengan mencegah dan mengatasi keracunan pangan</li> <li>• Ketepatan mahasiswa menjawab pertanyaan berkaitan dengan berbagai analisis yang dilakukan untuk menjamin keamanan pangan</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab Diskusi</p>			
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui parameter analisis proksimat</li> <li>• Mahasiswa mampu menyelesaikan persoalan terkait analisis proksimat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjelaskan parameter analisis proksimat</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menyelesaikan persoalan terkait analisis proksimat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menjelaskan parameter analisis proksimat</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menyelesaikan persoalan terkait analisis proksimat</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah dan PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus</p>	<p>Analisis pangan secara umum</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui karakteristik air dalam bahan pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjawab</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam</li> </ul>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah dan PBL</p>	<p>Struktur, karakteristik, dan cara analisis air</p>	5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui berbagai cara penetapan kadar air dalam bahan pangan</li> <li>• Mahasiswa mampu menentukan metode penetapan kadar air yang tepat dalam berbagai sampel makanan</li> </ul>	<p>pertanyaan tentang karakteristik air dalam bahan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang berbagai cara penetapan kadar air dalam bahan pangan</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menentukan metode penetapan kadar air yang tepat dalam berbagai sampel makanan</li> </ul>	<p>menjawab pertanyaan tentang karakteristik air dalam bahan pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang berbagai cara penetapan kadar air dalam bahan pangan</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menentukan metode penetapan kadar air yang tepat dalam berbagai sampel makanan</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>	<p>Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus</p>		
4 & 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui struktur dan karakteristik karbohidrat</li> <li>• Mahasiswa mengetahui sumber karbohidrat dalam makanan</li> <li>• Mahasiswa mampu mengidentifikasi adanya karbohidrat dalam makanan</li> <li>• Mahasiswa dapat memilih metode analisis yang tepat untuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang struktur dan karakteristik karbohidrat</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menyebutkan berbagai sumber karbohidrat dalam makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan terkait struktur dan karakteristik karbohidrat</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang sumber karbohidrat dalam makanan</li> </ul>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah dan PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus</p>	<p>Struktur, karakteristik dan cara analisis karbohidrat</p>	5

	menetapkan kadar karbohidrat dalam makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam mengidentifikasi adanya karbohidrat dalam makanan</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan kadar karbohidrat dalam makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi adanya karbohidrat dalam makanan</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan kadar karbohidrat dalam makanan</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>			
6 & 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui struktur dan karakteristik protein</li> <li>• Mahasiswa mengetahui sumber protein dalam makanan</li> <li>• Mahasiswa mampu mengidentifikasi adanya protein dalam makanan</li> <li>• Mahasiswa dapat memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan kadar protein dalam makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang struktur dan karakteristik protein</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menyebutkan berbagai sumber protein dalam makanan</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam mengidentifikasi adanya protein dalam makanan</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang struktur dan karakteristik protein</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menyebutkan berbagai sumber protein dalam makanan</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi adanya protein dalam makanan</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan</li> </ul>	Bentuk pembelajaran: PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus	Struktur, karakteristik dan cara analisis protein	8%

		kadar protein dalam makanan	kadar protein dalam makanan Bentuk penilaian : Tanya jawab			
7	UTS					
9 & 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui struktur dan karakteristik lipida</li> <li>Mahasiswa mengetahui sumber lipida dalam makanan</li> <li>Mahasiswa mampu mengidentifikasi adanya lipida dalam makanan</li> <li>Mahasiswa dapat memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan kadar lipida dalam makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang struktur dan karakteristik protein</li> <li>Ketepatan mahasiswa dalam menyebutkan berbagai sumber protein dalam makanan</li> <li>Ketepatan mahasiswa dalam mengidentifikasi adanya protein dalam makanan</li> <li>Ketepatan mahasiswa dalam memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan kadar protein dalam makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang struktur dan karakteristik lipida</li> <li>Kemampuan mahasiswa dalam menyebutkan berbagai sumber lipida dalam makanan</li> <li>Kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi adanya lipida dalam makanan</li> <li>Kemampuan mahasiswa dalam memilih metode analisis yang tepat untuk menetapkan kadar lipida dalam makanan</li> </ul> Bentuk penilaian : Tanya jawab	Bentuk pembelajaran: Praktik Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus	Struktur, karakteristik dan cara analisis lipida	8%
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui definisi dan fungsi HACCP</li> <li>Mahasiswa mengetahui prinsip-prinsip HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang definisi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui definisi dan fungsi HACCP</li> <li>Mahasiswa</li> </ul>	Bentuk pembelajaran: PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus	HACCP	8%

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menentukan CCP</li> </ul>	<p>dan fungsi HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menjawab pertanyaan tentang prinsip-prinsip HACCP</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menentukan CCP</li> </ul>	<p>mengetahui prinsip-prinsip HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menentukan CCP</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>			
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menentukan system kromatografi yang tepat untuk menganalisis obat yang diberikan</li> <li>• Mahasiswa mampu memilih teknik kurva kalibrasi yang tepat berdasarkan matriks sampel yang diberikan</li> <li>• Mahasiswa mampu menghitung kadar obat dengan metode kromatografi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menentukan system kromatografi yang tepat</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam memilih teknik kurva kalibrasi yang tepat</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menghitung kadar sampel dengan metode kromatografi</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menentukan sistem kromatografi yang tepat</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam memilih teknik kurva kalibrasi yang tepat</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menghitung kadar sampel dengan metode kromatografi</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>	<p>Bentuk pembelajaran: PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus</p>	<p>Struktur, karakteristik dan cara analisis vitamin dan mineral</p>	
13 & 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menentukan system kromatografi yang tepat untuk menganalisis obat yang diberikan</li> <li>• Mahasiswa mampu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menentukan system spektrofotometri yang tepat untuk</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menentukan system kromatografi yang</li> </ul>	<p>Bentuk pembelajaran: PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus</p>	<p>Struktur, karakteristik, dan cara analisis bahan tambahan makanan</p>	8%

	<p>memilih teknik kurva kalibrasi yang tepat berdasarkan matriks sampel yang diberikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menghitung kadar obat dengan cara spektrofotometri UV-Vis</li> </ul>	<p>analisis obat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam memilih teknik kurva kalibrasi yang tepat</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menghitung kadar sampel dengan metode spektrofotometri UV-Vis</li> </ul>	<p>tepat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam memilih teknik kurva kalibrasi yang tepat</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menghitung kadar sampel dengan metode kromatografi</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>			
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu melakukan pemisahan obat dalam berbagai cairan biologis</li> <li>• Mahasiswa mampu menentukan kadar obat dalam cairan biologis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam memilih metode pemisahan obat dalam berbagai cairan biologis</li> <li>• Ketepatan mahasiswa dalam menentukan kadar obat dalam cairan biologis</li> </ul>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam memilih metode pemisahan obat dalam berbagai cairan biologis</li> <li>• Kemampuan mahasiswa dalam menentukan kadar obat dalam cairan biologis</li> </ul> <p>Bentuk penilaian : Tanya jawab</p>	<p>Bentuk pembelajaran: PBL Metode : Diskusi kelompok dan studi kasus</p>	<p>Struktur, karakteristik, dan cara analisis cemaran makanan</p>	8%
16	UAS					

## 2. RENCANA TUGAS MAHASISWA



# SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA

## PROGRAM STUDI S1 FARMASI

### RENCANA TUGAS MAHASISWA

<b>MATA KULIAH</b>	<b>Analisis Keamanan Pangan</b>		
<b>KODE</b>	FA 1708	<b>SKS 3</b>	<b>SEMESTER 7</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	Prof. Dr. O. Suprijana, M.S., Wiwin Winingsih, M.Si., Apt., Dewi Astriany, M.Si., Apt.		
<b>BENTUK TUGAS</b>	Review Jurnal		
<b>JUDUL TUGAS</b>			
Review jurnal tentang analisis cemaran dalam makanan			
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>			
Mahasiswa mampu menentukan adanya cemaran dalam makanan			
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>			
Mahasiswa mereview jurnal internasional yang terindeks Scopus tentang analisis cemaran			
<b>METODE Pengerjaan Tugas</b>			
1. Pemilihan jurnal internasional yang layak untuk direview 2. Pembuatan review jurnal 3. Presentasi jurnal 4. Diskusi			
<b>BENTUK DAN FORMAT LUARAN</b>			
<b>Hasil review</b>			
1. Hasil review dibuat menjadi suatu makalah 2. Cover makalah berisi judul jurnal, nama mahasiswa, nama institusi dan tahun 3. Makalah ditulis menggunakan tulisan tangan di kertas A4			
<b>Presentasi</b>			
Materi presentasi dibuat dalam bentuk power point			
<b>INDIKATOR, KRITERIA, DAN BOBOT PENILAIAN</b>			
1. Ketepatan mahasiswa dalam mensarikan jurnal yang dipilih (bobot : 25%) 2. Kreativitas dalam menuangkan isi jurnal dalam bentuk ppt (bobot : 25%) 3. Kemampuan menyampaikan isi jurnal (bobot : 25%) 4. Keaktifan dalam berdiskusi (bobot : 25%)			
<b>JADWAL PELAKSANAAN</b>			
Minggu ke 1-2 pemilihan jurnal			

Minggu ke 3 pembuatan review
Minggu ke 4 pembuatan bahan untuk presentasi
<b>LAIN-LAIN</b>
Kemampuan untuk menerjemahkan jurnal internasional dan membuat review tentang jurnal tersebut.
<b>DAFTAR RUJUKAN</b>
Tuliskan rujukan yang digunakan dengan menggunakan standar penulisan rujukan APA

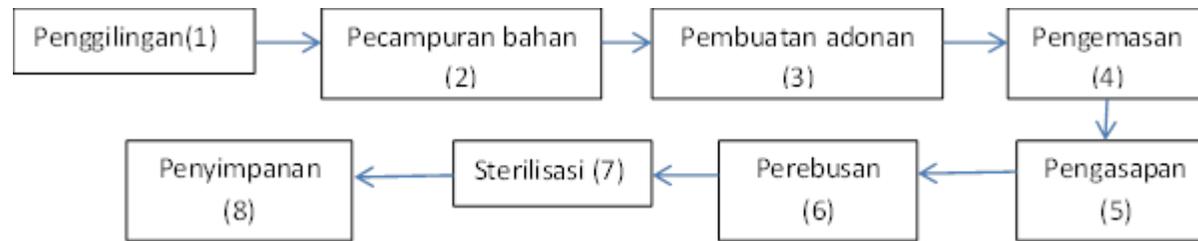
### 3. ASSESMENT

#### **RUBRIK DESKRIPTIF TUGAS : REVIEW JURNAL TENTANG METODE ANALISIS OBAT**

<b>GRADE</b>	<b>SKOR</b>	<b>INDIKATOR KERJA</b>
Cukup	60-69,9	mampu mensarikan jurnal dan membuat ppt tentang jurnal tersebut, serta mampu menjawab 60% pertanyaan yang berkaitan dengan jurnal tersebut
Baik	70 – 79,9	mampu mensarikan jurnal dan membuat ppt tentang jurnal tersebut, serta mampu menjawab 70% pertanyaan yang berkaitan dengan jurnal tersebut
Sangat Baik	Di atas 80	mampu mensarikan jurnal dan membuat ppt tentang jurnal tersebut, serta mampu menjawab 80% pertanyaan yang berkaitan dengan jurnal tersebut

#### **1. Kasus dalam Pembelajaran**

Berdasarkan bagan proses pembuatan sosis berikut, tahap mana yang merupakan CCP



## 2. Target kompetensi

Mampu menganalisis komposisi makro dan mikro dalam makanan