

Module HandBook Analisis Pangan

Modul Name	Analisis Pangan
Module Level	Bachelor
Abbreviation, if applicable	3074112066
Sub-heading if applicable	-
Course included in the module, if applicable	-
Semester/ term	7rd / fiveth year
Modul coordinator (s)	Prof. Dr. Titik Taufikurohmah, M.Si.
Lecturer (s)	Prof. Dr. Titik Taufikurohmah, M.Si. , Rusmini S.Pd., M.Si
Language	Bahasa Indonesia
Classification within the curriculum	Compulsory
Teaching format/class hours per week during the semester	2 hours lectures (50 min / hour)
Workload	2 hours lecture, 2 hours structured activities, 2 hours individual activities, 15 week a semester, and total 90 hours a semester- 3 ECTS *
Credit point	3 SCU
Requirement	Kimia analitik 3, kimia analitik 4, kimia organic 2, kimia anorganik 2, biokimia 2
Learning Outcomes	<p><b>General Competence (knowledge):</b>  Memiliki pengetahuan tentang tentang analisis bahan-bahan pangan baik makro maupun mikro nutrient bahan pangan menggunakan metode yang tepat baik klasik (gravimetric dan volumetric) maupun modern (Spektrofotometri UV-Vis, AAS, Kromatografi dan Elektrik), serta pemilihan metode berdasar sifat bahan yang tepat sesuai metode standard AOAC dan journal terkini</p> <p><b>Spesific Competence:</b>  Mahasiswa memiliki kemampuan menguasai dasar-dasar metode ilmiah, mendesain, dan melaksanakan penelitian, menyusun laporan ilmiah serta mengkomunikasikannya baik secara lisan dan tertulis pada bahan-bahan pangan baik makro maupun mikro nutrient bahan pangan menggunakan metode yang tepat baik klasik (gravimetric dan volumetric) maupun modern (Spektrofotometri UV-Vis, AAS, Kromatografi dan Elektrik), serta pemilihan metode berdasar sifat bahan yang tepat sesuai metode</p>

	standard, AOAC dan journal terkini
Content	Kajian tentang prinsip dasar metode analisis bahan pangan dan kualitas datanya, ditinjau dari struktur kimia, analisis dan terapan termasuk validasinya, cara analisis makro dan mikro nutrien dalam berbagai bahan pangan dengan metode klasik dan metode modern serta penentuan metode analisis yang tepat berdasarkan metode standar atau jurnal yang menunjang disertai kegiatan laboratorium yang menunjang sehingga mahasiswa mampu menguasai konsep-konsep terkait, terampil menggunakan alat, mampu menguasai dasar-dasar metode ilmiah, bersikap jujur dan bertanggungjawab serta dapat mengkomunikasikan pengetahuan dan ketrampilannya secara ilmiah
Study/exam achievements	<p>Students are considered to be competent and pass if at least get 55</p> <p>Final score is calculated as follows: 20% Partisipasi + 30% tugas + 20% middle exam (UTS) &amp; 30% final exam (UAS)</p> <p>Table index of graduation</p> <p>A = 4 (85 ≤ - &lt; 100)</p> <p>A- = 3,75 (80 ≤ - &lt; 85)</p> <p>B+ = 3,5 (75 ≤ - &lt; 80)</p> <p>B = 3 (70 ≤ - &lt; 75)</p> <p>B- = 2,75 (65 ≤ - &lt; 75)</p> <p>C+ = 2,5 (60 ≤ - &lt; 65)</p> <p>C = 2 (55 ≤ - &lt; 60)</p> <p>D = 1 (40 ≤ - &lt; 55)</p> <p>E = 0 (0 ≤ - &lt; 40)</p>
Forms of media	Computer, LCD, White board
Learning Methods	Lectures, discussion, assignment
Literature	<ol style="list-style-type: none"> <li>Slamet Sudarmaji, dkk, 1996. <i>Analisis Bahan Makanan dan Pertanian</i>, Liberty, Yogyakarta</li> <li>James, C.S., 1995 <i>Analitycal Chemistry of Foods</i>, Blackie Academic and Professional</li> </ol>

Note

Perkuliahan analisis pangan meliputi kegiatan teori, praktikum dan presentasi hasil praktikum. Praktikum dimulai dari membuat produk pangan inovatif dan dilanjutkan dengan menganalisis kualitas produk tersebut.