



UNIVERSITAS MATARAM
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
PROGRAM STUDI KIMIA

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Lombok, Nusa Tenggara Barat, 83126
Telp. +62 370 646 506, Email kimia.mipa@unram.ac.id, Web <https://mipa.unram.ac.id/kimia/>

S1 KIMIA

MODULE HANDBOOK

Nama Modul	Kimia Pangan
Level Modul, Jika Berlaku	S1
Kode Matakuliah	KIMP21105
Sub Heading, Jika Berlaku	-
Kelas, Jika Berlaku	-
Semester	-
Koordinator Modul	1. Murniati, M.Sc. 2. Prof. Erin Ryantin Gunawan, Ph.D
Pengampu	1. Prof. Erin Ryantin Gunawan, Ph.D 2. Murniati, M.Sc.
Bahasa	Indonesia
Klasifikasi dalam Kurikulum	Mata Kuliah Pilihan pada Program S1
Metode Pembelajaran	Kegiatan di Kelas : Proyek berbasis tim dan pembelajaran berbasis proyek. Kegiatan Terstruktur: Diskusi kelompok menggunakan lembar kerja. Kegiatan Mandiri: Tugas individu.
Format Pembelajaran / Jumlah Jam Pertemuan Perminggu	Kegiatan pembelajaran dilaksanakan dalam bentuk : A. Tatap muka : 50 menit/SKS B. Kegiatan terstruktur : 60 menit/SKS C. Kegiatan mandiri : 60 menit/SKS
Bobot	1 CU (SKS) untuk gelas sarjana sama dengan 4 jam kerja per minggu atau 170 menit 2 x 50 Menit tatap muka 2 x 60 Menit kegiatan terstruktur 2 x 60 Menit kegiatan mandiri, selama 16 minggu (termasuk Ujian Tengah Smester dan Ujian Akhir Smester), total 90,66 jam/semester.
Jumlah SKS	2 SKS (3,2 ECTS)
Matakuliah Prasyarat	Biokimia

Capaian Pembelajaran	CPMK 1 Mahasiswa mampu menerapkan pengetahuan tentang zat gizi makro dan mikro, air dalam bahan pangan serta kerusakan bahan pangan yang meliputi aspek-aspek kimia, struktur, reaksi kimia, klasifikasi, fungsi, dan sifat kimiawi (CPL2)(CPL6) CPMK2 Mahasiswa mampu menganalisis zat-zat aditif pada bahan pangan berdasarkan observasi penggunaan teknologi bahan pangan serta dapat menyimpulkan hasil data analisis dengan baik dan benar (CPL7),(CPL8) CPMK3 Mahasiswa mampu mengsosialisasikan kepada masyarakat tentang bahan pangan yang sehat dan bergizi yang didasarkan pada hasil observasi dan analisis laboratorium (CPL9) CPMK4 Mahasiswa mampu menyusun hasil laporan kegiatan proyek dan mempresentasikan tentang bahan pangan yang sehat dan bergizi (CPL10)
Materi	1. Zat gizi makro yang meliputi karbohidrat, lemak dan protein. 2. Zat gizi mikro yang meliputi vitamin dan mineral. 3. Air 4. Kerusakan bahan pangan 5. Zat aditif 6. Analisis zat aditif berbahaya pada bahan pangan.
Bobot Penilaian	
Media Pembelajaran	PowerPoint Slides, E- Book, Computer/ Handhphone.
Refrensi	1. Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry, Edisi ke-3, New York: Marcel Dekker Inc 2. Coultate, T.P., 1988. Food, The Chemistry of Its Components. Royal Society of Chemistry, London 3. Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: PT Gramedia 4. Teti Estiati Harijono Elok Waziroh dan Fibrianto, K. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. 5. Rusdi Rauf. 2015. Kimia Pangan. Penerbit Andi. Yogyakarta. 6. Jurnal-jurnal terkini denga tema kimia pangan

Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPM K1	Sub-CPM K2	Sub-CP MK3	Sub-CP MK4	Sub-CP MK5	Sub-CP MK6	Sub-CP MK7
CPMK1	√	√	√	√			
CPMK2					√	√	
CPMK3	√	√	√	√	√	√	
CPMK4					√	√	√