



UNIVERSITAS TADULAKO
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
JURUSAN FARMASI

RENCANA PEMBELAJARAN

MATA KULIAH		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTE R	Tgl Penyusunan
NUTRASETIKAL		G06161081	SAINS DAN TEKNOLOGI	2	5	April 2021
OTORISASI 		Dosen Pengembang RPS	Koordinator RMK	Ka PRODI		
		(Asriana Sultan., M.Si., Apt)	(Asriana Sultan., M.Si., Apt)	Armini Syamsidi, S.Si., M.Si., Apt		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	S9	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri				
	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				
	KK1	Mampu mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah terkait obat berdasarkan analisis informasi dan data, menggunakan pendekatan berbasis bukti dalam perancangan, pembuatan/penyiapan, pendistribusian, pengelolaan dan/atau pelayanan sediaan farmasi untuk mengoptimalkan keberhasilan terapi				
	KK3	Melaksanakan riset dan mengidentifikasi dan menyelesaikan problem untuk berkontribusi pada perbaikan dalam ilmu farmasi				
	P1	Menguasai teori, metode, aplikasi ilmu, dan teknologi farmasi (farmasetika, kimia farmasi, farmakognosi, farmakologi), konsep dan aplikasi ilmu biomedik (biologi, anatomi manusia, mikrobiologi, bioteknologi, fisiologi, patofisiologi, etik biomedik, biostatistik), konsep farmakoterapi, pharmaceutical care, pharmacy practice, serta prinsip pharmaceutical calculation, epidemiologi, pengobatan berbasis bukti, dan farmakoekonomi				

	CP-MK	
	Mahasiswa mengetahui, memahami, menguasai dan mampu mengimplementasikan teori, prinsip dan konsep nutrasetikal	
Diskripsi Singkat MK	Pada matakuliah ini mahasiswa belajar dalam menyusun dan memaparkan masalah yang berkaitan dengan nutrasetikal dalam proses pengembangan makanan fungsional. Melatih mahasiswa dalam aktualisasi diri dan bekerjasama dalam kelompok untuk membahas masalah-masalah yang berkaitan dengan pengembangan produk nutrasetikal yang dimanfaatkan dalam pencegahan dan pengobatan penyakit.	
Pokok Bahasan / Bahan Kajian	1. Konsep nutrasetikal dan makanan fungsional 2. Nutrisi untuk insomnia, untuk kesehatan tulang, untuk penderita penyakit kardiovaskuler & kanker, untuk kesehatan kulit, untuk menjaga berat badan, dan untuk diabetes melitus 3. Analisis nutrisi pada produk makanan dan minuman 4. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) 5. Produk makanan dan minuman dalam kaleng, kerusakan bahan pangan, dan keracunan makanan	
Pustaka	Utama : 1. Syamsudin, 2013, Nutrasetikal, Graha Ilmu, Yogyakarta. 2. Gibson, G.R., Williams, C.M., 2000, Functional Foods : concept to product, CRC Press, New York, Washington DC. 3. Watson, D.G., 1999, Pharmaceutical Analysis, Churcill Livingstone, UK.	
	Pendukung : 1. Mitra, S., 2003, Sample Preparation Techniques in Analytical Chemistry, Wiley-Interscience, New Jersey. 2. Ditjen POM, DEPKES RI, 1978, Farmakope Indonesia Edisi III, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 3. Ditjen POM, DEPKES RI, 1995, Farmakope Indonesia Edisi IV, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.	
Media Pembelajaran	Perangkat lunak :	Perangkat keras :
	Microsoft Power Point	Notebook, LCD & Projector, White Board
Team Teaching	Evi Sulastri, S.Si, M.Si., Apt; Asriana Sultan, S.Farm., M.Si., Apt; Muhammad Fakhrol Hardani, S.Farm., M.Si., Apt.	
Matakuliah syarat	Farmakologi, Farmasi Klinis, Teknologi Farmasi Sediaan Likuida dan Semisolida, Teknologi Farmasi Sediaan Solida, Teknologi Makanan dan Minuman	

Mg Ke- (1)	Sub-CP-MK (2)	Indikator (3)	Kriteria & Bentuk Penilaian (4)	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (5)	Materi Pembelajaran [Pustaka] (6)	Bobot Penilaian (%) (7)
1	Memahami dasar-dasar nutrasetikal	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Penjelasan materi pengantar tentang nutrasetikal dan makanan fungsional, pendekatan pembelajaran, serta bentuk tugas mata kuliah	5
2	Memahami tentang nutrisi untuk insomnia	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi/Tanya jawab, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Definisi tidur, insomnia, jenis insomnia, penyebab insomnia, nutrisi untuk insomnia	5
3	Memahami tentang nutrisi untuk penderita penyakit kardiovaskuler	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi/Tanya jawab, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Jenis penyakit kardiovaskuler, definisi penyakit, kelainan pada jantung, nutrisi untuk penderita penyakit kardiovaskuler.	5
4	Memahami tentang nutrisi untuk penderita kanker	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi/Tanya jawab, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Definisi kanker, factor penyebab, penanganan penderita kanker, efek samping kemoterapi, penanganan ef. Samping kemoterapi, nutrisi penderita kanker.	5
5	Memahami tentang nutrisi untuk menjaga berat badan	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi/Tanya jawab, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Cara menghitung berat badan ideal/IMT, definisi obesitas, factor yang mempengaruhi obesitas, malnutrisi, sumber gizi, kekurangan gizi, nutrisi untuk malnutrisi	5
6	Memahami tentang nutrisi untuk kesehatan kulit	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi/Tanya jawab, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Struktur fisiologis kulit,, fungsi kulit, peran gizi terhadap tubuh/kulit, factor penyebab gangguan pada kulit, nutrisi pada kulit	5

7	Memahami tentang nutrisi untuk diabetes mellitus	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Diskusi/Tanya jawab, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Definisi DM.,Klasifikasi DM., Faktor penyebab, Komplikasi DM., Penanganan, Nutrisi penderita DM.,	5
8						10
9	Memahami tentang metabolisme, bioavailabilitas dan farmakokinetik nutrisi medik	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Proses metabolisme nutrisi dalam tubuh, faktor-faktor yang mempengaruhi bioavailabilitas nutrisi	5
10	Memahami tentang analisis makan dan minuman serta manfaatnya bagi tubuh	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Konsep nutrasetikal, tujuan analisis bahan pangan, dasar analisis, dasar pemilihan prosedur analisis makanan dan minuman, kandungan nutrisi dalam makanan	5
11	Memahami tentang bahan tambahan makanan/pangan (BTP)	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Definisi dan ruang lingkup BTP, tujuan penambahan BTP, aturan penambahan/penggunaan BTP	5
12	Memahami tentang jenis dan fungsi BTP	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Klasifikasi BTP, jenis-jenis BTP, contoh-contoh BTP yang paling banyak digunakan di Indonesia	5
13	Memahami tentang kerusakan bahan pangan dalam kemasan	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Penyebab kerusakan bahan pangan, jenis kerusakan bahan pangan dan tanda-tanda kerusakannya, serta jenis-jenis kerusakan yang spesifik untuk makanan dalam kaleng	5

14	Memahami tentang produk makanan dalam kaleng	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Prinsip pengalengan, metode pengalengan bahan pangan, tahapan proses pengalengan bahan pangan	5
15	Memahami tentang keracunan bahan pangan	Ketepatan jawaban terhadap pertanyaan lisan	Ketajaman analisa, inovasi, solusi	Ceramah, Presentasi/Diskusi, menjawab pertanyaan [2 x 50 menit]	Tanda-tanda keracunan makanan, bentuk dan sifat-sifat racun pada bahan pangan, jenis-jenis keracunan bahan pangan, penatalaksanaan kasus keracunan makanan	5
16	Evaluasi Akhir Semester					20