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	Oleokimia
Level Modul, Jika Berlaku	S1
Kode Matakuliah	KIMP21106
Sub Heading, Jika Berlaku	-
Kelas, Jika Berlaku	-
Semester	Genap
Koordinator Modul	1. Prof. Dedy Suhendra, Ph.D. 2. Prof. Erin Ryantin Gunawan, Ph.D.
Pengampu	1. Dedy Suhendra, Ph.D. 2. Prof. Erin Ryantin Gunawan, Ph.D. 3. Murniati, M.Sc.
Bahasa	Indonesia
Klasifikasi dalam Kurikulum	Mata kuliah Pilihan pada program S1 Semester (Genap)
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	Kimia Dasar
Capaian Pembelajaran	CPMK 1 Menggunakan prinsip-prinsip pembelajaran sepanjang hayat untuk meningkatkan pengetahuan tentang minyak dan lemak serta memformulasikan penyelesaian masalah prosedural yang terkait dengan topik tersebut di bidang riset dan industri (CPL2) CPMK 2 Menelaah konsep dasar kimia tentang lemak dan minyak (CPL7) CPMK3 Menerapkan metode instrumentasi mutakhir dalam proses ekstraksi dan pemurnian minyak nabati (CPL8) CPMK4 Menerapkan piranti lunak secara bertanggungjawab dan beretika dalam mengamati produk-produk oleokimia (CPL9) CPMK5 Menyusun presentasi tentang produk-produk oleokimia dari minyak nabati baik produk oleokimia dasar maupun turunan oleokimia (CPL 10)
Materi	1. Lemak dan Minyak Nabati 2. Kimia Lemak dan Minyak Nabati 3. Sumber-sumber Minyak Nabati 4. Ekstraksi dan Pemurnian Minyak Nabati 5. Produk Oleokimia dari Minyak Nabati
Bobot Penilaian	
Media Pembelajaran	PowerPoint Slides, E- Book, Computer/ Handhphone.
Refrensi	1. Dijkstra, A.J., 2013. Edible Oil Processing from a Patent Perspective. New York-USA : Springer. 2. Gunstone, F.D. (2004). *The Chemistry of Oils and Fats: Sources, Composition, Properties and Uses*. Blackwell Publishing Ltd. USA 3. Gunstone, F.D. (Editor), 2012. Modifying Lipids for Use in Food. New York : CRC Press. 4. Gunstone, F.D. (Editor), 2012. Vegetable Oils in Food Technology Composition Properties and Uses, second Edition. Iowa-USA : Wiley-Blackwell. 5. Karak, N., 2012. Vegetable Oil-based Polymers. Philadelphia-USA : Woodhead Publishing Limited 6. Konten web yang sesuai dengan bahan ataupun sub bahan kajian 7. Lawson, H. (1995). *Food Oils and Fats: Technology, Utilization, and Nutrition*. Springer Science+Business Media Dordrecht.

	8. Shahidi, F. (editor), (2005). *Edible Oil and Fat Products: Edible Oils*, Bailey's Industrial Oil and Fat Products, 6 Volume, 6th Edition. John Wiley & Sons, Inc. Canada. 9. Suhendra, D. dan Gunawan, E.R. (2017). Oleokimia. Bag. 1. Mataram, Arba Press. 10. Suhendra, D. Dan Gunawan, E.R. Monograf hasil penelitian oleokimia, 2018.

Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPMK 1	**Sub-CPMK 2**	**Sub-CPMK 3**	**Sub-CPMK 4**	**Sub-CPMK 5**
CPMK1					√
CPMK2	√				√
CPMK3		√			√
CPMK4			√		√
CPMK5				√	√