

Nama Mata Kuliah : PENGUJIAN BAHAN PANGAN

SKS : 3 SKS (1 T ; 2 P)

#### A. SILABUS

NO	Tanggal (Rabu)	Tanggal (Jumat)	Materi
1			Pendahuluan
2			Teori: Pengaruh Pengolahan terhadap Gizi
3			Teori: Prinsip Analisis Gizi
4			Teori: Acuan Label Gizi
5			Asistensi (untuk praktek nomor 6 s/d 9)
6			Praktek: Daging, Telur
7			Praktek: Susu, Lemak, Minyak
8			Praktek: Sayur, Buah
9			Praktek: Sereal
10			Asistensi (untuk praktek nomor 11 s/d 14)
11			Praktek: Pencucian (Marinade)
12			Praktek: Pengaruh Bahan pada Roti
13			Praktek: Kadar Iodin, kadar Gula
14			Praktek: Pencoklatan
15			Presentasi
16			Ujian Teori

Praktek nomor 6 s/d 9 dipelajari teorinya di mata kuliah Pengetahuan Bahan Pangan.

Praktek nomor 11s/d 14 dipelajari teorinya di mata kuliah Ilmu Pangan.

#### B. PENILAIAN

1. Kehadiran	5 %
2. Keaktifan	10 %
3. Laporan	35 %
4. Tugas kelompok / presentasi	20 %
5. Ujian teori	<u>30 % +</u>
	100 %

##### Tugas Kelompok / Presentasi

- a. Setiap kelompok terdiri dari 3-4 orang mahasiswa.

- b.** Mahasiswa mencari karya jurnal atau artikel ilmiah (rangkuman penelitian) dengan tema pengaruh pengolahan terhadap gizi.
- c.** Penilaian berdasarkan bahasa artikel, tingkat keilmiahan artikel dan cara presentasi. Artikel yang berbahasa Inggris akan mendapat nilai yang lebih tinggi daripada artikel yang berbahasa Indonesia.
- d.** Artikel bisa dicari dari internet (jurnal elektronik) maupun dari hard copy jurnal.
- e.** Apabila melakukan pencarian menggunakan internet, maka keyword yang bisa digunakan adalah nama bahan pangan, nama zat gizi dan teknik olah.

Contoh:

- Kacang hijau adalah sumber vitamin B dan E yang biasanya diolah dengan perebusan. Keyword: mug bean, vitamin E, boiling
  - Bayam adalah sumber zat besi yang biasanya diolah dengan perebusan. Keyword: spinach, ferum, boiling / blanching
  - Buah adalah sumber serat yang biasa diolah dengan pembuatan juice atau blanching. Keyword: nama buah, fiber, blanching
- f.** Yang dikumpulkan adalah artikel asli dan artikel hasil terjemahan.
  - g.** Artikel tersebut dipresentasikan pada pertemuan ke 15.

### **Laporan Akhir**

- a.** Laporan akhir dibuat per acara. Dikumpulkan saat ujian akhir, namun dipantau per minggu.
- b.** Laporan akhir ditulis tangan di buku folio bergaris
- c.** Dokumentasi (foto) ditempel di laporan akhir.
- d.** Format laporan akhir:
  - 1) Acara
  - 2) Hari, Tanggal
  - 3) Tujuan
  - 4) Teori
  - 5) Bahan
  - 6) Alat
  - 7) Langkah kerja / cara pembuatan (dalam bentuk diagram alir)
  - 8) Hasil (ada tabel hasil pengamatan, foto dokumentasi)

- 9) Pembahasan
- 10) Kesimpulan
- 11) Daftar Pustaka

### **C. PERATURAN KULIAH**

1. Masuk jam 12:15, toleransi 15 menit
2. Menggunakan jas lab saat praktek.
3. Menyiapkan laporan sementara saat praktek.
4. Membuat kelompok yang terdiri dari 3-4 orang.