

BERITA ACARA PERKULIAHAN DAN PRAKTIKUM

MATA KULIAH KIMIA PANGAN DAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI



DOSEN PENGAMPU
DR. TRIA ASTIKA ENDAH PERMATASARI, SKM, MKM

FAKULTAS KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JAKARTA
KEMENDIKBUD
2020

Tanggal/ Waktu	Jumlah Peserta/Aplikasi yang Digunakan	POKOK MATERI KULIAH	SUB POKOK MATERI KULIAH
20 Maret 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Kontrak Perkuliahan dan pengantar kimia pangan dan gizi	1.1 Kontrak Perkuliahan 1.2 Ruang lingkup kimia umum dan hubungannya dengan kimia pangan dan gizi 1.2 Komponen dan komposisi kimia pangan dan gizi 1.3 Perubahan karakteristik dan mutu pangan
26 Maret 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Air dalam pangan	2.1 Sifat fisikokimia air 2.2 Struktur kimia molekul air 2.3 Diagram fase air 2.4 Pengaruh komponen terlarut terhadap sifat fisik air 2.5 Kandungan air dalam pangan 2.6 Peran air dalam sistem pangan 2.7 Tipe air dalam pangan 2.8 Aktivitas air 2.9 Kurva isoterm sorpsi air 2.10 Prinsip pengawetan pangan dengan pengendalian aktivitas air 2.11 Cara penentuan kadar air
2 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Karbohidrat	3.1 Jenis karbohidrat 3.2 Gula sederhana 3.3 Energi dan analisis karbohidrat 3.4 Kemanisan, pencoklatan, vitamin C dan reaksi Maillard

(100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB			3.5 Serat bahan pangan 3.6 Oligosakarida 3.7 Karbohidrat kompleks (polisakarida) 3.8 Sakarida dalam bahan makanan 1.
16 april 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Asam amino, peptida dan protein	4.1 Sifat-sifat fisikokimia asam amino 4.2 Sifat-sifat fisikokimia protein 4.3 Rasa asam amino bebas dan peptida 4.4 Sifat fungsional protein dan aplikasinya dalam proses pengolahan pangan 4.5 Hidrolisis protein 4.6 Reaksi kimia protein dalam sistem pangan
23 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Lemak dan minyak	5.1 Klasifikasi lemak dan minyak 5.2 Gliserol dan asam lemak penyusun struktur lemak dan minyak 5.3 Monogliserida dan digliserida 5.4 Reaksi pembentukan lemak dan minyak 5.5 Produk lemak dan minyak serta aplikasinya dalam pengolahan pangan 5.6 Modifikasi lemak dan minyak 1.
30 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Vitamin	6.1 Klasifikasi vitamin 6.2 Vitamin larut lemak 6.3 Vitamin larut air

Praktikum: 13.00-15.50 WIB			
07 Mei 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Mineral	7.1 Mineral makro 7.2 Mineral mikro
14 Mei 2020	UJIAN TENGAH SEMESTER Seluruh mahasiswa hadir UTS	Seluruh materi yang telah disampaikan pada perkuliahan dan praktikum	
21 Mei 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Bahan pengawet	8.1 Jenis bahan pengawet 8.2 Menjelaskan sifat antimikroba bahan pengawet 8.3 Menjelaskan mekanisme kerja bahan pengawet 8.4 Menjelaskan tujuan penggunaan bahan pengawet 8.5 Menjelaskan persyaratan bahan pengawet 8.6 Menjelaskan sifat-sifat kimia 8.7 Menjelaskan efek terhadap kesehatan 1.
28 Mei 2020	46 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Senyawa beracun dalam bahan pangan	9.1 Senyawa beracun alamiah 9.2 Senyawa racun dari mikroba 9.3 Residu dan pencemaran

	1 mahasiswa terkendala jaringan		
04 Juni 2020	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Pewarna bahan pangan	10.1 Pewarna alami 10.2 Pewarna sintetis 10.3 Efek pewarna terhadap kesehatan
11 Juni 2020	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Cita rasa	11.1 Bau dan penghidu 11.2 Rasa dan cecapan 11.3 Rangsangan mulut 11.4 Cita rasa tiruan (sintetik) 11.5 Pembangkit cita rasa
18 Juni 2020	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Penyedap rasa dan aroma	12.1 Tujuan penggunaan 12.2 Persyaratan pemakaian sesuai peraturan perundang-undangan 12.3 Jenis bahan penyedap 12.4 Komponen penyusun penyedap 12.5 Efek terhadap kesehatan
25 Juni 2020	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Antioksidan	13.1 Oksidasi dalam pangan 13.2 Mekanisme oksidasi lipida 13.3 Penggolongan antioksidan 13.4 Sifat-sifat kimia 13.5 Penggunaan antioksidan 13.6 Mekanisme kerja antioksidan

01 Juli 2020	46 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button) 1 mahasiswa terkendala jaringan	Bahan pemanis	11.1 Jenis pemanis 11.2 Hubungan struktur dan rasa manis 11.3 Tujuan penggunaan pemanis sintetis 11.4 ADI (<i>Acceptable Daily Intake</i>) pemanis 11.5 Persyaratan dan efek terhadap kesehatan
16 Juli 2020	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi yang telah diberikan	

Mengetahui:
Ketua Program Studi



Dr. Sugiatmi, SIP, MKM

Jakarta, 1 Agustus 2020
Dosen,

Dr. Tria Astika Endah P., SKM., MKM

