

BERITA ACARA PERKULIAHAN DAN PRAKTIKUM

MATA KULIAH ANALISIS ZAT 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
19 Maret 2020. Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Prinsip dasar analisis zat gizi	1. pemilihan teknik analisis dalam analisis zat gizi 2. <i>Good Laboratory Practics</i> (GLP)
26 Maret 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis kadar air (1)	Analisis kadar air dengan metode langsung
30 Maret 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis kadar air (2)	analisis kadar air dengan metode tidak langsung

Praktikum: 13.00-15.50 WIB			
02 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	45 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button) Keterangan: 2 mahasiswa terkendala jaringan	Analisis kadar abu	1. pengabuan kering 2. pengabuan kering termodifikasi 3. pengabuan basah
14 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis makro dan mikro mineral	1. Analisis mineral makro pada pangan 2. Analisis mineral mikro pada pangan
20 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum:	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis kandungan karbohidrat (1)	Prinsip analisis karbohidrat yang dapat dicerna

13.00-15.50 WIB			
27 April 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis kandungan karbohidrat (2) 1.	Prinsip analisis karbohidrat yang tidak dapat dicerna
11 Mei 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	UJIAN TENGAH SEMESTER Seluruh mahasiswa hadir UTS	Seluruh materi yang telah diberikan	
08 Juni 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis kandungan protein pada pangan (kualitatif dan kuantitatif)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis protein pada pangan secara kualitatif 2. Analisis protein pada pangan secara kuantitatif

<p>12 Juni 2020</p> <p>Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)</p> <p>Praktikum: 13.00-15.50 WIB</p>	<p>46 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)</p> <p>1 mahasiswa terkendala jaringan</p>	<p>Analisis kandungan lipid</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metode ekstraksi Soxhlet 2. Prinsip dan analisis angka asam 3. Prinsip dan analisis angka peroksida 4. Prinsip dan analisis angka penyabunan
<p>15 Juni 2020</p> <p>Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)</p> <p>Praktikum: 13.00-15.50 WIB</p>	<p>47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)</p>	<p>Analisis vitamin larut air</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. prinsip dan cara analisis vitamin B 2. prinsip dan cara analisis vitamin C
<p>22 Juni 2020</p> <p>Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)</p> <p>Praktikum: 13.00-15.50 WIB</p>	<p>47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)</p>	<p>Analisis vitamin larut lemak</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan cara analisis vitamin A 2. Prinsip dan cara analisis vitamin D 3. Prinsip dan cara analisis vitamin E 4. Prinsip dan cara analisis vitamin K
<p>26 Juni 2020</p> <p>Kuliah</p>	<p>47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)</p>	<p>Analisis bahan pengawet dan pewarna makanan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan cara analisis asam sorbat dan garamnya 2. Prinsip dan cara analisis asam benzoat 3. Mampu memahami prinsip dan cara analisis sulfit

10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB			4. Mampu memahami prinsip dan cara analisis nitrit/nitrat Mampu memahami cara analisis pewarna
8 Juli 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	47 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button)	Analisis pemanis makanan	1. prinsip dan cara analisis sakarin 2. Prinsip dan cara analisis aspartam 3. Prinsip dan cara analisis sukralosa 4. Analisis campuran pemanis
14 Juli 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit) Praktikum: 13.00-15.50 WIB	46 mahasiswa/E-learning (Big Blue Button) 1 mahasiswa terkendala jaringan	Analisis turunan babi untuk autentikasi halal	Analisis turunan babi
21 Juli 2020 Kuliah 10.00-11.40 WIB (100 menit)	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi yang telah diberikan	

Praktikum: 13.00-15.50 WIB		
----------------------------------	--	--

Mengetahui:
Ketua Program Studi



Dr. Sugiati, SIP, MKM

Jakarta, 3 Agustus 2020
Dosen,



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

