



**INSTITUT TEKNOLOGI SAINS DAN KESEHATAN
INSAN CENDEKIA MEDIKA JOMBANG
FAKULTAS VOKASI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**

**Kode Dokumen
030/RPS/TLM-
D3/2022**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
ANALISA AIR, MAKANAN DAN MINUMAN	05ACAMM1	MATA KULIAH INTI	3 SKS T:1, P:2	V	23 Februari 2023
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI
	Farach Khanifah, S.Pd., M.Si Sri Sayekti, S.Si., M.Ked		Farach Khanifah, S.Pd., M.Si		Farach Khanifah, S.Pd., M.Si
CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
CPL1	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri (S9)				
CPL2	Menguasai konsep perumusan masalah, teknik pengumpulan dan pengolahan data secara deskriptif pada penelitian dasar maupun terapan di bidang kesehatan khususnya laboratorium medik. (P5)				
CPL3	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri (KU3)				
CPL4	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan (KU4)				
CPL5	Mampu melakukan pemilihan metode uji laboratorium serta melakukan analisis kesesuaian metode terhadap hasil laboratorium berdasarkan data yang diperoleh (KU7)				
CPL6	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humniora di bidang laboratorium medik dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain/karya seni (KK9)				
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
CPMK1	Mampu memahami konsep dan teknik pemeriksaan air, makanan dan minuman				
CPMK2	Mampu memecahkan masalah pada pemeriksaan air, makanan dan minuman didasarkan pada pemikiran logis, inovatif dan bertanggung jawab atas hasilnya				
CPMK2	Mampu menyusun laporan hasil pemeriksaan air, makanan dan minuman dan proses kerja secara akurat dan sah				
CPL ⇒ Sub-CPMK					

	<p>Sub-CPMK1 Mahasiswa dapat Menjelaskan permasalahan makanan dan minuman yang berada di lingkungan Serta menghubungkan nya dengan perundang undangan (C3)</p> <p>Sub-CPMK2 Mahasiswa dapat memahami teknik pengambilan cuplikan makanan dan minuman (C2)</p> <p>Sub-CPMK3 Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien dan Mikronutrien (C4)</p> <p>Sub-CPMK4 Mahasiswa dapat menganalisa Mikronutrien (C5)</p>
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini memberikan kemampuan kepada mahasiswa untuk menganalisa (C4) tahap tahap pengambilan sampel makanan, minuman dan menerapkan prinsip-prinsip pemeriksaan nutrisi, zat aditif dan zat non-aditif makanan minuman (P3) serta mampu mengelola hasil diagnosa dengan teknik titrasi dan pembacaan data (A)
Bahan Kajian / Materi Pembelajaran	<p>Pengertian dan kriteria makanan dan minuman berkualitas</p> <p>Peraturan Kementerian Kesehatan atau PP UU yang berkaitan dengan makanan dan minuman serta golongannya</p> <p>teknik pengambilan cuplikan makanan dan minuman (C2)</p> <p>Analisa Makronutrien dan Mikronutrien pada makanan dan minuman (C4)</p> <p>Analisa Mikronutrien pada makanan dan minuman</p>
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mitek, M., Anyzewska, A., & Wawrzyniak, A. (2013). Estimated dietary intakes of nitrates in vegetarians compared to a traditional diet in Poland and acceptable daily intakes: is there a risk?. <i>Roczniki Państwowe Zakładu Higieny</i>, 64(2). 2. PERATURAN badan pengawas obat dan makanan nomor 27 tahun 2022 tentang pengawasan pemasukan obat dan makanan ke dalam wilayah Indonesia 3. Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang 4. Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang 5. Winayu, A. K. (2020). Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (Ipomoe Batatas L) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang). 6. Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (<i>Ananascomosus (L.) Merr.</i>). <i>Jurnal Nutrisia</i>, 20(1), 34-37. 7. Khanifah, F., Puspitasari, E., & Awwaludin, S. (2021). Uji kualitatif flavonoid, alkaloid, tanin pada kombinasi kunyit (<i>Curcuma longa</i>) Coklat (<i>Theobroma cacao L.</i>). <i>Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia</i>, 15(1), 1-9. 8. Fitriana, I. R., Khanifah, F., & Baderi, B. (2020). Analisis Kandungan Vitamin C pada Buah Sawo (<i>Achras zapota</i>) Berdasarkan Lama Penyimpanan. <i>Jurnal Insan Cendekia</i>, 7(1, Maret), 34-39. 9. Khanifah, F, Tutorial Pembuatan Jelly Buah Belimbing Sayur Sebagai Sumber Vitamin C Dan Anti Oksidan Melalui Leflet Di Desa Panglungan Kec. Wonosalam. Oleh Farah Hanifa <p>-</p>
Media Pembelajaran	<p>Perangkat lunak : Power point</p> <p>Perangkat keras : Modul, buku ajar, LCD</p>

Dosen Pengampu		Farach Khanifah, S.Pd., M.Si					
Matakuliah syarat		-					
Mg Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [<i>Estimasi Waktu</i>]		Materi Pembelajaran [<i>Pustaka</i>]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
TM : 1 dan 2	Mahasiswa dapat Menjelaskan permasalahan makanan dan minuman yang berada di lingkungan Serta menghubungkanya dengan perundang undangan (C3)	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa dapat menjelaskan Pengertian makanan dan minuman berkualitas (C1) Mahasiswa dapat menggolongkan kualitas makanan dan minuman berdasarkan ADI (C2) Mahasiswa dapat mencocokkan perundang-undangan tentang kriteria makanan dan minuman aman berdasarkan perundang-undangan (C1) Keaktifan dalam diskusi Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab 	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <ol style="list-style-type: none"> Resume Kuiz-1 	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah/lecture 2 TM TM : 2 x (2x50')</p> <p>Metode pembelajaran: Small Group Discusion, Discovery learning</p> <p>Estimasi waktu : PT : 2 x (2 x 60') BM : 2 x (2 x 60')</p>	Elearning : https://lms.stikesic.me-jbg.ac.id/admin.php	Pengertian dan kriteria kualitas air	15
TM : 3 dan 4	Mahasiswa dapat memahami teknik pengambilan cuplikan	1. Mahasiswa dapat	Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab	Bentuk pembelajaran :	Elearning : https://lms.stikesic	Peraturan Kementerian	15

	makanan dan minuman (C2)	<p>menjelaskan teori cuplikan makanan dan minuman (C2, P2 dan A2)</p> <p>2. Mahasiswa dapat melaporkan teknik cuplikan makanan dan minuman (C2, P2 dan A2)</p> <p>3. Keaktifan dalam diskusi</p> <p>4. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab</p>	dan penguasaan materi	<p>Kuliah, tutorial dan responsi</p> <p>2 TM TM : 2 x (2x50')</p> <p>Metode pembelajaran: Small Group Discusion, Discovery learning</p> <p>Estimasi waktu : PT : 2 x (2 x 60') BM : 2 x (2 x 60')</p>	me-jbg.ac.id/admin.php	Kesehatan atau PP UU yang berkaitan dengan makanan dan minuman serta golongannya	
TM : 5 dan 6,7	Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien dan Mikronutrien (C4)	<p>5. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian makronutrien dan mikronutrien (C1)</p> <p>6. Berdasarkan data mahasiswa dapat membedakan makro nutrient dan mikronutrien (C2)</p> <p>7. Keaktifan dalam diskusi</p>	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Resume 2. Kuiz-3 	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah, tutorial dan responsi</p> <p>3 TM TM : 3 x (2x50')</p> <p>Metode pembelajaran: Small Group Discusion, Discovery learning</p> <p>Estimasi waktu : PT : 3 x (2 x 60') BM : 3 x (2 x 60')</p>	Elearning : https://lms.stikesicme-jbg.ac.id/admin.php	<p>a. Komponen makronutrien dan mikronutrien</p> <p>b. Jenis nutrsi pada makanan dan minuman</p>	15

		8. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab					
Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							
TM : 9,10,11	Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keaktifan dalam diskusi 2. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab 3. Mahasiswa dapat memahami konsep kadar karbohidrat yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2) 4. Mahasiswa dapat menghitung kadar karbohidrat yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2) (P2) 	Kriteria penilaian : <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjawab dan penguasaan materi 2. Partisipasi kelas Bentuk Penilaian : <ol style="list-style-type: none"> 1. Makalah 2. Keaktifan dalam presentasi, dan kerja kelompok. 	Bentuk pembelajaran : Kuliah, penugasan kelompok 3 TM TM : 3 x (2x50') Metode pembelajaran: <i>Case study, small grup discussion, discovery learning.</i> Estimasi waktu : PT : 3 x (2 x 60') BM : 3 x (2x 60')	Elearning : https://lms.stikesic.me-jbg.ac.id/admin.php	Karbohidrat	10
TM :	Mahasiswa dapat menganalisa	3.1 Mahasiswa	Kriteria penilaian :	Bentuk	Elearning :	1. Protein dan Lipid	15

12 dan 13	Makronutrien	<p>dapat memahami konsep kadar protein yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2)</p> <p>3.2 Mahasiswa dapat menghitung kadar protein yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2) (P2)</p> <p>1. Mahasiswa dapat menghubungkan kadar protein pada sumber makanan dengan kebutuhan</p>	<p>Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <p>1. Resume</p>	<p>pembelajaran : Kuliah, tutorial dan diskusi 2 TM TM : 2 x (2x50')</p> <p>Metode pembelajaran: <i>small grup discussion, discovery learning.</i></p> <p>Estimasi waktu : PT : 2 x (2 x 60') BM : 2 x (2 x 60')</p>	<p>https://lms.stikesicme-jbg.ac.id/admin.php</p>		
-----------	--------------	--	--	---	--	--	--

		protein dalam tubuh (C3)					
TM : 14, 15, 16	Mahasiswa dapat menghitung angka dosis klor (C5)	<p>1. Mahasiswa dapat memahami konsep zat aditif Pemanis dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan rumus (C2)</p> <p>2. Mahasiswa dapat memahami konsep zat aditif Penyedap dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan rumus (C2)</p> <p>3. Mahasiswa dapat memahami konsep zat Pengawet dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan instrument rumus (C2)</p>	<p>Kriteria penilaian :</p> <p>Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Partisipasi kelas</p> <p>Presentasi makalah</p> <p>Bentuk Penilaian : Makalah Keaktifan dalam presentasi, dan diskusi kelompok.</p>	<p>Bentuk pembelajaran :</p> <p>Kuliah, penugasan kelompok</p> <p>3 TM</p> <p>TM : 3 x (2x50')</p> <p>Metode pembelajaran:</p> <p><i>Case study, small grup discussion, discovery learning.</i></p> <p>Penugasan mahasiswa :</p> <p>Pada lembar tugas</p> <p>Estimasi waktu :</p> <p>PT : 3 x (2x 60')</p> <p>BM : 3 x (2 x 60')</p>	<p>6. Elearning : https://lms.stikesicme-jbg.ac.id/admin.php</p>	<p>7. Vitamin dan Zat Aditif</p> <p>8. Tutorial Pembuatan Jelly Buah Belimbing Sayur Sebagai Sumber Vitamin C Dan Anti Oksidan Melalui Leflet Di Desa Panglungan Kec. Wonosalam. Oleh Farah Hanifa</p>	9. 10

		<p>4. Mahasiswa dapat memahami konsep zat aditif Perasa dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan instrumen (C2)</p> <p>5. Mahasiswa dapat memahami konsep Vitamin dan pada bahan makanan dan minuman dengan menggunakan instrumen (C2)</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester

Perkuliahan Praktikum

Mg Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
TM : 1 dan 2	Mahasiswa dapat Menjelaskan permasalahan makanan dan minuman yang berada di lingkungan Serta menghubungkan nya dengan perundang undangan (C3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian makanan dan minuman berkualitas (C1) 2. Mahasiswa dapat menggolongkan kualitas makanan dan minuman berdasarkan ADI (C2) 3. Mahasiswa dapat mencocokkan perundang-undangan tentang kriteria makanan dan minuman aman berdasarkan perundang-undangan (C1) 	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Bentuk Penilaian :</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Resume 4. Kuiz-1 	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah/lecture 2 TM TM : 2 x (1x170')</p> <p>Metode pembelajaran: Small Group Discusion, Discovery learning</p>	<p>Elearning : https://lms.stikesicme-jbg.ac.id/admin.php</p>	Pengertian dan kriteria kualitas air	15

		<p>4. Keaktifan dalam diskusi</p> <p>5. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab</p>					
<p>TM : 3 dan 4</p>	<p>Mahasiswa dapat memahami teknik pengambilan cuplikan makanan dan minuman (C2)</p>	<p>9. Mahasiswa dapat menjelaskan teori cuplikan makanan dan minuman (C2, P2 dan A2)</p> <p>10. Mahasiswa dapat melaporkan teknik cuplikan makanan dan minuman (C2, P2 dan A2)</p> <p>11. Keaktifan dalam diskusi</p> <p>12. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab</p>	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p>	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah, tutorial dan responsi</p> <p>2 TM TM : 2 x (1x170')</p> <p>Metode pembelajaran: Small Group Discusion, Discovery learning</p>	<p>Elearning : https://lms.stikesic.me-jbg.ac.id/admin.php</p>	<p>Peraturan Kementerian Kesehatan atau PP UU yang berkaitan dengan makanan dan minuman serta golongannya</p>	15
<p>TM : 5 dan 6,7</p>	<p>Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien dan Mikronutrien (C4)</p>	<p>13. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian makronutrien dan mikronutrien (C1)</p> <p>14. Berdasarkan data mahasiswa dapat membedakan</p>	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Bentuk Penilaian : 3. Resume 4. Kuiz-3</p>	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah, tutorial dan responsi</p> <p>3 TM TM : 3 x (1x170')</p> <p>Metode pembelajaran: Small Group Discusion, Discovery learning</p>	<p>Elearning : https://lms.stikesic.me-jbg.ac.id/admin.php</p>	<p>c. Komponen makronutrien dan mikronutrien d. Jenis nutrisi pada makanan dan minuman</p>	15

		makro nutrient dan mikronutrien (C2) 15. Keaktifan dalam diskusi 16. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab					
Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							
TM : 9,10,11	Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien	1. Keaktifan dalam diskusi 2. Kebenaran dan ketepatan dalam menjawab 3. Mahasiswa dapat memahami konsep kadar karbohidrat yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2) 4. Mahasiswa dapat menghitung kadar karbohidrat yang di berada pada sumber makanan	Kriteria penilaian : 1. Ketepatan menjawab dan penguasaan materi 2. Partisipasi kelas Bentuk Penilaian : 1. Makalah 2. Keaktifan dalam presentasi, dan kerja kelompok.	Bentuk pembelajaran : Kuliah, penugasan kelompok 3 TM TM : 3 x (1x170') Metode pembelajaran: <i>Case study, small grup discussion, discovery learning.</i>	Elearning : https://lms.stikesicme-jbg.ac.id/admin.php	Karbohidrat	10

		tertentu dengan menggunakan rumus (C2) (P2)					
TM : 12 dan 13	Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien	<p>3.3 Mahasiswa dapat memahami konsep kadar protein yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2)</p> <p>3.4 Mahasiswa dapat menghitung kadar protein yang di berada pada sumber makanan tertentu dengan menggunakan rumus (C2) (P2)</p> <p>2. Mahaswiswa dapat menghubungkan</p>	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi</p> <p>Bentuk Penilaian : 2. Resume</p>	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah, tutorial dan diskusi 2 TM TM : 2 x (1x170')</p> <p>Metode pembelajaran: <i>small grup discussion, discovery learning.</i></p>	Elearning : https://lms.stikesicme-jbg.ac.id/admin.php	2. Protein dan Lipid	15

		kan kadar protein pada sumber makanan dengan kebutuhan protein dalam tubuh (C3)					
TM : 14, 15, 16	Mahasiswa dapat menghitung angka dosis klor (C5)	<p>10. Mahaswis wa dapat memahami konsep zat aditif Pemanis dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan rumus (C2)</p> <p>11. Mahaswis wa dapat memahami konsep zat aditif Penyedap dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan rumus (C2)</p> <p>12. Mahaswis wa dapat memahami konsep zat Pengawet dan</p>	<p>Kriteria penilaian : Ketepatan menjawab dan penguasaan materi Partisipasi kelas Presentasi makalah</p> <p>Bentuk Penilaian : Makalah Keaktifan dalam presentasi, dan diskusi kelompok.</p>	<p>Bentuk pembelajaran : Kuliah, penugasan kelompok 2 TM TM : 2 x (1x170')</p> <p>Metode pembelajaran: <i>Case study, small grup discussion, discovery learning.</i></p> <p>Penugasan mahasiswa : Pada lembar tugas</p>	Elearning : https://lms.stikesic me-jbg.ac.id/admin.php	Vitamin dan Zat Aditif	15.

		<p>pada makanan dan minuman dengan menggunakan instrument rumus (C2)</p> <p>13. Mahasiswa wa dapat memahami konsep zat aditif Perasa dan pada makanan dan minuman dengan menggunakan instrumen (C2)</p> <p>14. Mahasiswa wa dapat memahami konsep Vitamin dan pada bahan makanan dan minuman dengan menggunakan instrumen (C2)</p>					
Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							



**PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
ITSKES INSAN CENDEKIA MEDIKA JOMBANG**

SILABUS SINGKAT

MATA KULIAH	Nama	ANALISA AIR MAKANAN DAN MINUMAN
	Kode	05ACAMM1
	Kredit	3 SKS (1T, 2P)
	Semester	4

DESKRIPSI MATA KULIAH

Matakuliah pemeriksaan sampel makanan, minuman dan menerapkan prinsip-prinsip pemeriksaan nutrisi, zat aditif dan zat non-aditif makanan minuman (P3) serta mampu mengelola hasil diagnosa dengan teknik titrasi dan pembacaan data

CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)

Mampu menganalisa (C4) tahap tahap pengambilan sampel makanan, minuman dan menerapkan prinsip-prinsip pemeriksaan nutrisi, zat aditif dan zat non-aditif makanan minuman (P3) serta mampu mengelola hasil diagnosa dengan teknik titrasi dan pembacaan data (A)

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (Sub-CPMK)

1. Mahasiswa dapat Menjelaskan permasalahan makanan dan minuman yang berada di lingkungan Serta menghubungkan nya dengan perundang undangan (C3)
2. Mahasiswa dapat memahami teknik pengambilan cuplikan makanan dan minuman (C2)
3. Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien dan Mikronutrien (C4)

MATERI PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat Menjelaskan permasalahan makanan dan minuman yang berada di lingkungan Serta menghubungkan nya dengan perundang undangan (C3)
2. Mahasiswa dapat memahami teknik pengambilan cuplikan makanan dan minuman (C2)
3. Mahasiswa dapat menganalisa Karbohidrat, protein dan lipid pada makanan dan minuman (C4)
4. Mahasiswa dapat menganalisa vitamin dan zat aditif pada makanan dan minuman (C5)

PUSTAKA

PUSTAKA UTAMA

1. Mitek, M., Anzewska, A., & Wawrzyniak, A. (2013). Estimated dietary intakes of nitrates in vegetarians compared to a traditional diet in Poland and acceptable daily intakes: is there a risk?. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, 64(2).
2. PERATURAN badan pengawas obat dan makanan nomor 27 tahun 2022 tentang pengawasan pemasukan obat dan makanan ke dalam wilayah Indonesia
3. Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang
4. Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang
5. Winayu, A. K. (2020). Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang).
6. Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). *Jurnal Nutrisia*, 20(1), 34-37.

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="387 197 1528 304">7. Khanifah, F., Puspitasari, E., & Awwaludin, S. (2021). Uji kualitatif flavonoid, alkaloid, tanin pada kombinasi kunyit (<i>Curcuma longa</i>) Coklat (<i>Theobroma cacao</i> L). <i>Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia</i>, 15(1), 1-9.<li data-bbox="387 315 1528 421">8. Fitriana, I. R., Khanifah, F., & Baderi, B. (2020). Analisis Kandungan Vitamin C pada Buah Sawo (<i>Achras zapota</i>) Berdasarkan Lama Penyimpanan. <i>Jurnal Insan Cendekia</i>, 7(1, Maret), 34-39. |
|--|---|



**PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI
LABORATORIUM MEDIS
STIKES INSAN CENDEKIA MEDIKA JOMBANG**

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	ANALISA AIR MAKANAN DAN MINUMAN	
KODE	05ACAMM1	
DOSEN PENGAMPU	TIM	
BENTUK TUGAS	WAKTU TUGAS	PENGERJAAN
Individu	Minggu Ke 15	
JUDUL TUGAS		
Teknik pengambilan cuplikan air dan minuman		
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH		
Mahasiswa dapat melakukan uji kualitatif vitamin		
DESKRIPSI TUGAS		
Membuat video terkait pemeriksaan vitamin dan melakukan pembahasan		
METODE Pengerjaan Tugas		
<ol style="list-style-type: none"> mengumpulkan literasi terkait UU air dan lingkungan Membuat makalah dengan dilengkapi prosedur praktikum 		
BENTUK DAN FORMAT LUARAN		
<ol style="list-style-type: none"> Obyek Garapan: Review materi perkuliahan secara individual Bentuk Luaran: Resume dalam bentuk paper 		
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN		
<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan materi 25 % Penguasaan materi 25 % Kesesuaian materi 25 % Sistematis 25 % 		
JADWAL PELAKSANAAN		
Minggu Ke 15		
LAIN-LAIN		
DAFTAR RUJUKAN		
<ol style="list-style-type: none"> Mitek, M., Anyzewska, A., & Wawrzyniak, A. (2013). Estimated dietary intakes of nitrates in vegetarians compared to a traditional diet in Poland and acceptable daily intakes: is there a risk?. <i>Roczniki Państwowego Zakładu Higieny</i>, 64(2). PERATURAN badan pengawas obat dan makanan nomor 27 tahun 2022 tentang pengawasan pemasukan obat dan makanan ke dalam wilayah Indonesia Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang Winayu, A. K. (2020). <i>Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (Ipomoe Batatas L) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus</i> (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang). Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (<i>Ananascomosus (L.) Merr.</i>). <i>Jurnal Nutrisia</i>, 20(1), 34-37. Khanifah, F., Puspitasari, E., & Awwaludin, S. (2021). Uji kualitatif flavonoid, alkaloid, tanin pada kombinasi kunyit (<i>Curcuma longa</i>) Coklat (<i>Theobroma cacao L.</i>). <i>Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia</i>, 15(1), 1-9. Fitriana, I. R., Khanifah, F., & Baderi, B. (2020). Analisis Kandungan Vitamin C pada Buah Sawo (<i>Achras zapota</i>) Berdasarkan Lama Penyimpanan. <i>Jurnal Insan Cendekia</i>, 7(1, Maret), 34-39. 		



**PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
STIKES INSAN CENDEKIA MEDIKA JOMBANG**

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	ANALISA AIR MAKANAN DAN MINUMAN		
KODE	05ACAMMI		
DOSEN PENGAMPU	TIM		
BENTUK TUGAS	WAKTU TUGAS	PENGERJAAN	
Individu	Minggu Ke 4		
JUDUL TUGAS			
Teknik pengambilan cuplikan minuman dan makanan			
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH			
1. Mahasiswa dapat menganalisa Makronutrien			
DESKRIPSI TUGAS			
Membuat makalah protein			
METODE Pengerjaan Tugas			
1. mengumpulkan literasi terkait protein dan bahan makanan tambahan yang mengandung protein dan penyedap 2. Membuat makalah dengan dilengkapi prosedur praktikum			
BENTUK DAN FORMAT LUARAN			
3. Obyek Garapan: Review materi perkuliahan secara individual 4. Bentuk Luaran: Resume dalam bentuk paper			
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN			
5. Ketepatan materi 25 % 6. Penguasaan materi 25 % 7. Kesesuaian materi 25 % 8. Sistematis 25 %			
JADWAL PELAKSANAAN			
Minggu Ke 4			
LAIN-LAIN			
DAFTAR RUJUKAN			
1. Mitek, M., Anyzewska, A., & Wawrzyniak, A. (2013). Estimated dietary intakes of nitrates in vegetarians compared to a traditional diet in Poland and acceptable daily intakes: is there a risk?. <i>Roczniki Państwowego Zakładu Higieny</i> , 64(2). 2. PERATURAN badan pengawas obat dan makanan nomor 27 tahun 2022 tentang pengawasan pemasukan obat dan makanan ke dalam wilayah Indonesia 3. Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang 4. Khanifah, Farach. 2019. Modul Praktikum Analisa Makanan dan Minuman STIKes ICMe Jombang 5. Winayu, A. K. (2020). <i>Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (Ipomoe Batatas L) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus</i> (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang). 6. Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (<i>Ananascomosus (L.) Merr</i>). <i>Jurnal Nutrisia</i> , 20(1), 34-37. 7. Khanifah, F., Puspitasari, E., & Awwaludin, S. (2021). Uji kualitatif flavonoid, alkaloid, tanin pada kombinasi kunyit (<i>Curcuma longa</i>) Coklat (<i>Theobroma cacao L</i>). <i>Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia</i> , 15(1), 1-9.			

8. Fitriana, I. R., Khanifah, F., & Baderi, B. (2020). Analisis Kandungan Vitamin C pada Buah Sawo (*Achras zapota*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Insan Cendekia*, 7(1, Maret), 34-39.