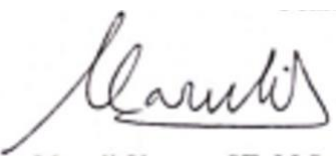


UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI ILMU GIZI					Kode Dokumen	
iMAWA						
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
ILMU BAHAN MAKANAN	05025020	ILMU PANGAN DAN GIZI	T= 2 SKS	P= 1 SKS	1	12 September 2025
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator MK	Ketua PRODI			
	TTD  Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si. Iswahyudi, S.T.P., M.Si Maruli Siregar, ST, M.Sc., M.TP	TTD  Maruli Siregar, ST, M.Sc., M.TP	TTD  Imas Arumsari, M.Sc			
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	CPL1	Menunjukkan sikap profetik yang bertaqwa kepada Allah SWT dan berakhlak karimah dengan peduli terhadap lingkungan demi mewujudkan Islam berkemajuan.				
	CPL2	Mampu memahami Islam sebagai agama yang berkembang dalam paradigma integrasi iman, ilmu, dan amal, serta mengimplementasikan ajaran Islam yang sebenar-benarnya dalam kehidupan sehari-hari.				
	CPL3	Menguasai konsep teoritis ilmu gizi, pangan, biomedik, humaniora, kesehatan masyarakat, dan manajemen untuk memformulasikan pemecahan dan penanganan masalah gizi perorangan, kelompok, dan masyarakat menuju masyarakat industri 5.0.				
	CPL9	Mampu melakukan pengkajian dan implikasi penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi berdasarkan kaidah, tata cara, dan etika ilmiah dalam rangka menyusun deskripsi saintifik hasil kajian dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir secara mandiri.				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan hubungan ilmu bahan makanan dan ilmu gizi serta kaitannya dengan Alquran dan Hadist (C2) (CPL1, CPL2, CPL3)					

	CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep penanganan pascapanen bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan (C2) (CPL3, CPL9)
	CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan komponen gizi dalam bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan (C2) (CPL3, CPL9)
	CPMK4	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan hubungan ilmu bahan makanan dan ilmu gizi, komponen gizi dalam bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan serta kaitannya dengan Alquran dan Hadist (C2) (CPL 1, CPL 2, CPL3)
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan ilmu bahan makanan dalam tinjauan Al-Quran dan Hadits (C2) (CPL1. CPL2, CPL3)
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep penanganan pascapanen bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan (C2) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sayur dan buah berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sereal dan kacang-kacangan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada umbi-umbian berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada lemak dan minyak berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada unggas berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada telur berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada daging berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
	Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada susu berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)

	Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada ikan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang konsep ilmu bahan makanan, penanganan pascapanen, komponen gizi dalam bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan serta cara mengidentifikasi kualitas komponen gizi bahan pangan berdasarkan karakteristik fisik bahan	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Pengantar ilmu bahan makanan: hubungan ilmu bahan makanan dan ilmu gizi, komponen gizi dalam bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan 2. Sayur dan Buah 3. Sereal dan kacang-kacangan 4. Umbi-umbian 5. Lemak dan minyak 6. Unggas 7. Telur 8. Daging 9. Susu 10. Ikan 11. Bahan Tambahan Pangan	
Pustaka	Utama :	
	1. Alquran (QS Al-Baqarah [2]: 168, 172; QS Al-Maidah [5]: 88) dan Hadist 2. Rahmi, Yosfi & Kusuma, Titis Sari. 2020. "Ilmu Bahan Makanan". Malang. UB Press. 3. Almatsier, S. (2010) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 4. Muchtadi, T. R., Sugiyono & Ayustaningwarno, F. (2013) Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta 5. Kusnandar F. (2011). Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat. 6. Syamsidah, S. and Hamidah, H., 2018. Pengetahuan Bahan Makanan. 7. Anshory, J., Julianti, E.D., Khuzaimah, U., Wirawanti, I.W., Siddiq, M.N.A.A., Irawan, I.R., Sari, Y.D., Kawareng, A.T., Majiding, C.M., Salsabila, S. and Rozi, F., 2023. Ilmu Bahan Makanan.	
	Pendukung :	
	8. Samad M. Y. (2006). Pengaruh Penanganan Pascapanen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. J. Sains dan Teknologi Indonesia. 8(1): 31-36 9. Swasono, M. A. H. (2016). Diktat Teknologi Pasca Panen. Jawa Timur: Universitas Yudharta Pasuruan 10. Warsito, H., Rindiani., & Nurdyansyah, F. (2015) Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika	
Dosen Pengampu	Iswahyudi, S.T.P., M.Si Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si Maruli Siregar, S.T., M.Sc., M.T.P.	

**Matakuliah
syarat**

-

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Integrasi Keilmuan dengan nilai AIK dan keilmuan lainnya	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Bentuk	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan hubungan ilmu bahan makanan dan ilmu gizi serta komponen gizi dalam bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan (C2) (S1, P1, KU1, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan menjelaskan hubungan ilmu bahan makanan dan ilmu gizi, komponen gizi dalam bahan pangan hasil pertanian, peternakan dan perikanan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk tes: UTS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	RPS dan kontrak kuliah - Ruang lingkup Ilmu Bahan Makanan - Ilmu Bahan Makanan dalam Ilmu Gizi - Komponen gizi dalam Bahan Makanan (2, 3, 5)	5
2	Mahasiswa mampu menjelaskan hubungan ilmu bahan makanan dengan Alquran dan Hadist (C2) (S1, P1, KU1, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan menjelaskan hubungan ilmu bahan dengan Alquran dan Hadist	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk tes: UTS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	- Kaitan Ilmu Bahan Makanan dengan penjelasan dalam Alquran dan Hadist - Titik kritis kehalalan bahan pangan (1, 2, 4)	

3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sayur dan buah berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sayur dan buah berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah PPT Bentuk tes: UTS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 1: Tugas kelompok (studi kasus): mengidentifikasi kualitas pangan hasil pertanian berdasarkan karakteristik fisik bahan pangan. [TT + BM: (1 + 1) x (2 x 60')] Tugas 2: Tugas individu: membuat ringkasan materi sereal dan kacang-kacangan. [TT	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi pekan lalu • Sayur dan buah: • Komposisi kimia • Perubahan-perubahan pascapanen • Tipe kerusakan pascapanen • Penanganan pascapanen • Penyimpanan (3, 4, 7)	5

					+ BM: (1 + 1) x (2 x 60')]			
4	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sereal dan kacang-kacangan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada sereal dan kacang-kacangan berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah Bentuk tes: UTS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 3: Tugas individu: membuat ringkasan materi umbi-umbian. [TT + BM: (1 + 1) x (2 x 60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi dan tugas pekan lalu - Sereal dan kacang-kacangan - Struktur biji - Komposisi kimia - Perubahan-perubahan pascapanen - Tipe kerusakan pascapanen - Penanganan pascapanen - Penyimpanan (3, 4, 7)	5
5	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada umbi-umbian berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada umbi-umbian berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah Bentuk tes: UTS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 4: Tugas individu: membuat ringkasan materi lemak dan minyak. [TT	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi dan tugas pekan lalu - Umbi-umbian: - Komposisi kimia - Perubahan-perubahan pascapanen - Tipe kerusakan pascapanen - Penanganan pascapanen - Penyimpanan (3, 4, 7)	5

[illegible]

9	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada telur berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada telur berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah Bentuk tes: UAS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 6: Tugas individu: membuat ringkasan materi daging. [TT + BM: (1 + 1) x (2 x 60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi dan tugas pekan lalu Telur: • Bagian-bagian telur • Struktur fisik telur • Komposisi kimia • Sifat-sifat telur • Penyimpanan telur • Penyimpangan-penyimpangan telur • Mutu telur (3, 4, 7)	10
10 & 11	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada daging berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada daging berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah Bentuk tes: UAS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 7: Tugas individu: membuat ringkasan materi susu. [TT + BM: (1 + 1) x (2 x 60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi dan tugas pekan lalu Daging: • Struktur dan komposisi daging • Karkas • Perubahan setelah penyembelihan aging (pelayuan) • Pemotongan karkas • Kriteria kualitas daging • Perubahan pasca mortem • Cara membedakan macam-macam daging • Keunggulan daging • Keempukan daging	10

							- Enzim pengempuk daging - Pengolahan daging - Titik kritis kehalalan (3, 4, 7)	
12	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada susu berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada susu berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah Bentuk tes: UAS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 8: Tugas individu: membuat ringkasan materi ikan. [TT + BM: (1 + 1) x (2 x 60')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi dan tugas pekan lalu Susu: - Karakteristik susu - Komposisi susu - Kerusakan cita rasa susu - Penanganan susu segar - Pemeriksaan kualitas susu - Produk olahan susu - Titik kritis kehalalan (3, 4, 7)	10
13	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada ikan berdasarkan karakteristik fisik bahan (C4) (CPL3, CPL9)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam mengidentifikasi kualitas komponen gizi pada ikan berdasarkan karakteristik fisik bahan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk non-tes: Makalah Bentuk tes: UAS	Ceramah dan diskusi, self directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]	https://onlinelearning.uhamka.ac.id/	Review materi dan tugas pekan lalu Ikan: - Struktur ikan dan komposisi daging ikan - Komposisi gizi - Penanganan pascapanen ikan - Kerusakan pascapanen ikan - Mutu ikan - Metode pengawetan ikan - Produk olahan ikan (3, 4, 7)	5

