



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Jl.Limau II, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12130
Telp./Fax. (021) 7256157, <http://fikes.uhamka.ac.id>, <http://uhamka.ac.id>

KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
Nomor : 476 /A.32.01/2026

Tentang
DISTRIBUSI MENGAJAR DOSEN
PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2025/2026

Bismillahirrahmanirrahim,

DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA:

- Menimbang : a. Bahwa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, sebagai Lembaga Pendidikan Tinggi yang menyiapkan mahasiswa menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik yang dapat menerapkan, mengembangkan ilmu pengetahuan.
- b. Bahwa kegiatan belajar mengajar di lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dimungkinkan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya melalui program kegiatan yang terpadu, konsisten dan berkesinambungan, maka dianggap perlu menerbitkan surat keputusan Dekan.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 tahun 2003; tanggal 8 Juli 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tanggal 10 Agustus 2012, Tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tanggal 30 Januari 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2023 Tanggal 16 Agustus 2023, tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
5. Keputusan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 138/DIKTI/Kep/1997 tanggal 30 Mei 1997, tentang perubahan bentuk Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan (IKIP) Muhammadiyah Jakarta menjadi Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA;
6. Pedoman Pimpinan Pusat Muhammadiyah Nomor 02/PED/1.0/B/2012 tanggal 16 April 2012, tentang Perguruan Tinggi Muhammadiyah;
7. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor 1068/R/KP/2025 tanggal 5 Jumadil Awal 1447 H./27 Oktober 2025 M. tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Masa Jabatan 2025 - 2026;
8. Statuta Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Tahun 2023;

Memperhatikan : 1. Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Nomor: 0654/A.12.07/ 2025, tanggal 20 Muharram 1447 H/ 15 Juli 2025 M, tentang Pemberlakuan Kalender Akademik Tahun 2025/2026;
2. Hasil Rapat Pimpinan dan Dosen tanggal 12 Februari 2026

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
Pertama : Mengangkat Mengajar pada Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 sebagaimana tersebut dalam lampiran surat keputusan ini.
- Kedua : Tugas dosen memberikan bimbingan kepada mahasiswa dalam rangka memenuhi dan mengembangkan minat mahasiswa dalam proses pendidikan.
- Ketiga : Dosen berhak mendapatkan honorarium sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.
- Keempat : Surat Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sebagai amanah.
- Kelima : Keputusan ini berlaku pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026.
- Keenam : Hal-hal yang bertentangan dengan surat keputusan dinyatakan tidak berlaku.
- Ketujuh : Apabila ada kesalahan atau kekeliruan dalam surat keputusan ini akan diperbaiki sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Jakarta
Pada tanggal, 25 Sya'ban 1447 H
13 Februari 2026 M



Dekan,
Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

SALINAN keputusan ini disampaikan kepada Yth.

1. Para Wakil Dekan
2. Kaprodi Gizi
3. Para Dosen
4. Kepala Tata Usaha u.p Kasubag Akademik
Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan UHAMKA

LAMPIRAN SK DEKAN FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

Nomor : 476 /A.32/01/2026

Tanggal : 25 Sya'ban 1447 H
13 Februari 2026 M

Jadwal Dosen Mengajar
Semester Genap 2025/2026

Dosen : Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si
Homebase : Gizi

NO	KODE MK	NAMA MK	PROGRAM STUDI	KELAS	SKS
1	05025034	Analisa Zat Gizi	Gizi	2A	3
2	05025061	Analisis Sensori	Gizi	4A	2
3	05025054	MSPMI (Komprehensif)	Gizi	6A	2
4	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8A	4
5	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8B	4
6	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8C	4
7	05025045	PBL Gizi Klinik	Gizi	8D	4
Jumlah					23



Dekan,

Ony Linda, M.Kes
NIDN: 0330107403

**PERANGKAT PEMBELAJARAN
(ANALISIS ZAT GIZI)
(30502434)**



**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**

A. FORMAT RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

LOGO FAKULTAS	UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN PROGRAM STUDI GIZI					Kode Dokumen
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER						
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		Semester	Tgl Penyusunan
ANALISIS ZAT GIZI	30502434	GIZI DAN PANGAN	T=2 (Teori)	P=1 (Praktik)	II	25 Februari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Ketua Program Studi			
	 Iswahyudi, S.T.P., M.Si. Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si Dr. Indah Kusumaningrum, M.Si	 Iswahyudi, S.T.P., M.Si.	 Imas Arumsari, M.Sc.			
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK					
	CPL1	Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious (S1)				
	CPL2	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional (P1)				
	CPL3	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur (KU2)				
	CPL4	Memiliki kemampuan berfikir (meta-kognitif) dengan landasan ilmiah (decision maker, researcher) (KK10)				
	CPL5	Memiliki kemampuan belajar yang terstruktur dalam memahami teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi (KK11)				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
CPMK1	Mampu memahami konsep dan dasar-dasar analisis pangan (C2) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)					

	CPMK2	Mampu menganalisis prinsip dari metode pembuatan larutan dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	CPMK3	Mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas lemak/minyak dan kualitas protein serta aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	CPMK4	Mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis kadar air, zat gizi makro, zat gizi mikro, dan zat non gizi (serat pangan, senyawa bioaktif dan bahan tambahan pangan) serta aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memahami konsep dan dasar-dasar analisis pangan (C2) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip dari metode pembuatan larutan dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis kadar air dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas lemak/minyak dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas protein dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis zat gizi mikro (vitamin dan mineral), dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis serat pangan dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis senyawa bioaktif (total fenol dan aktivitas antioksidan) dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
	Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis bahan tambahan pangan dan

		aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Analisis Zat Gizi membahas tentang konsep dan ruang lingkup analisis bahan pangan seperti analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak); zat gizi mikro (mineral, vitamin); kadar air, kadar serat; senyawa bioaktif serta bahan tambahan pangan yang terdapat dalam makanan. Selain itu, dibahas juga bagaimana cara mengidentifikasi kualitas lemak/minyak dan kualitas protein.	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Pengantar analisis zat gizi dan dasar-dasar analisis pangan 2. Larutan 3. Air 4. Komponen zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dalam bahan pangan 5. Kualitas lemak/minyak 6. Kualitas protein dalam bahan pangan 7. Komponen zat gizi mikro (mineral dan vitamin) dalam bahan pangan 8. Serat pangan 9. Senyawa bioaktif dalam bahan pangan 10. Bahan tambahan pangan (BTP)	
Daftar Referensi/	Utama:	

Pustaka	1. Al-Quran dan Hadist 2. [AOAC] Association of Official Analytical Chemists (US). 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemists. AOAC, Inc. Mayland. 3. [ASTM] American Society for Testing and Material (US). 1993. Standard Test Method For Water Vapor Transmission Rate Through Plastic Film And Sheeting Using A Modulated Infrared Sensor. Annual Book of American Standard Testing Methods D1249-90. Philadelphia. 4. Kusnandar F. 2011. Kusnandar, Feri. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat. 5. Kusnandar F, Andarwulan N, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat 6. Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton. 2013. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press. 7. Wijaya HC, Mulyono N. 2010. Bahan Tambahan Pangan; Pemanis. IPB Press. 8. Wijaya HC, Mulyono N, Afandi FA. 2011. Bahan Tambahan Pangan; Pengawet. IPB Press. 9. Nielsen, Suzanne. 2010. Food Analysis Fourth Ed. New York: Springer
	Pendukung:
	10. Ariyani, P. S., Iswahyudi, & Siregar, M. (2024). Utilization of Papaya and Tomatoes in Making Jelly Drinks Source of Vitamin C. Jurnal Kesehatan, 17 (2), 194–209. https://doi.org/10.23917/jk.v17i2.2888 11. Arumsari, I., & Sofyaningsih, M. 2020. Evaluation of Nutrient Content of Chia Flour (<i>Salvia hispanica</i> L.) and Sesame Flour (<i>Sesamum indicum</i> L.) as Alternative Flour Rich in Fiber and Protein. Arsip Gizi dan Pangan. 5 (1) : 27-33 12. Muliananda, P., Iswahyudi., Sofyaningsih, M. 2024. Pengaruh penambahan puree labu kuning terhadap kadar proksimat, beta-karoten, dan sifat organoleptik cookies umbi garut bebas gluten. Jurnal Gizi, 13(1): 42-58 13. Sofyaningsih, M. dan Iswahyudi. 2018. Mikroenkapsulasi ekstrak kulit buah naga merah dengan teknik spray drying. Arsip Pangan dan Gizi. 3(1): 1-7. 14. Putri IE, Nugraha ES, Kusumaningrum HD. 2018. Film edible antibakteri berbasis isolate protein kedelai dengan ekstrak kunyit dan nanopartikel seng oksida. J. Teknologi dan Industri Pangan. 29 (1): 85-92.
Dosen Pengampu	Iswahyudi, S.T.P., M.Si Imawati Eka Putri, S.Gz., M.Si
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 [Referensi/Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Teknik	Pembelajaran Luring (offline)	Pembelajaran Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mahasiswa mampu memahami konsep dan dasar-dasar analisis pangan (C2) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	Ketepatan dalam menjelaskan konsep dan dasar-dasar analisis pangan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS		Ceramah dan diskusi, self-directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]	Pengantar Analisis Zat Gizi a. Pengertian b. Tujuan c. Ruang lingkup d. Dasar-dasar analisis pangan (1, 4, 5, 6)	5
2	Mahasiswa mampu menganalisis prinsip dari metode pembuatan larutan dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)		1. Ketepatan dalam menganalisis prinsip dari metode pembuatan larutan 2. Keterampilan dalam membuat berbagai macam larutan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab		Ceramah dan diskusi, self-directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]	Larutan a. Pengertian b. Sifat-sifat larutan c. Jenis-jenis larutan dalam analisis zat gizi (larutan buffer, larutan standar dan larutan kerja) d. Metode pembuatan larutan e. Aplikasi larutan dalam analisis zat gizi (4, 5, 6)	5

3	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis kadar air dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	QS 6: 99 (air hujan dan tumbuhan)	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis kadar air 2. Keterampilan dalam melakukan analisis kadar air	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab		Ceramah dan diskusi, self-directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]	Air a. Pengertian b. Sifat-sifat air c. Jenis-jenis air dalam bahan pangan d. Peran air dalam makanan e. Metode analisis air f. Aplikasi analisis air dalam industri makanan (1, 2, 3, 4, 5, 6, 12)	5
4 & 5	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis karbohidrat, protein dan lemak. 2. Keterampilan dalam melakukan analisis karbohidrat, protein dan lemak.	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab, review jurnal		Ceramah dan diskusi, self-directed learning, cooperative learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 1: Tugas kelompok (review jurnal) [PT: 1 x (2 x 50')]	Komponen zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dalam bahan pangan a. Pengertian b. Fungsi c. Jenis d. Sumber e. Metode analisis (1, 2, 4, 5, 9, 11, 12)	15
6	Mahasiswa mampu menganalisis	QS 2: 168 QS 5: 88	1. Ketepatan dalam menganalisis	Kriteria: Ketepatan dan		Ceramah dan diskusi, self-	Kualitas lemak/minyak a. Pengertian	10

	berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas lemak/minyak dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	(halalan toyyiban)	berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas lemak/minyak. 2. Keterampilan dalam melakukan berbagai analisis kualitas lemak/minyak.	penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab, review jurnal		directed learning, cooperative learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 2: Tugas kelompok (review jurnal) [PT: 1 x (2 x 50')]	b. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas lemak/minyak c. Penilaian kualitas lemak/minyak secara fisik, kimia dan mikrobiologi d. Metode analisis kualitas lemak/minyak secara kimia (analisis bilangan asam, kandungan ALB, bilangan peroksida dan bilangan iodin) (1, 2, 4, 5, 9)	
7	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas protein dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis dalam menentukan kualitas protein. 2. Keterampilan dalam melakukan berbagai analisis kualitas	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab, review jurnal		Ceramah dan diskusi, self-directed learning, cooperative learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 3: Tugas kelompok (review jurnal) [PT: 1 x	Kualitas protein dalam bahan pangan a. Pengertian b. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas protein c. Penilaian kualitas protein secara in vivo dan in vitro fisik, kimia dan mikrobiologi d. Metode analisis kualitas protein secara in vivo (PER, BV, NPU,	10

			protein.			(2 x 50')	NPR	
							(1, 2, 4, 5, 9)	
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester							
9, 10 & 11	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis zat gizi mikro (vitamin dan mineral), dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis vitamin dan mineral. 2. Keterampilan dalam melakukan beberapa analisis vitamin dan mineral (total beta-karoten, vitamin C, Ca dan Fe)	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab, review jurnal	Ceramah dan diskusi, self-directed learning, cooperative learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 4: Tugas kelompok (review jurnal) [PT: 1 x (2 x 50')]		Komponen zat gizi mikro (vitamin dan mineral) dalam bahan pangan a. Pengertian b. Jenis c. Sumber d. Metode analisis vitamin dan mineral (vitamin C, vitamin A dalam beta-karoten, kadar abu, kadar Ca dan Fe) (1, 2, 4, 5, 9, 10, 12, 14)	20
12	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis serat pangan dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1,	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis kadar serat pangan 2. Keterampilan dalam	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab	Ceramah dan diskusi, self-directed learning, [TM: 1 x (2 x 50')]		Serat pangan a. Pengertian b. Fungsi c. Jenis d. Sumber e. Pengaruh proses pengolahan terhadap serat pangan	10

	KU2, KK10, KK11)		melakukan analisis kadar serat pangan				f. Metode analisis (1, 2, 4, 5, 9, 11)	
13 & 14	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis senyawa bioaktif (total fenol dan aktivitas antioksidan) dan aplikasinya dalam analisis zat gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban)	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis senyawa bioaktif. 2. Keterampilan dalam melakukan beberapa analisis senyawa bioaktif (total fenol dan aktivitas antioksidan)	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test: Tanya jawab, review jurnal	Ceramah dan diskusi, self-directed learning, cooperative learning [TM: 1 x (2 x 50')] Tugas 5: Tugas kelompok (review jurnal) [PT: 1 x (2 x 50')]		Senyawa bioaktif dalam bahan pangan a. Pengertian b. Fungsi c. Jenis d. Sumber e. Pengaruh proses pengolahan dan penyimpanan terhadap senyawa bioaktif f. Macam-macam metode ekstraksi senyawa bioaktif g. Metode analisis total fenol dan aktivitas antioksidan (1, 2, 4, 5, 9, 13)	15
15	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai konsep dari metode analisis bahan tambahan pangan dan aplikasinya dalam analisis zat	QS 2: 168 QS 5: 88 (halalan toyyiban) Hadits-hadits tentang makanan yang diharamkan	1. Ketepatan dalam menganalisis berbagai konsep dari metode analisis bahan tambahan pangan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Bentuk test: UTS Bentuk non-test:	Ceramah dan diskusi, self-directed learning [TM: 1 x (2 x 50')]		Bahan tambahan pangan (BTP) a. Pengertian b. Jenis c. Sumber d. Analisis BTP dalam bahan pangan e. Aplikasi BTP dalam	5

	gizi (C4) (S1, P1, KU2, KK10, KK11)		2. Keterampilan dalam melakukan analisis bahan tambahan pangan pangan	Tanya jawab			industri makanan (1, 2, 4, 5, 7, 8, 9)	
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester							

DAFTAR NILAI MAHASISWA

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Proq. Studi : Gizi
 Semester : Genap 2025/2026
 Mata Kuliah : Analisa Zat Gizi
 Kelas : 2A
 Dosen : IMAWATI EKA PUTRI, S.Gz., M.Si

NO	N I M	NAMA MAHASISWA	N.Aktif (10 %)	N.TUGAS (25 %)	N.UTS (25 %)	N.UAS (40 %)	N RATA 2	N. HURUF
1	2505025001	SHAFALUTHVIA SAMSUDIN	80	82	41	69	66.00	B-
2	2505025002	SALSABILLA PUTRI	80	78	35	62	61.00	C+
3	2505025003	VIKA NUR NOVIYANTI	90	81	31	63	62.00	C+
4	2505025005	ANNISA CAHYA PERTIWI	80	80	45	66	66.00	B-
5	2505025006	NAFISA ANGELINA	80	80	37	71	66.00	B-
6	2505025007	MIRA AZZAHRA	80	78	69	80	77.00	B+
7	2505025008	ZAHRA MEYFANI JUANAH	80	80	45	84	73.00	B
8	2505025009	KHOLSA FUADAH AWALIYAH	88	82	29	71	65.00	B-
9	2505025010	KEISYA EKA APRILIA PUTRI	82	82	45	75	70.00	B
10	2505025011	NURUL ANDHINI PUTRI	80	80	55	82	75.00	B+
11	2505025012	RIFAA ALYA FITRIANI ANSORI	90	80	55	80	75.00	B+
12	2505025013	ELSYA ARDIANA	80	80	85	80	81.00	A-
13	2505025014	RIHANNA NAFISATUL ULA	80	78	43	70	66.00	B-
14	2505025015	KANAYA RADITA	88	82	49	70	70.00	B
15	2505025016	MARDHIYAH RAMADHANI	80	80	39	74	67.00	B-
16	2505025018	TIARA AFIFAH	80	83	47	75	71.00	B
17	2505025020	ARIUN ZAIDAN ZIDNA	90	78	41	71	67.00	B-
18	2505029001	YUNITA LISTIARINI	90	85	67	82	80.00	A-

Ttd



IMAWATI EKA PUTRI, S.Gz., M.Si

Fakultas : Ilmu - Ilmu Kesehatan
Prog. Studi : Gizi
Semester : Genap 2025/2026

DATA KEHADIRAN MAHASISWA

Matakuliah : 05025034 - Analisa Zat Gizi
Kelas : 2A
Dosen : IMAWATI EKA PUTRI, S.Gz., M.Si

Keterangan : X => Tidak Hadir

NO	NIM	NAMA	JUMLAH PERTEMUAN : 16														TOT HADIR	% HADIR		
			4 Mar 2026	10 Mar 2026	31 Mar 2026	11 Apr 2026	21 Apr 2026	24 Apr 2026	24 Apr 2026	29 Apr 2026	11 Mei 2026	12 Mei 2026	22 Mei 2026	6 Jun 2026	9 Jun 2026	9 Jun 2026			23 Jun 2026	6 Jul 2026
1	2505025001	SHAFALUTHVIA SAMSUDIN	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
2	2505025002	SALSABILLA PUTRI	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	X	V	16	88	
3	2505025003	VIKA NUR NOVIYANTI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
4	2505025005	ANNISACAHYA PERTIWI	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	94	
5	2505025006	NAFISANGELINA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	16	94	
6	2505025007	MIRAAZZAHRA	V	V	X	V	V	V	V	X	X	V	V	V	V	X	V	16	75	
7	2505025008	ZAHRA MEYFANI JUANAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
8	2505025009	KHOLSAFUADAH AWALIYAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
9	2505025010	KEISYAEKA APRILIA PUTRI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
10	2505025011	NURUL ANDHINI PUTRI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
11	2505025012	RIFAAALYA FITRIANI ANSORI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
12	2505025013	ELSYAARDIANA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
13	2505025014	RIHANNA NAFISATUL ULA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
14	2505025015	KANAYARADITA	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	16	94	
15	2505025016	MARDHIYAH RAMADHANI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
16	2505025018	TIARA AFIFAH	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
17	2505025020	ARJUN ZAIDAN ZIDNA	V	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	94	
18	2505029001	YUNITA LISTIARINI	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	16	100	
Jumlah hadir :			18,00	17	17	17	18	18	18	18	16	17	18	18	17	18	15	18		

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN
Semester : Genap 2025/2026

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Prog. Studi : Gizi
 Matakuliah : 05025034 – Analisa Zat Gizi
 Kelas : 2A
 Dosen : – IMAWATI EKA PUTRI, S.Gz., M.Si

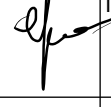
Jadwal Kuliah R.LAB1 Selasa 07:00–09:50
 R.LA302 Selasa 15:30–17:10

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
1	Rabu 4 Mar 2026	kontrak kuliah dan pengenalan analisa zat gizi	18		IMAWATI EKA PUTRI
2	Selasa 10 Mar 2026	PENGECERAN DAN LARUTAN	17		IMAWATI EKA PUTRI
3	Selasa 31 Mar 2026	analisis kadar air	17		IMAWATI EKA PUTRI
4	Sabtu 11 Apr 2026	analisis karbohidrat	17		IMAWATI EKA PUTRI
5	Selasa 21 Apr 2026	PRESENTASI MATERI PROTEIN DAN ASAM AMINO	18		IMAWATI EKA PUTRI
6	Jumat 24 Apr 2026	Analisis Lemak	18		IMAWATI EKA PUTRI
7	Jumat 24 Apr 2026	Good Laboratory Practice	18		IMAWATI EKA PUTRI
8	Rabu 29 Apr 2026	UTS	18		IMAWATI EKA PUTRI

BERITA ACARA PERKULIAHAN DOSEN
Semester : Genap 2025/2026

Fakultas : Ilmu – Ilmu Kesehatan
 Prog. Studi : Gizi
 Matakuliah : 05025034 – Analisa Zat Gizi
 Kelas : 2A
 Dosen : – IMAWATI EKA PUTRI, S.Gz., M.Si

Jadwal Kuliah R.LAB1 Selasa 07:00–09:50
 R.LA302 Selasa 15:30–17:10

TATAP MUKA KE	HARI / TANGGAL	POKOK BAHASAN	JML MHS HADIR	PARAF	
				KET. KELAS	DOSEN
9	Senin 11 Mei 2026	kuis GLP	16		IMAWATI EKA PUTRI
10	Selasa 12 Mei 2026	GLP	17		IMAWATI EKA PUTRI
11	Jumat 22 Mei 2026	analisis Abu/ mineral	18		IMAWATI EKA PUTRI
12	Sabtu 6 Jun 2026	ANALISIS VITAMIN	18		IMAWATI EKA PUTRI
13	Selasa 9 Jun 2026	ANTIOKSIDAN/ BIOAKTIF	17		IMAWATI EKA PUTRI
14	Selasa 9 Jun 2026	ZAT ANTI GIZI	18		IMAWATI EKA PUTRI
15	Selasa 23 Jun 2026	serat dan pangan fungsional	15		IMAWATI EKA PUTRI
16	Senin 6 Jul 2026	EAS	18		IMAWATI EKA PUTRI

Catatan :

1. Dalam setiap pertemuan, kolom paraf harus diparaf oleh dosen dan ketua kelas.
2. Kolom pokok bahasan diisi sesuai dengan SAP.
3. Setelah selesai perkuliahan, berita acara ini agar diserahkan kepada sekretariat Fakultas masing-masing.

Jakarta, 30 Juli 2026.

Dosen ybs


 IMAWATI EKA PUTRI, S.Gz., M.Si