



FPMIPA UPI

## SILABUS

### REGULASI PANGAN (KI565)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-74  
Revisi : 00  
Tanggal : 21 April 2011  
Halaman : 1 dari 3

Dibuat Oleh :	Diperiksa Oleh :	Disetujui Oleh :
Prof. Dr. Anna Permanasari, M.Si ( Koordinator Mata Kuliah )	Dr. Ahmad Mudzakir, M.Si (Ketua Program Studi Kimia)	Dr. Ijang Rohman, M.Si ( Ketua Jurusan Pendidikan Kimia )

### **KI 565 Regulasi Pangan (2 Sks, Smt 8)**

#### **Deskripsi**

Perkuliahan ini bertujuan memahami berbagai regulasi pangan, baik di industri pangan, maupun di laboratorium kimia pangan, dan tempat-tempat yang berkaitan dengan pangan. Perkuliahan ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman tentang berbagai regulasi pangan di industri pangan dan di laboratorium kimia pangan. Lingkup perkuliahan meliputi berbagai regulasi pangan dalam industri makanan, manajemen laboratorium kimia pangan, keamanan di laboratorium pangan, HACCP, SNI, SRM Codex makanan, Buku sumber yang digunakan : 1. Creaser, Collins and Rupert Purchase (1991), Food Contaminants: Source and Surveillance, The Royal Soc. of Chemistry, , Dep. Kes RI, 1979, Kodex makanan Indonesia tentang Bahan tambahan makanan, Hall, C.W.,(1975), Error in experimentation, Matriks Pub.Co., Champaign, Illinois.

#### **1. Identitas Mata Kuliah**

Nama Mata Kuliah	: Regulasi Pangan
Nomor Kode	: KI 565
Jumlah sks	: 2
Semester	: 8
Kelompok Mata Kuliah	: Mata Kuliah Kemampuan Profesi (MKKP)
Program Studi	: Kimia
Prasyarat	: -
Dosen	: Prof., Dr. Anna Permanasari, M.Si. Dr. Susiwi, MPd.

#### **2. Tujuan**

Perkuliahan ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman tentang berbagai regulasi pangan, baik di industri pangan, maupun di laboratorium kimia pangan, dan tempat-tempat yang berkaitan dengan pangan

#### **3. Deskripsi Isi**

Perkuliahan ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman tentang berbagai regulasi pangan di industri pangan dan di laboratorium kimia pangan. Lingkup perkuliahan meliputi berbagai regulasi pangan dalam industri makanan, manajemen laboratorium



FPMIPA UPI

## SILABUS

### REGULASI PANGAN (KI565)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-74  
Revisi : 00  
Tanggal : 21 April 2011  
Halaman : 2 dari 3

kimia pangan, keamanan di laboratorium pangan, HACCP, SNI, SRM Codex makanan, Kadaluarsa pangan, kerusakan pada bahan pangan

#### 4. Pendekatan Pembelajaran:

Perkuliahan dilaksanakan dengan pendekatan ekspositori, inkuiri, serta seminar dan penugasan, menggunakan media IT (e learning), OHP/LCD, presentasi.

#### 5. Evaluasi

Seminar kelas (tugas Kelompok), Tugas mandiri, tes unit dan UAS

#### 6. Rincian materi kuliah tiap pertemuan

- Pertemuan 1 Pengantar perkuliahan Regulasi di Industri Pangan
- Pertemuan 2 HACCP dan Penerapannya dalam industri pangan
- Pertemuan 3 HACCP dan Penerapannya dalam industri pangan
- Pertemuan 4 Codex , SNI, SRM
- Pertemuan 5 Codex , SNI, SRM
- Pertemuan 6 Good Manufacturing Practices (GMP)
- Pertemuan 7 Tes Unit I
- Pertemuan 8 Good Manufacturing Practices
- Pertemuan 9 Good Manufacturing Practices
- Pertemuan 10 Kerusakan pangan
- Pertemuan 11 Kerusakan Pangan
- Pertemuan 12 Kadaluarsa
- Pertemuan 13 Presentasi tugas observasi kerusakan pangan
- Pertemuan 14 Presentasi tugas observasi kerusakan pangan
- Pertemuan 15 Presentasi tugas observasi kerusakan pangan
- Pertemuan 16 Tes Unit II (tes Akhir semester)

#### 7. Referensi:

1. Creaser, Collins and Rupert Purchase (1991), Food Contaminants: Source and Surveillance, The Royal Soc. of Chemistry,
2. Dep. Kes RI, 1979, Kodex makanan Indonesia tentang Bahan tambahan makanan
3. Hall, C.W.,(1975), Error in experimentation, Matriks Pub.Co., Champaign, Illinois.
4. SNI-17025-2000 (1997), Persyaratan Umum Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi, BSN
5. Sumanto, (2000), Validasi Metode, Bahan ajar untuk Kursus Validasi Metode di LIPI Kimia Terapan, Bandung
6. Winarno, F.G. (2002), Codex and SNI dalam perdagangan pangan global, MBrio Press. Bogor.
7. Winarno, F.G. dan Surono (2004), GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik, MBrio Press. Bogor.
8. Winarno, F.G. dan Surono (2004), HACCP dan Penerapannya dalam Industri , MBrio Press. Bogor.



## SILABUS

### REGULASI PANGAN (KI565)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-74  
 Revisi : 00  
 Tanggal : 21 April 2011  
 Halaman : 3 dari 3

### Rancangan Kegiatan Belajar Mengajar

Pertemuan ke	Tujuan Pembelajaran Khusus	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Bentuk Pembelajaran dan Media	Rujukan
1	Mahasiswa mengenal materi mata kuliah regulasi pangan (Silabi), aturan main dalam perkuliahan, tugas- kelompok/mandiri yang harus diselesaikan	Pengantar perkuliahan regulasi pangan	- Diskusi - Media: OHP, Referensi2 yang digunakan	
2 dan 3	Mahasiswa mengenal definisi, prinsip dan persyaratan dasar HACCP serta menjelaskan penerapannya dalam industri pangan	HACCP dan penerapannya dalam industri pangan - pengertian HACCP: definisi, sejarah, pentingnya HACCP - Prinsip-prinsip HACCP - Persyaratan dasar penerapan HACCP	- mendiskusikan, menjelaskan definisi, prinsip, persyaratan dasar HACCP serta menjelaskan penerapannya dalam industri pangan - Media: buku ajar, OHP - tugas mandiri tentang contoh penerapan HACCP di industri pangan tertentu	(7)
4 dan 5	Menjelaskan sistem standarisasi pangan nasional	Codex dan SNI - Sistem standarisasi pangan nasional - Codex - Perdagangan Pangan global - SNI - SRM (standard reference materials)	- Mendiskusikan, menjelaskan Tentang regulasi standarisasi Pangan nasional, penjelasan codex dan SNI dan SRM, melakukan analisis/kajian terhadap SNI 17025 dan kodex (melalui seminar kelas dari kelompok) - Media: Buku ajar, OHP	(2), (4) dan (5)
6	Tes UNIT		-	
7 s/d 10	Mahasiswa mendeskripsikan prinsip2 GMP dan keterkaitan antara GMP dengan HACCP dan SSOP	Good Manufacturing Practices - Pengertian dan prinsip - GMP dan Kaitannya dengan HACCP dan SOP - Sanitasi dan Hygiene - Desinfektan - Dokumentasi SSOP	- mendiskusikan materi GMP dan kaitannya dengan GMP dan SSOP - Melaksanakan analisis/kajian terhadap teknik-teknik sanitasi, hygiene, desinfektansi	(1), (4) dan (6)
11 s/d 14	Menjelaskan beberapa parameter dalam validasi metode dan mampu menerapkannya dalam suatu metode analisis bahan pangan tertentu	Validasi metode dalam analisis pangan - Limit deteksi - Linieritas dan keberulangan hasil pengukuran - Daerah konsentrasi - Akurasi dan presisi - Uncertainty	- diskusi tentang teknik-teknik validasi metode analisis (pangan) - analisis/kajian cara menentukan uncertainty pada beberapa teknik analisis pangan melalui seminar kelas - Media: OHP, buku ajar	(1), (2), (5)
15	Menjelaskan peranan serta materi esensial dari mata kuliah regulasi pangan	Resensi materi dalam mata kuliah regulasi pangan	- Diskusi	
16.	TES UNIT/TES AKHIR SEMESTER			