



## SILABUS

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-29  
Revisi : 00  
Tanggal : 21 April 2011  
Halaman : 1 dari 2

### NUTRISI DAN KESEHATAN (KI564)

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

### Deskripsi Mata Kuliah

Melalui perkuliahan ini mahasiswa diharapkan mengetahui tentang hubungan makanan berbahan karbohidrat, protein, lipida, vitamin, mineral, produk bioteknologi terhadap kesehatan serta cairan tubuh, angka kecukupan gizi dan gizi untuk orang sehat dan orang sakit. Buku sumber yang digunakan adalah .Almatsier, S. (2003), Prinsip Dasar Ilmu Gizi, , PoedjiadiA. dan Supriyanti, FM.(2005), Dasar-dasar Biokimia, Almatsier S., (2005), Penuntun Diet.

#### 1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah : Nutrisi dan Kesehatan  
Kode Mata Kuliah : KIM 564  
Jumlah SKS : 2 SKS  
Semester : 7  
Kelompok Mata Kuliah : MKK Akademik  
Program Studi/Program : Kimia/S-1  
Status Mata Kuliah : Mata Kuliah Keahlian Program S-1 Kimia  
Prasyarat : Telah menempuh kuliah Biokimia 1 dan Biokimia 2  
Dosen : Dr. F.M. Titin Supriyanti MSi

#### 2. Tujuan

Memantapkan pemahaman konsep-konsep tentang nutrisi dan kesehatan yang didasarkan pada sifat, fungsi dan manfaat terhadap senyawa makro dan mikro nutrien serta aplikasinya dalam bahan makanan.

#### 3. Deskripsi Isi :

Dalam perkuliahan dibahas tentang sifat, fungsi dan manfaat dari konsumsi makanan berupa makronutrien yang meliputi karbohidrat, protein, lipida dan mikro nutrien seperti vitamin dan mineral, serta aplikasinya terhadap kesehatan.

#### 4. Pendekatan Pembelajaran :

Pendekatan : konsep dan lingkungan  
Metode : Diskusi, Tanya jawab dan Penugasan  
Tugas : Membuat makalah untuk presentasi sesuai tugas  
Media : Komputer dan LCD



## SILABUS

### NUTRISI DAN KESEHATAN (KI564)

No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-29  
Revisi : 00  
Tanggal : 21 April 2011  
Halaman : 2 dari 2

5. **Evaluasi**  
Kehadiran  
Penyajian /Presentasi  
UTS  
UAS  
Kebijakan dari Dosen Pengampu mata kuliah
6. **Rincian Materi Perkuliahan :**  
Pertemuan 1 : Pengantar perkuliahan Nutrisi dan Kesehatan  
Pertemuan 2 : Hubungan gizi dan kesehatan  
Pertemuan 3 : Diskusi materi presentasi  
Pertemuan 4 : Karbohidrat dalam makanan, hubungannya dengan ilmu kimia dan artikel terkait.  
Pertemuan 5 : Protein dalam makanan, hubungannya dengan ilmu kimia dan artikel terkait  
Pertemuan 6 : Lipida dalam makanan, hubungannya dengan ilmu kimia dan artikel terkait  
Pertemuan 7 : Keseimbangan energi dalam makanan dan artikel terkait  
Pertemuan 8 : UTS  
Pertemuan 9 : Cairan tubuh dan artikel terkait  
Pertemuan 10 : Vitamin dalam makanan, hubungannya dengan ilmu kimia dan artikel terkait  
Pertemuan 11 : Mineral dalam makanan, hubungannya dengan ilmu kimia dan artikel terkait  
Pertemuan 12 : Makanan orang sehat dan orang sakit (untuk 3 jenis penyakit)  
Pertemuan 13 : Produk makanan dan minuman terkait bioteknologi  
Pertemuan 14 : Pola makan dan angka kecukupan yang dianjurkan  
Pertemuan 15 : UAS
7. **Daftar Buku :**  
Buku utama
1. Almtsier, S. (2003), Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka utama, Jakarta.
  2. Almtsier, S. (2005), Penuntun Diet, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
  3. Poedjiadi, A. dan Supriyanti, FM.(2005), Dasar-dasar Biokimia.
- Referensi
4. Winarno F.G., 1997, Kimia Makanan dan Gizi, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
  5. Mathews, C.K. and K.E Van Holde (1995). Bichemistry 2<sup>nd</sup>
  6. Voet, D. and Voet, G.J., (1990). *Biochemistry*