| FPMIPA UPI | **SILABUS**<br><br>**KIMIA BAHAN PANGAN (KI560)** | No. Dok. : FPMIPA-KI-SL-64<br>Revisi : 00<br>Tanggal : 21 April 2011<br>Halaman : 1 dari 2 |
|---|---|---|

| Dibuat Oleh : | Diperiksa Oleh : | Disetujui Oleh : |
|---|---|---|
| Dra. Hj. Yayan Karyani, M.Pd<br>( Koordinator Mata Kuliah ) | Dr. H. Wahyu Sopandi, M.A.<br>**(**Ketua Program Studi Pend. Kimia**)** | Dr. Ijang Rohman, M.Si<br>( Ketua Jurusan Pendidikan Kimia ) |

**DESKRIPSI**
**KI. 560 KIMIA BAHAN PANGAN (2Sks, Smt ganjil)**

Mata kuliah ini dirancang untuk memberikan pemahaman kepada mahasiswa tentang konsep-konsep kimia dari makanan dan bahan makanan. Materi perkuliahan meliputi konsep kimia dari makanan dan bahan makanan, racun dalam makanan dan analisis kualititif dan kuantitatif makanan. Perkulaiahan dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan ekspositori dan inkuiri, menggunakan metode ceramah, diskusi, seminar, dan media OHP/LCD/Power point. Sumber: Winarno, FG (1997), Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia; De Man, Kimia Makanan, ITB, 1997; Slamet Sudarmadji, Penuntun Praktikum Kimia bahan Makanan, UGM

## I. Identitas mata kuliah

| | | |
|---|---|---|
| Nama Mata kuliah | ; | Kimia Bahan Pangan |
| Nomor Kode | : | KI-560 |
| Jumlah SKS | : | 2 |
| Semester | : | ganjil |
| Kelompok mata kuliah | : | MKK Program Studi |
| Program Studi/Program | : | Pendidikan kimia |
| Status Mata kuliah | : | Pilihan MKPP |
| Prasyarat | : | Biokimia |
| Dosen | : | Dra. Yayan Karyani, MPd. |

## 2. Tujuan

Memberikan pemahaman yang memadai kepada mahasiswa tentang konsep kimia dari makanan dan bahan makanan

## 3. Deskripsi Isi

Perkuliahan meliputi konsep kimia dari makanan dan bahan makanan, racun dalam makanan dan analisis kualititif dan kuantitatif makanan

## 4. Pendekatan pembelajaran: Ekspositori, inkuiri

- Metode : Ceramah, Tanya jawab, diskusi dan pemecahan masalah
- Tugas : penyelesaian masalah/soal, makalah.

- Media : OHP, LCD/Power Point,

**5. Evaluasi**

- Kehadiran, tugas, tes unit, UAS dan Kebijakan dari Dosen Pengampu mata kuliah.

**6. Rincian materi perkuliahan**

Pertemuan 1 : Tinjauan umum tentang makanan
Pertemuan 2 : Karbohidrat sederhana
Pertemuan 3 : Karbohidrat dalam makanan
Pertemuan 4 : Protein dalam makanan
Pertemuan 5 : Lipid dalam makanan
Pertemuan 6 : Keseimbangan makro nutrisi dalam pola makan
Pertemuan 7 : Vitamin yang larut dalam air
Pertemuan 8 : Vitamin yang larut dalam lemak
Pertemuan 9 : UTS
Pertemuan 10 : Makro mineral dalam makanan
Pertemuan 11 : Mikro mineral dalam makanan
Pertemuan 12 : Zat warna dan cita rasa
Pertemuan 13 : Zat aditif dalam makanan
Pertemuan 14 : Senyawa beracun dalam makanan
Pertemuan 15 : Review perkuliahan
Pertemuan 16 : UAS

**Sumber:**

1. Winarno, FG (1997), Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia
2. De Man, Kimia Makanan, ITB, 1997
3. Slamet Sudarmadji, Penuntun Praktikum Kimia bahan Makanan, UGM
4. PAU ITB, (19…), Penuntun Praktikum Kimia Bahan Makanan, IPB
5. Anton K, (1990), Analisis Makanan dan Bahan Makanan, PAU IPB, Bogor
6. De Man, J, (1997), Kimia Makanan, Penerbit ITB, Bandung.
7. Poedjiadi, A, (1993), Biokimia, Cendrawasih, Bandung.
8. Sudarmadi, S, (1994), Analisis Kimia Bahan Makanan, Penerbit UGM Yogyakarta.
9. Winarno, FG, (1997), Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia, Jakarta.