



ANALISIS MAKANAN DAN KOSMETIK PENGANTAR

apt. Dian Purwita Sari, M.Biotech.

STIKES NOTOKUSUMO YOGYAKARTA 2024

MK Analisis Makanan dan Kosmetik



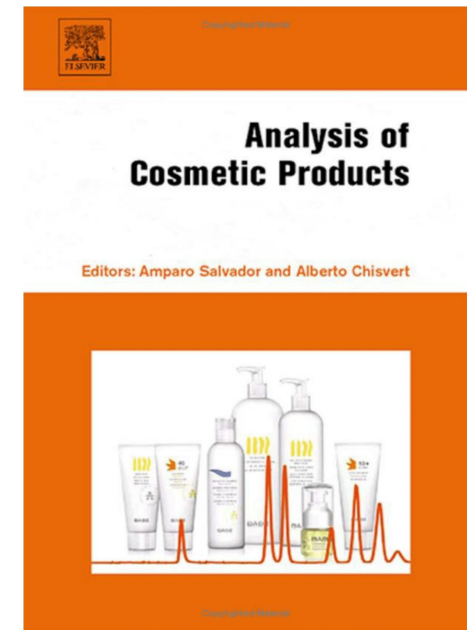
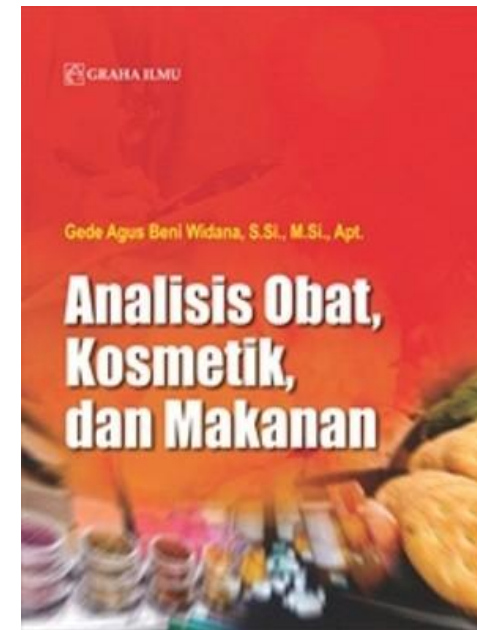
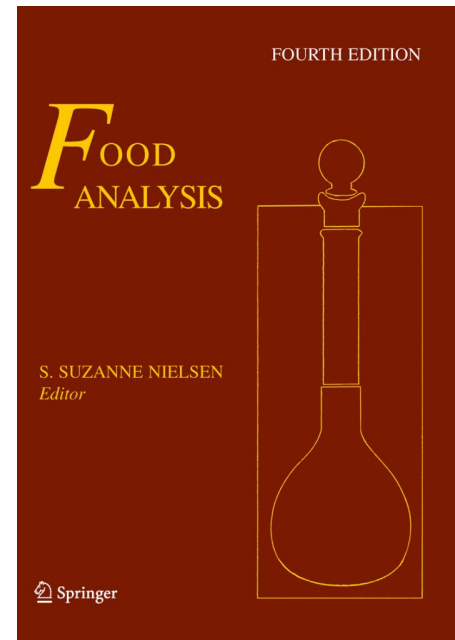
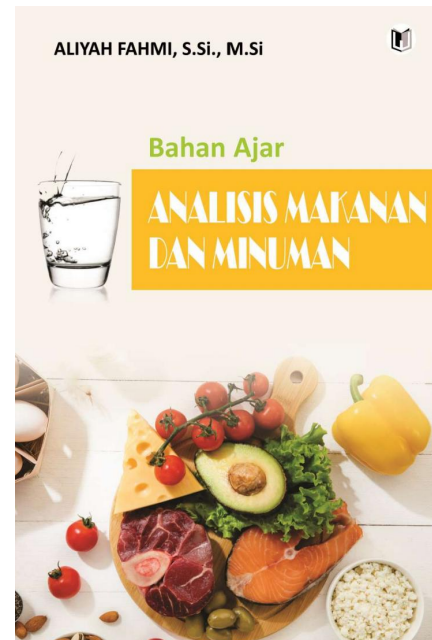
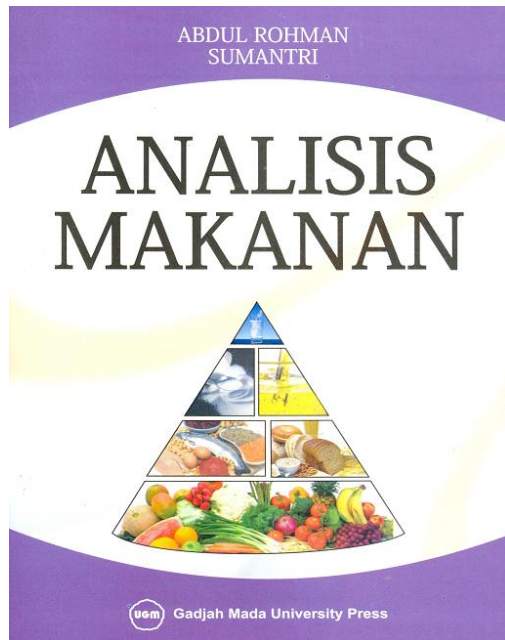
- Pertemuan 1 : Pengantar dan Pendahuluan (Bu Ipung)
- Pertemuan 2-7: Analisis Makanan dan Minuman (presentasi mahasiswa)
- Pertemuan 8 : UTS (studi jurnal)
- Pertemuan 9 : Overview dan Pendahuluan Analisis Kosmetik (Pak Perdana)
- Pertemuan 10-15 : Analisis Kosmetik (presentasi mahasiswa)
- Pertemuan 16: UAS

Kalender Akademik Prodi S1 Farmasi STIKES Notokusumo Yogyakarta																													
Semester Genap TA. 2023/2024																													
SEMESTER GENAP	Feb-24				Mar-24				Apr-24					Mei-24				Juni-24				Juli-24				Tanggal			
	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22		29		
Jeda Semester																											29 Januari - 9 Februari 2024		
Pengisian KRS																											12 - 16 Februari 2024		
Perkuliahan																												19 Februari - 14 Juni 2024	
Libur Idul Fitri																												8 - 19 April 2024	
Ujian mid semester																												22 - 26 April 2024	
Minggu tenang																													17 - 21 Juni 2024
Ujian Akhir Semester																												24 Juni - 5 Juli 2024	
Masa Remidi																												8 - 12 Juli 2024	
Yudisium																													15 - 19 Juli 2024
Jeda Semester																													22 Juli 2024

Pustaka/Referensi: Buku



- Buku pustaka teoritis, antara lain:



MK Analisis Makanan dan Kosmetik



Penilaian, sesuai standard:

- Tugas : 30%
- UTS : 30%
- UAS : 40%

Semester VI, tingkat III, kompetensi:

- Belajar mandiri dan aktif.
- Mampu menjelaskan dan menguraikan landasan ilmiah dengan rinci dan detail.
- Mampu merujuk referensi ilmiah yang relevan secara mendalam.

Tugas:

- 2x presentasi: Analisis makanan (sebelum UTS) dan analisis kosmetik (sebelum UAS)

AKADEMIK

Penilaian Mata Kuliah:

- Nilai akhir dari tugas, UTS, UAS.
- Nilai D, E (C>50%) harus remidi.
- Remidi, 1x dalam semester.
- Kenaikan nilai maks 1 tingkat.
- Mengulang pada tahun berikutnya.

Kelulusan:

- IP semester $\geq 2,0$ (IPK $> 2,50$)
- Nilai D tidak boleh lebih dr 10%.
- Tidak ada nilai E
- Praktikum tidak boleh di bawah C.

6	Wajib Minat-FSBA (Sains)		
	Metodologi Penelitian	2	
	Fitoterapi	2	
	Analisis Makanan dan Kosmetik	2	
	Elusidasi Struktur	2	
	Farmasi Industri	2	
	Formulasi, Teknologi Sediaan Kosmetika	2	
	Penanganan Bahan Baku dan Kemasan	2	
	Pengembangan Produk (Quality by Design)	2	
	Validasi	1	
	Praktikum Validasi		1
	Mata Kuliah Pilihan I	2	
	Jumlah	19	1
Pilihan	SKS		
<i>Pharmacovigilance</i>	2		

No	Nilai Absolut	Angka Huruf	Angka Mutu (Indeks)
1	79 - 100	A	4,00
2	68 - 78	B	3,00
3	58 - 67	C	2,00
4	41 - 57	D	1,00
5	0 - 40	E	0,00



ANALISIS MAKANAN DAN KOSMETIK PENDAHULUAN

apt. Dian Purwita Sari, M.Biotech.

STIKES NOTOKUSUMO YOGYAKARTA 2024

Analisis Makanan dan Kosmetik



- Analisis Makanan:

- Analisis Fisika

- Analisis Kimia

- Analisis nutrisi: protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin.
- Analisis cemaran: logam berat, pestisida, mikrobiologi.
- Analisis bahan tambahan: pewarna, pengawet, penyedap rasa, dll.
 - BTM yang diijinkan
 - BTM yang dilarang

- Analisis Mikrobiologi

- Analisis Kosmetik:

- Analisis Fisika

- Analisis Kimia

- Analisis Mikrobiologi

Analisis Makanan



- Presentasi Mahasiswa: Sesuai topik pada RPS
 1. Analisis Nutrisi Makanan dan Minuman
 2. Analisis mineral, abu, cemaran logam berat, cemaran pestisida.
 3. Analisis kandungan vitamin
 4. Analisis kandungan zat adiktif (bahan pengawet): yang diijinkan dan yang dilarang.
 5. Analisis kandungan zat adiktif (bahan pewarna): yang diijinkan dan yang dilarang.
 6. Analisis mikrobiologi pada makanan atau minuman.

Analisis Makanan



- Presentasi Mahasiswa: Sesuai topik pada RPS
- Kelompok : 3-4 mahasiswa
- Penyusunan kelompok dibantu PJ Mata Kuliah
- Menyusun ppt:
 - Materi sesuai topik:
 - kandungan/jenis apa saja yang harus dianalisis
 - landasan mengapa kandungan/jenis tersebut harus dianalisis
 - metode analisis
 - intepretasi data analisis
 - Referensi: cantumkan daftar pustaka/referensi.
 - Uraian tugas anggota kelompok.
- Mempresentasikan pada jadwal pertemuan, durasi \pm 80 menit, disambung tanya jawab \pm 20 menit. Total durasi 100 menit.

Analisis Makanan



RUBRIK PENILIAN TUGAS MAHASISWA PRESENTASI (100)

No.	Aspek penilaian	Grade	Skor	Indikator kerja
1.	ISI DAN BENTUK MEDIA PRESENTASI (30)	Kurang	0 – 10	Kurang sistematis dan kurang jelas, penampilan terlalu banyak tulisan, kurang inovatif dan kreatif
		Cukup	11 – 20	Sistematika penulisan cukup baik, informasi cukup jelas, penampilan materi cukup kreatif,
		Baik	21 – 30	Sistematika penulisan baik, informasi jelas, penampilan penulisan inovatif dan kreatif
2.	DAFTAR KEPUSTAKAAN (10)	Kurang	2	Jumlah sumber kepustakaan kurang dari 2, sumber berasal dari text book, media internet atau jurnal, tahun penerbitan referensi lebih dari 5 tahun, belum menuliskan kepustakaan secara lengkap dan benar.
		Cukup	6	Jumlah sumber kepustakaan minimal 4, sumber berasal dari text book, media internet atau jurnal, tahun penerbitan referensi minimal 5 tahun terakhir, penulisan kepustakaan cukup lengkap dan benar.
		Baik	10	Jumlah sumber kepustakaan minimal 6, sumber berasal dari text book, media internet atau jurnal, tahun penerbitan referensi minimal 5 tahun terakhir, penulisan kepustakaan lengkap dan benar.
3.	PENYAMPAIAN (20)	Kurang	0 – 6	Presenter hanya membaca slide, Tidak mampu mempertahankan minat peserta, kurang menguasai media.
		Cukup	7 – 13	Presenter kurang menguasai materi, Cukup mampu mempertahankan minat peserta, cukup menguasai media.
		Baik	14 – 20	Presenter menguasai materi dengan baik, Mampu mempertahankan minat peserta dengan baik, penguasaan media baik.
4.	DISKUSI (30)	Kurang	0 – 10	Tidak mampu menjawab pertanyaan yang diajukan
		Cukup	11 – 20	Mampu menjawab pertanyaan dengan cukup jelas dan sistematis, kesesuaian dengan materi yang disampaikan cukup.
		Baik	21 – 30	Mampu menjawab pertanyaan dengan jelas, sistematis, kesesuaian dengan materi yang disampaikan.
5.	WAKTU PENGUMPULAN TUGAS (10)	Kurang	0	Terlambat lebih dari 1 hari.
		Cukup	5	Terlambat 1 hari.
		Baik	10	Tepat waktu sesuai panduan.

THE END
thank you

