| | Universitas Negeri Surabaya<br>S1 Pendidikan Kimia | Kode Dokumen |
|---|---|---|

# RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

| MATA KULIAH (MK) | KODE | Rumpun MK | BOBOT (sks) | SEMESTER | Tgl Penyusunan |
|---|---|---|---|---|---|
| Analisis Pangan | 8420402001 | | 2 | | 25 Agustus 2026 |

| OTORISASI | Pengembang RPS | Koordinator RMK | Koordinator Program Studi |
|---|---|---|---|
| | | Prof. Dr. Titik Taufikurohmah, M.Si. | UTIYA AZIZAH |

| | |
|---|---|
| **Deskripsi Singkat MK** | Kajian tentang prinsip dasar metode analisis bahan pangan dan kualitas datanya, ditinjau dari struktur kimia, analisis dan terapan termasuk validasinya, cara analisis makro dan mikro nutrien dalam berbagai bahan pangan dengan metode klasik dan metode modern serta penentuan metode analisis yangtepat berdasarkan metode standar atau jurnal yang menunjang disertai kegiatan laboratorium yang menunjang sehingga mahasiswa mampu menguasai konsep-konsep terkait, terampil menggunakan alat, mampu bekerjasama dan bertanggungjawab serta dapat mengkomunikasikan pengetahuan dan ketrampilannya secara ilmiah serta aplikasinya di bidang usaha |

**Capaian Pembelajaran (CP)**

**CPL-PRODI yang dibebankan pada MK**

| | |
|---|---|
| **CPL** | Menguasai dasar-dasar metode ilmiah, mendesain dan melaksanakan penelitian, menyusun laporan ilmiah serta mengkomunikasikannya baik secara lisan maupun tertulis dengan memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi di bidang pendidikan. |

**Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)**

| | |
|---|---|
| **CPMK-1** | Mahasiswa terampil menggunakan alat bantu dalam menganalisis bahan makanan, baik bahan gizi makro maupun mikro, menggunakan metode yang tepat, baik klasik (gravimetri dan volumetri) maupun modern (Spektrofotometri UV-Vis, AAS, Kromatografi dan Elektrik), serta pemilihan metode berdasarkan eksakta sifat material menurut metode standar AOAC, prinsip keamanan pangan dan jurnal terbaru |
| **CPMK-2** | Mahasiswa memiliki kemampuan mengkomunikasikan hasil analisis bahan pangan baik bahan gizi makro maupun mikro denganmenggunakan metode yang tepat baik klasik (gravimetri dan volumetri) maupun modern (Spektrofotometri UV-Vis, AAS, Kromatografi danElektrikal), serta pemilihan metode berdasarkan sifat material yang tepat menurut metode standar AOAC, prinsip keamanan pangan danjurnal terkini |

**Matrik CPL - CPMK**

| CPMK | CPL |
|---|---|
| CPMK-1 | ✔ |
| CPMK-2 | ✔ |

**Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)**

| CPMK | Minggu Ke | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| CPMK-1 | | | | | | | | | | | ✔ | ✔ | ✔ | | | |
| CPMK-2 | | | | | | | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ | | | | ✔ | ✔ | ✔ |

**Pustaka**

**Utama :**

1. Slamet Sudarmaji, dkk, 1996.Analisis Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta
2. James, C.S.,1995Analitycal Chemistry of Foods, Blackie Academic and Professional
3. Journal-journal terkini dengan tema analisis berbagai bahan pangan.

**Pendukung :**

1. artikel-artikel jurnal penelitian yang relevan

| Mg Ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | Penilaian | | Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu] | | Materi Pembelajaran | Bobot Penilaian (%) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Indikator | Kriteria & Bentuk | Luring (*offline*) | *Daring (online)* | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| 7 | menganalisis metode penentuan kandungan vitamin dalam produk pangan secara kualitatif dan kuantitatif | presentasi | presentasi mahasiswa masuk nilai partisipasi | Presentasi tanya jawab diskusi | | | 5% |
| 8 | menganalisis metode penentuan kandungan vitamin dalam produk pangan secara kualitatif dan kuantitatif | presentasi | presentasi mahasiswa masuk nilai partisipasi | Presentasi tanya jawab diskusi | | | 5% |
| 9 | menganalisis metode penentuan kandungan zat aditif dalam produk pangan secara kualitatif dan kuantitatif | presentasi | presentasi mahasiswa masuk nilai partisipasi | Presentasi tanya jawab diskusi | | | 5% |
| 10 | menganalisis metode penentuan kandungan zat aditif dalam produk pangan secara kualitatif dan kuantitatif | presentasi | presentasi mahasiswa masuk nilai partisipasi | Presentasi tanya jawab diskusi | | | 5% |
| 11 | Mahasiswa kreatif dalam menentukan produk pangan yang inovatif | produk pangan yang kreatif | jawaban mahasiswa masuk nilai proyek | diskusi penentuan produk pangan | | | 10% |
| 12 | Mahasiswa terampil dalam melakukan analisis mikronutrien pada produk pangan | laporan praktikum mikronutrien | laporan mhs masuk nilai praktikum | Praktikum penentuan mikronutrien produk pangan | | | 5% |
| 13 | Mahasiswa terampil dalam melakukan analisis makronutrien pada produk pangan | laporan praktikum makronutrien | laporan mhs masuk nilai praktikum | Praktikum penentuan makronutrien produk pangan | | | 5% |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **14** | mahasiswa menyusun artikel ilmiah hasil analisis proksimat produk pangan | penilaian artikel ilmiah | artikel mahasiswa masuk nilai proyek | diskusi tanya jawab | | | 15% |
| **15** | mahasiswa menyusun artikel ilmiah hasil analisis proksimat produk pangan | penilaian artikel ilmiah | artikel mahasiswa masuk nilai proyek | diskusi tanya jawab | | | 15% |
| **16** | mahasiswa menyusun artikel ilmiah hasil analisis proksimat produk pangan | submit artikel ilmiah | artikel mahasiswa masuk nilai proyek | diskusi tanya jawab | | | 10% |
| **1** | | | | | | | |
| **2** | | | | | | | |
| **3** | | | | | | | |
| **4** | | | | | | | |
| **5** | | | | | | | |
| **6** | | | | | | | |

**SDGS (Sustainable Development Goals)**




**Catatan**

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi (CPL-Prodi)** adalah rumusan kemampuan yang harus dimiliki oleh lulusan program studi yang mencakup sikap, penguasaan pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus sesuai dengan jenjang kualifikasi, yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL-Prodi yang dibebankan pada Mata Kuliah** adalah bagian dari CPL-Prodi yang dipilih dan relevan untuk dikembangkan melalui suatu mata kuliah, sebagai dasar perumusan capaian pembelajaran mata kuliah.
3. **Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dirumuskan secara spesifik dan diturunkan dari CPL-Prodi yang dibebankan pada mata kuliah, serta menggambarkan kompetensi yang harus dicapai mahasiswa setelah menyelesaikan mata kuliah.
4. **Sub-CPMK** adalah kemampuan akhir yang direncanakan pada setiap tahap pembelajaran, sebagai penjabaran lebih rinci dari CPMK, bersifat terukur dan dapat diamati sesuai dengan materi pembelajaran.
5. **Indikator Penilaian** adalah pernyataan spesifik dan terukur yang digunakan untuk menilai ketercapaian Sub-CPMK, baik dari proses maupun hasil belajar mahasiswa, yang didukung dengan bukti penilaian.
6. **Kriteria Penilaian** adalah tolok ukur yang digunakan untuk menentukan tingkat ketercapaian hasil belajar mahasiswa berdasarkan indikator penilaian, guna menjamin penilaian yang objektif, konsisten, dan adil. Kriteria penilaian dapat bersifat kuantitatif dan/atau kualitatif.
7. **Bentuk Penilaian** meliputi penilaian tes dan non-tes sesuai dengan karakteristik capaian pembelajaran.
8. **Bentuk Pembelajaran** meliputi kuliah, responsi, tutorial, seminar atau bentuk lain yang setara, praktikum, praktik studio, praktik bengkel, praktik lapangan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.
9. **Metode Pembelajaran** merupakan cara penyampaian pembelajaran yang digunakan untuk mencapai capaian pembelajaran, antara lain Small Group Discussion, Project Based Learning, Case Based Learning, Collaborative Learning, Discovery Learning, Self-Directed Learning, serta metode lain yang relevan.
10. **Materi Pembelajaran** adalah bahan kajian yang disusun secara sistematis dalam bentuk pokok dan sub-pokok bahasan untuk mendukung pencapaian Sub-CPMK.
11. **Bobot Penilaian** adalah persentase kontribusi setiap komponen penilaian terhadap nilai akhir mata kuliah, yang ditetapkan secara proporsional sesuai tingkat kompleksitas dan ketercapaian Sub-CPMK, dengan total keseluruhan sebesar 100%.
12. TM = Tatap Muka, PT = Penugasan Terstruktur, BM = Belajar Mandiri.