



KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
NOMOR : 113-9 /KPTS/UPTT/KP/IX/ 2025

TENTANG

**PENUNJUKAN/ PENGANGKATAN DOSEN MENGAJAR SEMESTER GANJIL PRODI S1
KEPERAWATAN, S1 GIZI, S1 KESEHATAN MASYARAKAT, S1 KEBIDANAN, PENDIDIKAN
PROFESI BIDAN, PROFESI NERS, D III KEPERAWATAN DAN D III KEBIDANAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU
TAMBUSAI TAHUN AKADEMIK 2025/ 2026**

REKTOR UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran proses pembelajaran semester ganjil Program Studi S1 Keperawatan, S1 Gizi, S1 Kesehatan Masyarakat, S1 Kebidanan, Pendidikan Profesi Bidan, Profesi Ners, D III Kebidanan dan D III Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Tahun Akademik 2025/ 2026, maka dipandang perlu menetapkan Dosen Mengajar Semester Ganjil pada Prodi-prodi Fakultas Ilmu Kesehatan sebagaimana tersebut dalam lampiran keputusan ini;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a diatas, perlu ditetapkan dengan Keputusan Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai;
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 16 Tahun 2001 tentang Yayasan sebagaimana yang telah diubah dengan Undang-undang No 28 Tahun 2004 tentang Yayasan;
2. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
3. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
4. Peraturan Pemerintah No.4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia No. 49 Tahun 2015 tentang Kelas Jabatan di Lingkungan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi;
6. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pedoman Tata Cara Penyusunan Statuta Perguruan Tinggi Swasta;
7. Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi No.97/KPT/II/2017 tanggal 20 Januari 2017 tentang Izin Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai;
8. Akta Notaris Ratu Helda Purnamasari, SH., MKn. No. 20. tanggal 18 September 2021 tentang Perubahan Badan Hukum Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai;
9. Keputusan YPTT Riau No. 01/KPTS/YPTT/2007 tentang Peraturan Tata Tertib Ketenagakerjaan (Pekerja, Karyawan dan Dosen) di lingkungan Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai;

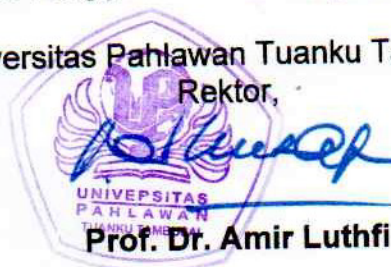
MEMUTUSKAN

- Menetapkan
Pertama : Menunjuk/mengangkat Dosen Mengajar Semester Ganjil Prodi S1 Keperawatan, S1 Gizi, S1 Kesehatan Masyarakat, S1 Kebidanan, Pendidikan Profesi Bidan, Profesi Ners, D III Kebidanan dan D III Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Tahun Akademik 2025/2026 sebagaimana tersebut dalam lampiran 1, 2, 3, 4, 5, 6,7, dan 8 Keputusan ini;
- Kedua : Nama-nama sebagaimana tersebut dalam lampiran keputusan ini, dipandang cakap dan mampu untuk melaksanakan tugas-tugas yang dibebankan dan bertanggung jawab kepada Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai;
- Ketiga : Segala biaya yang timbul akibat dikeluarkan Surat Keputusan ini akan dibebankan kepada kas Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai;
- Keempat : Keputusan ini berlaku untuk semester ganjil Tahun Akademik 2025/2026, dengan ketentuan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapannya, akan diadakan perbaikan dan perubahan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bangkinang
Pada Tanggal : 01 September 2025

Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Rektor,



UNIVERSITAS
PAHLAWAN
TUANKU TAMBUSAI

Prof. Dr. Amir Luthfi

Tembusan disampaikan kepada Yth:

1. Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai
2. Fakultas Ilmu Kesehatan
3. Bendahara Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

LAMPIRAN 3 KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PAHLAWAN
NOMOR : 113.A /KPTS/UPTT/KP/IX/2025
TANGGAL : 01 September 2025

PENGANGKATAN DOSEN MENGAJAR SEMESTER GANJIL PROGRAM STUDI SI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
TAHUN AKADEMIK 2025/2026

SEMESTER I

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	KS X 1 K	PENGAMPU	PENGAJAR
KMU 103	Bahasa Indonesia	2	2	-	2	Nelda Wati, M.Pd	Nelda Wati, M.Pd
KMU 104	Bahasa Inggris I	2	2	-	2	Rahma Deni, M.Pd	Rahma Deni, M.Pd
KMU 101	Agama	2	2	-	2	Azhari, M.A	Azhari, M.A
KMU 105	Kewarganegaraan	2	2	-	2	Prayitno SH. MH	Prayitno SH. MH
KMU 304	IKM dan Kesehatan Global	4	4	-	2	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
					2		Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes
KMU 302	Manajemen Sumber Daya Kesehatan Mas	2	2	-	2	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
KMU 102	Pendidikan Pancasila	2	2	-	2	Dr. Yunal	Dr. Yunal
KMU 201	Biomedik I	3	3	-	1	Neneng Fitri Ningsih, S.Kep, M.Bio	Neneng Fitri N, S.Kep, M.Biomed
					2		dr. Devina Yuristin
Total SKS		19	19	0	19		

SEMESTER III

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	KS X 1 K	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM1303	Etika dan Hukum Kesehatan	2	2	-	2	Rizki Rahmawati, M.Kes	Rizki Rahmawati, M.Kes
IKM2073	Promosi Kesehatan	2	2	-	2	M. Nizar Syarif Hamidi, M.Kes	M. Nizar Syarif Hamidi, M.Kes
IKM2113	Biostatistik Deskriptif Dan Inferens	3	2	1	2	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
					1		Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes
IKM2203	Epidemiologi Penyakit Menular	2	2	-	2	Syafriani, M.Kes	Syafriani, M.Kes
IKM2213	Epidemiologi penyakit Tidak Menular	2	2	-	1	Syafriani,SKM, M.Kes	Syafriani,SKM, M.Kes
					1		dr. Devina Yuristin, MARS
IKM2424	Farmakologi Kesehatan	2	2	-	2	dr. Devina Yuristin, MARS	dr. Devina Yuristin, MARS
IKM2423	Mikrobiologi	3	3	-	3	dr. Devina Yuristin, MARS	dr. Devina Yuristin, MARS
IKM3233	Komunikasi Kesehatan	2	2	-	2	M. Nizar Syarif Hamidi, M.Kes	M. Nizar Syarif Hamidi, M.Kes
IKM3293	Analisis Kualitas Lingkungan	2	2	-	2	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si
IKM4333	Kepemimpinan Berfikir Sistem Kesehatan Masyarakat	2	2	-	1	Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes	Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes
					1		dr. Devina Yuristin, MARS
Total SKS		22	21	1	22		

SEMESTER V (PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN)

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	KS X 1 K	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM3737	Strategi Pemasaran	2	2	-	2	Nany Librianty, S.E, M.MA	Nany Librianty, S.E, M.MA
IKM2365	Penulisan Ilmiah	2	2		2	Syafriani, SKM. M.Kes	Dr. Dessyka Febria, M.KL
IKM31205	Epidemiologi Kesehatan Lingkungan	2	2	-	1	Syafriani, SKM. M.Kes	Syafriani, SKM. M.Kes
					1		Mutia Nabila, M.Kes
IKM31206	Manaj. Penyehatan Makanan & Minuman	2	2	-	2	Syafriani, SKM. M.Kes	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si
IKM31236	Toksikologi Lingkungan	2	2	-	2	Syafriani, SKM. M.Kes	Syafriani, SKM. M.Kes
IKM31257	Pengell Sampah Padat & Pengend Vektor	3	3	-	3	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyka Febria, M.KL
IKM31209	Manaj. Dan Audit Lingkungan	2	2	-	1	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si
					1		Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM31266	Pencemaran Udara dan Kesehatan	2	2	-	1	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si

					1		Mutia Nabila, M.Kes
IKM31215	Kesehatan Lingkungan Industri	2	2	-	2	Sri Hardianti, M.Si	Sri Hardianti, M.Si
IKM31222	Pengelolaan Sumber Daya Air	2	2	-	2	Sri Hardianti, M.Si	Sri Hardianti, M.Si
		21	21		21		

SEMESTER V (PEMINATAN K3)

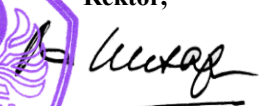
KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	KS X 1 K	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM3737	Strategi Pemasaran	2	2	-	2	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM2365	Penulisan Ilmiah	2	2		1	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
					1		Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
IKM3645	Kesehatan Kerja Sektor Informal	2	2	-	2	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM3724	Perundang-undangan K3	2	2	-	1	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
					1		Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM3675	Gizi kerja	2	2	-	2	Syafriani, M.Kes	Syafriani, M.Kes
IKM3637	Promosi Keselamatan dan Kesehatan Kerja	2	2	-	1	M. Nizar Syarif Hamidi	M. Nizar Syarif Hamidi
					1		Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM3626	Manajemen K3	2	2	-	2	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM3656	Toksikologi Industri	2	2	-	1	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
							dr. Devina Yuristin, MARS
IKM3686	Psikologi Industri	2	2	-	2	Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes	Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes
IKM3787	K3 Migas	2	2		2	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM3726	Epidemiologi K3	2	2	-	2	Syafriani, SKM. M.Kes	Syafriani, SKM. M.Kes
Total SKS		22	22	0	21		

SEMESTER VII

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	KS X 1 Ke	PENGAMPU	PENGAJAR
UPIKM006	KKN	3	-	3	3	Dr. Dessyka Febria, S.KM.,M.Si	
IKM 5278	PBL	4	-	4	4	Rizki Rahmawati Lestari, M.Kes	
IKM5288	PKL	3	-	3	3	Syafriani, M.Kes	
Total SKS		10	0	10	10		

Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Rektor,


Prof. Dr. AMIR LUTHFI

DAFTAR HADIR KULIAH
 KESEHATAN MASYARAKAT - FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Nama Matakuliah : MANAJEMEN PENYEKATAN MAKANAN DAN MINUMAN
 Semester / SKS : 5 / 2
 Kelas / Tahun Akd : L / 2025/2026 Ganjil

Dosen Pengampu : SYAFRIANI, S.KM, M.Kes
 Dosen Pengajar :
 :

NO	NIM	MAHASISWA	SEMESTER	KEHADIRAN																KET
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	2313201021	ADE NABILA P.H	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
2	2313201002	ALEA SALSABILA	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
3	2313201025	ARGYA MAWADDAH	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
4	2313201004	BERLIAN ARFIAN	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
5	2113201010	CINDY WIRDATUL HASANAH	9	✓	✓	✓	✓	✓	I	✓	✓									
6	2313201022	FITRAH RAHMA	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
7	2313201006	FITRIA SYAHIDAH	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
8	2313201024	GITA RAHMA REZKITA	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
9	2313201008	INTAN AFRIANI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
10	2313201040	JANNATUL HUSNY	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
11	2313201027	MIRZA APRILIA NASITA	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
12	2313201009	NABILA GLASSANNISA EKAPUTRI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
13	2313201010	NAILA FITRI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
14	2313201042	NAKHILA DESRILIS	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
15	2313201011	NUR AZIFAH ROSA	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
16	2313201032	NUR HIKMAH	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
17	2313201012	NUR IRFAN FAJRI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
18	2313201014	SANDRINA MELANI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
19	2313201015	SRI NANDA AYUNI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
20	2313201028	SRI WULANDARI	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									

Mengetahui,
 Ketua Program Studi

Bangkinang, 29 Januari 2026
 Dosen Pengajar



ADE DITA PUTERI, S.KM, M.P.H



SYAFRIANI, S.KM, M.Kes

CATATAN :

- Jumlah tatap muka / pertemuan mahasiswa tidak boleh kurang dari 80%
- Absensi perkuliahan secara digital, data kehadiran diambil dari sistem secara otomatis
- Pakain untuk mahasiswa : tidak boleh memakai sandal, kaos oblong, sandal, anting, kalung, gelang
- Pakaian untuk mahasiswi : Tidak boleh memakai sandal, kaos ketat dan baju transparan



UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

Daftar Peserta Kuliah dan Nilai Akhir (DPNA)

PRODI : KESEHATAN MASYARAKAT

TAHUN AJARAN : 2025/2026 Ganjil

NAMA : SYAFRIANI, S.KM, M.Kes

MATA KULIAH : MANAJEMEN PENYEHATAN MAKANAN DAN MINUMAN

NIP/NIDN : 096542095

KELAS : L

NO	NIM	NAMA	AKT. PARTISIPATIF	HASIL PROYEK	NILAI TUGAS	NILAI QUIZ	NILAI MID	NILAI UAS	NILAI ANGKA	NILAI HURUF
1	2113201010	CINDY WIRDATUL HASANAH	75	85	80	75	65	60	74.75	B
2	2313201002	ALEA SALSABILA	75	85	80	75	80	80	80	A-
3	2313201004	BERLIAN ARFIAN	100	85	85	85	90	85	88.75	A
4	2313201006	FITRIA SYAHIDAH	100	85	85	80	90	85	88.25	A
5	2313201008	INTAN AFRIANI	100	85	85	80	85	80	86.75	A
6	2313201009	NABILA GLASSANNISA EKAPUTRI	100	85	85	85	85	80	87.25	A
7	2313201010	NAILA FITRI	100	85	85	80	85	80	86.75	A
8	2313201011	NUR AZIFAH ROSA	80	85	80	80	85	85	83	A-
9	2313201012	NUR IRFAN FAJRI	100	85	85	85	85	80	87.25	A
10	2313201014	SANDRINA MELANI	85	85	80	85	80	80	83	A-
11	2313201015	SRI NANDA AYUNI	100	85	85	85	85	80	87.25	A
12	2313201021	ADE NABILA P.H	100	85	85	80	85	80	86.75	A
13	2313201022	FITRAH RAHMA	100	85	85	75	85	80	86.25	A
14	2313201024	GITA RAHMA REZKITA	100	85	85	85	90	85	88.75	A
15	2313201025	ARGYA MAWADDAH	100	85	85	80	85	80	86.75	A
16	2313201027	MIRZA APRILIA NASITA	100	85	85	85	90	85	88.75	A
17	2313201028	SRI WULANDARI	100	85	85	80	85	80	86.75	A
18	2313201032	NUR HIKMAH	100	85	85	85	90	85	88.75	A
19	2313201040	JANNATUL HUSNY	75	85	80	75	80	80	80	A-
20	2313201042	NAKHILA DESRILIS	100	85	85	85	90	85	88.75	A

Bangkinang, 01 Februari 2026

SYAFRIANI, S.KM, M.Kes
NIP. 096542095

UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI RIAU
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT

Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang Kabupaten Kampar-Riau Telp.(0762) 21677, Fax: (0762) 21677,
Email : stikestambusai@yahoo.com, Izin Mendiknas No. 105/D/0/2006

SILABUS
S1 KESEHATAN MASYARAKAT

Nama Mata Kuliah : **MANAJEMEN PENYEHATAN MAKANAN DAN MINUMAN**
Kode Mata Kuliah : **MKB 337**
Beban Studi : **2 SKS**
Semester : **VI**

Dosen : **Syafriani, M.Kes**

Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini mempelajari tentang seluk beluk manaj. penyehatan makanan minuman. Perkuliahan meliputi, pengertian, kandungan dan sifat makanan, peran makanan, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, prinsip-prinsip dan metode penyehatan makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

Standar Kompetensi :

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

KONTRAK PERKULIAHAN

KEHADIRAN	: 10%
TUGAS	: 20%
UTS	: 30%
<u>UAS</u>	<u>: 40%</u>
TOTAL	: 100%

Pertemuan ke-	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Ajar	Waktu	Alat/Bahan /Sumber Belajar	Dosen
I	Pengantar silabus					
II	Mahasiswa dapat memahami tentang definisi makanan, kandungan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Menjelaskan tentang definisi makanan 2. Menjelaskan tentang kandungan makanan.	1. Definisi makanan 2. Kandungan makanan : -Karbohidrat, -lemak, -protein, -vitamin, -mineral, -dll	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman</i> 2. Lukman Saksono 1996. <i>Pe</i>	

					<i>ngantar Sanitasi Makanan.</i>	
III	Mahasiswa dapat memahami tentang peran makanan dalam kehidupan manusia	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat 1. Menjelaskan tentang fungsi dan kegunaan makanan 2. Menjelaskan tentang syarat-syarat makanan yang dikonsumsi 3. Menjelaskan tentang tiga dasar penggolongan makanan	1. Fungsi dan kegunaan makanan 2. Syarat-syarat makanan yang dikonsumsi 3. Tiga dasar penggolongan makanan	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman</i> 2. Lukman Saksono 1996. <i>Pengantar Sanitasi Makanan.</i>	
IV	Mahasiswa dapat memahami tentang peran Kerusakan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : Menjelaskan tentang Kerusakan makanan	1. Kerusakan makanan 2. Tanda2 kerusakan 3. Faktor yg mempengaruhi mikroorganisme 4. Kerusakan fisik 5. Kerusakan mekanis 6. Kerusakan biologis	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman</i> 2. Winarno, F.G, 1993. <i>Pangan Gizi Teknologi</i>	

					<i>dan Konsumen</i>	
V	Mahasiswa dapat memahami tentang faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan.	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Menjelaskan tentang faktor fisik yang mempengaruhi makanan 2. Menjelaskan tentang faktor kimia yang mempengaruhi makanan 3. Menjelaskan tentang faktor biologi yang mempengaruhi makanan	1. Faktor fisik: -air, -tanah, -udara yang mempengaruhi makanan 2. Faktor kimia (zat additif) yang mempengaruhi makanan 3. Faktor biologi (mikroorganisme) yang mempengaruhi makanan	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman</i> 2. Lukman Saksono 1996. <i>Pengantar Sanitasi Makanan</i> .	
VI	Mahasiswa memahami tentang hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Menjelaskan tentang klasifikasi dan sumber penyakit yang disebabkan oleh makanan. 2. Menjelaskan tentang peran makanan sebagai media penyebar penyakit	1. Klasifikasi dan sumber penyakit yang disebabkan oleh makanan. 2. Peran makanan sebagai media penyebar penyakit 3. Peranan makanan sebagai agent	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman</i>	

		3. Menjelaskan tentang peranan makanan sebagai agent 4. Menjelaskan tentang peranan makanan sebagai Vehicle 5. Menjelaskan tentang cara pencegahan penyakit melalui makanan 6. Menjelaskan tentang peran makanan sebagai penyebab keracunan	4. Peranan makanan sebagai Vehicle 5. Cara pencegahan penyakit melalui makanan 6. Peran makanan sebagai penyebab keracunan			
VII	Mahasiswa memahami tentang upaya penyehatan makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Menjelaskan tentang prinsip-prinsip pengawetan makanan	Prinsip-prinsip pengawetan makanan	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman</i> 2. Hiasinta AP. 2001. <i>Sanitasi Higiene dan Keselamatan</i>	

					<i>Kerja dalam Pengolahan Makanan.</i>	
VIII	Mahasiswa memahami tentang Objek dari higiene sanitasi	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : Objek Dari Higiene sanitasi	1. Higiene 2. Sanitasi			
IX		U	T		S	
X & XI	Mahasiswa memahami tentang prinsip HSMN	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : tentang prinsip HSMN	1. Pendahuluan 2. Aspek HSMN 3. Perjalanan mknn 4. Prinsip 1 5. Prinsip 2 6. Prinsip 3 7. Prinsip 4 8. Prinsip 5	2 X 50'		
XII	Mahasiswa memahami tentang HACCP	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Menjelaskan tentang pengertian HACCP 2. Menjelaskan tentang aplikasi HACCP pada susu	1. Pengertian HACCP 2. Aplikasi HACCP pada susu 3. Manfaat HACCP 4. Studi HACCP	2 X 50'	Alat/Media : Laptop, LCD Bahan/Sumber Belajar : Seameo, 1996. <i>Petunjuk Ringkas</i>	

		3. Menjelaskan tentang manfaat HACCP 4. Melakukan studi HACCP 5. Menentukan waktu HACCP	5. Waktu HACCP		<i>untuk Memahami dan Menerapkan Konsep HACCP</i>	
XIII	Mahasiswa dapat menjelaskan mekanisme ketahanan mikroba terhadap proses pengolahan dan senyawa anti mikroba	Mekanisme ketahanan mikroba terhadap proses pengolahan dan senyawa anti mikroba	1. Pengawetan thdp antimikroba 2. Klasifikasi pengawetan		Alat/Media : Laptop, LCD	
XIV	Mahasiswa dapat menjelaskan mikrobiologi yang berhubungan dengan makanan	Mikrobiologi yang berhubungan dengan makanan	1. Jenis MO makanan 2. MO sbg perusak		Alat/Media : Laptop, LCD	
XV	TUGAS					
XVI	U	A	S			

\

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Kesatu (Teori)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Pertemuan : Ke-1 dan 2

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami tentang definisi makanan, kandungan dan sifat makanan

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Menjelaskan tentang definisi makanan
2. Menjelaskan tentang kandungan makanan
3. Menjelaskan tentang sifat makanan

IV. Materi Ajar:

1. Definisi makanan
2. Kandungan makanan : Karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dll
3. Sifat makanan

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Ceramah dan tanya jawab

VI. Tahap Pembelajaran :

A. Kegiatan awal :

Dosen membuka pelajaran, memperkenalkan diri, menjelaskan tujuan pengajaran, menjelaskan pentingnya mata kuliah penyehatan makanan dan minuman, referensi yang bisa dipakai, metode pembelajaran yang dipakai, RMP dan Silabi PMM.

B. Kegiatan inti :

1. Dosen menjelaskan tentang pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya

C. Kegiatan Akhir

Dosen menyimpulkan materi pelajaran dan atau memberikan tugas

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

A. Alat/Media : Laptop, LCD atau OHP

B. Bahan/Sumber Belajar :

1. Anwar, dkk. 1993. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta.
2. Lukman Saksono.1986. *Pengantar Sanitasi Makanan*. PT. Alumni, Bandung.

VIII. Penilaian :

A. Teknik dan instrument penilaian :

1. Nilai UTS
2. Nilai UAS
3. Nilai Praktikum

B. Contoh tugas :

Jelaskan yang dimaksud dengan makanan menurut WHO!

C. Jawaban :

Pengertian makanan menurut WHO, (1956): makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.

D. Kriteria penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{2 \text{ NUTS} + 2 \text{ NUAS} + \text{NP}}{5}$$

NUTS = nilai ujian tengah semester

NUAS = nilai ujian akhir semester

NP = nilai praktikum

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Kedua (Teori)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Pertemuan : Ke-3 dan 4

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami tentang peran makanan dalam kehidupan manusia

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Menjelaskan tentang fungsi dan kegunaan makanan
2. Menjelaskan tentang syarat-syarat makanan yang dikonsumsi
3. Menjelaskan tentang tiga dasar penggolongan makanan
4. Menjelaskan tentang kerusakan makanan

IV. Materi Ajar:

1. Fungsi dan kegunaan makanan
2. Syarat-syarat makanan yang dikonsumsi
3. Tiga dasar penggolongan makanan
4. Kerusakan makanan

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Ceramah dan tanya jawab

VI. Tahap Pembelajaran :

A. Kegiatan awal :

Dosen membuka pelajaran dan mereview materi minggu lalu atau menanyakan tugas.

B. Kegiatan inti :

1. Dosen menjelaskan tentang fungsi, kegunaan, syarat-syarat, penggolongan dan kerusakan makanan.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya

C. Kegiatan Akhir

Dosen menyimpulkan materi pelajaran dan atau memberikan tugas

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

A. Alat/Media : Laptop, LCD atau OHP

B. Bahan/Sumber Belajar :

1. Anwar, dkk. 1993. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta.
2. Lukman Saksono.1986. *Pengantar Sanitasi Makanan*. PT. Alumni, Bandung.

VIII. Penilaian :

A. Teknik dan instrument penilaian :

1. Nilai UTS
2. Nilai UAS
3. Nilai Praktikum

B. Contoh tugas :

Jelaskan fungsi makanan!

C. Jawaban :

Fungsi makanan bagi kehidupan:

1. Memberi energi dan panas kepada tubuh.
2. Membangun jaringan tubuh baru, memelihara dan memperbaiki yang tua/rapuh.
3. Mengatur proses-proses alamiah, kimiawi atau faali dalam tubuh (metabolisme tubuh).

D. Kriteria penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{2 \text{ NUTS} + 2 \text{ NUAS} + \text{NP}}{5}$$

NUTS = nilai ujian tengah semester

NUAS = nilai ujian akhir semester

NP = nilai praktikum

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Ketiga (Teori)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Pertemuan : Ke-5 dan 6

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami tentang faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Menjelaskan tentang faktor fisik yang mempengaruhi makanan
2. Menjelaskan tentang faktor kimia yang mempengaruhi makanan
3. Menjelaskan tentang faktor biologi yang mempengaruhi makanan

IV. Materi Ajar:

1. Faktor fisik (air, tanah, udara) yang mempengaruhi makanan
2. Faktor kimia (zat additif) yang mempengaruhi makanan
3. Faktor biologi (mikroorganisme) yang mempengaruhi makanan

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Dosen membuka pelajaran, mereview dan memberi kesempatan mahasiswa bertanya tentang materi minggu lalu serta menanyakan tugas.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang faktor fisik, kimia dan biologi yang mempengaruhi makanan
 - 2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menyimpulkan materi pelajaran dan atau memberikan tugas

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : Laptop, LCD atau OHP
- B. Bahan/Sumber Belajar :
 - 1. Anwar, dkk. 1993. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta.
 - 2. Winarno, F.G, 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta, Gramedia Pustaka Utama.

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :
 - 1. Nilai UTS
 - 2. Nilai UAS
 - 3. Nilai Praktikum
- B. Contoh tugas :
Sebutkan beberapa zat additif yang biasa ditambahkan pada makanan!
- C. Jawaban :
Zat-zat additif : Pemanis, pengawet, antioksidan, pengikat logam, emulsifier, pengental, pemutih, pewarna dll.
- D. Kriteria penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{2 \text{ NUTS} + 2 \text{ NUAS} + \text{NP}}{5}$$

NUTS = nilai ujian tengah semester

NUAS = nilai ujian akhir semester

NP = nilai praktikum

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Keempat (Teori)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Pertemuan : Ke-7 dan 8

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa memahami tentang hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Menjelaskan tentang klasifikasi dan sumber penyakit yang disebabkan oleh makanan.
2. Menjelaskan tentang peran makanan sebagai media penyebar penyakit
3. Menjelaskan tentang peranan makanan sebagai agent
4. Menjelaskan tentang peranan makanan sebagai Vehicle
5. Menjelaskan tentang cara pencegahan penyakit melalui makanan
6. Menjelaskan tentang peran makanan sebagai penyebab keracunan

IV. Materi Ajar:

1. Klasifikasi dan sumber penyakit yang disebabkan oleh makanan.
2. Peran makanan sebagai media penyebar penyakit
3. Peranan makanan sebagai agent
4. Peranan makanan sebagai Vehicle
5. Cara pencegahan penyakit melalui makanan
6. Peran makanan sebagai penyebab keracunan

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab

VI. Tahap Pembelajaran :

A. Kegiatan awal :

Dosen membuka pelajaran, mereview dan memberi kesempatan mahasiswa bertanya tentang materi minggu lalu serta menanyakan tugas.

B. Kegiatan inti :

1. Dosen menjelaskan tentang peran makanan sebagai agent, media dan vehicle serta cara penanggulangan penyakit akibat makanan dan keracunan makanan

2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya

C. Kegiatan Akhir

Dosen menyimpulkan materi pelajaran dan memberikan tugas

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

A. Alat/Media : Laptop, LCD atau OHP

B. Bahan/Sumber Belajar :

1. Anwar, dkk. 1993. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta.

2. Lukman Saksono.1986. *Pengantar Sanitasi Makanan*. PT. Alumni, Bandung.

VIII. Penilaian :

A. Teknik dan instrument penilaian :

1. Nilai UTS
2. Nilai UAS
3. Nilai Praktikum

B. Contoh tugas :

Terangkan peranan makanan sebagai media penyebar penyakit.

C. Jawaban :

Makanan dapat dijadikan sebagai media perkembangan mikroorganisme oleh karena makanan yang tidak ditangani secara saniter/memenuhi syarat kesehatan dapat menjadi tempat media berkembang biaknya mikroorganisme.

D. Kriteria penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{2 \text{ NUTS} + 2 \text{ NUAS} + \text{NP}}{5}$$

NUTS = nilai ujian tengah semester

NUAS = nilai ujian akhir semester

NP = nilai praktikum

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Kelima (Teori)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Pertemuan : Ke-9 dan 10

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa memahami tentang upaya penyehatan makanan

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Menjelaskan tentang bahan makanan yang aman
2. Menjelaskan tentang prinsip-prinsip pengolahan makanan
3. Menjelaskan tentang prinsip-prinsip pengawetan makanan

IV. Materi Ajar:

1. Bahan makanan yang aman
2. Prinsip-prinsip pengolahan makanan
3. Prinsip-prinsip pengawetan makanan

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab

VI. Tahap Pembelajaran :

A. Kegiatan awal :

Dosen membuka pelajaran, mereview dan memberi kesempatan mahasiswa bertanya tentang materi minggu lalu serta menanyakan tugas.

B. Kegiatan inti :

1. Dosen menjelaskan tentang bahan makanan yang aman, prinsip-prinsip pengolahan dan pengawetan makanan.
2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya

C. Kegiatan Akhir

Dosen menyimpulkan materi pelajaran dan memberikan tugas

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

A. Alat/Media : Laptop, LCD atau OHP, CD

B. Bahan/Sumber Belajar :

1. Anwar, dkk. 1993. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta.
2. Hiasinta AP. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius, Yogyakarta.

VIII. Penilaian :

A. Teknik dan instrument penilaian :

1. Nilai UTS
2. Nilai UAS
3. Nilai Praktikum

B. Contoh tugas :

Sebutkan 4 kriteria bahan makanan yang aman !

C. Jawaban :

Empat kriteria bahan makanan yang aman :

1. Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan
2. Bebas dari pencemaran pada tahapan proses berikutnya.
3. Bebas dari perubahan secara fisik/kimia akibat faktor luar.
4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit.

D. Kriteria penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{2 \text{ NUTS} + 2 \text{ NUAS} + \text{NP}}{5}$$

NUTS = nilai ujian tengah semester

NUAS = nilai ujian akhir semester

NP = nilai praktikum

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Keenam (Teori)
Alokasi Waktu : 2 X 50 menit
Pertemuan : Ke-11 dan 12

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami tentang konsep penyehatan makanan dan minuman, pengertian makanan, kandungan dan sifat makanan, peran makanan dalam kehidupan manusia, faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan, hubungan makanan dengan kesehatan, upaya penyehatan makanan dan HACCP.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa memahami tentang HACCP

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Menjelaskan tentang pengertian HACCP
2. Menjelaskan tentang aplikasi HACCP pada susu
3. Menjelaskan tentang manfaat HACCP
4. Melakukan studi HACCP
5. Menentukan waktu HACCP

IV. Materi Ajar:

1. Pengertian HACCP
2. Aplikasi HACCP pada susu
3. Manfaat HACCP
4. Studi HACCP
5. Waktu HACCP

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Ceramah, tanya jawab

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Dosen membuka pelajaran, mereview dan memberi kesempatan mahasiswa bertanya tentang materi minggu lalu serta menanyakan tugas.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang pengertian HACCP, aplikasi HACCP pada susu, manfaat HACCP, studi HACCP dan waktu HACCP
 - 2. Dosen memberi kesempatan mahasiswa untuk bertanya
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menyimpulkan materi pelajaran dan memberikan tugas

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : Laptop, LCD atau OHP, CD
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Seameo, 1996. *Petunjuk Ringkas untuk Memahami dan Menerapkan Konsep Analisis Bahaya pada Titik Pengendalian Kritis*. ILSI. Jakarta

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :
 - 1. Nilai UTS
 - 2. Nilai UAS
 - 3. Nilai Praktikum
- B. Contoh tugas :
Jelaskan pengertian dari HACCP
- C. Jawaban :
HACCP adalah sebuah konsep pendekatan sistematis terhadap identifikasi dan penilaian bahaya dan resiko yang berkaitan dengan pengolahan, distribusi dan penggunaan produk makanan, termasuk juga pendefinisian cara pencegahan untuk pengendalian bahaya.
- D. Kriteria penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{2 \text{ NUTS} + 2 \text{ NUAS} + \text{NP}}{5}$$

NUTS = nilai ujian tengah semester

NUAS = nilai ujian akhir semester

NP = nilai praktikum

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Kesatu (Praktikum)
Alokasi Waktu : 150 menit
Praktikum : Ke-1

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan cara pemeriksaan pewarna sintetis dan non sintetis pada sampel makanan dan minuman, pewarna sintetis yang diijinkan dan tidak diijinkan, pemeriksaan borak dan formalin, uji usap alat, uji bilas serta uji sanitasi penjamah makanan.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan pewarna alami dan sintetis pada sampel makanan dan minuman.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan pewarna alami dan sintetis dari sampel makanan dan minuman.
2. Menentukan pewarna yang dipakai pada sampel makanan dan minuman yang diperiksa merupakan pewarna alami atau sintetis.

IV. Materi Ajar:

Pemeriksaan pewarna alami atau sintetis pada sampel makanan dan minuman

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Praktikum

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Asisten memberikan pre test.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang cara kerja pemeriksaan pewarna alami atau sintetis pada sampel makanan dan minuman.
 - 2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
 - 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menutup praktikum

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : alat-alat dan bahan-bahan di laboratorium, sampel
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Ambarwati, 2008. Petunjuk Praktikum PMM. FIK UMS

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :

- 1. Nilai pre test
- 2. Nilai laporan praktikum
- 3. Nilai ujian praktikum

- B. Kriteria penilaian :

$$NP = \frac{NPT + NLP + 2 NUP}{4}$$

NP = nilai praktikum
NPT = nilai pre test
NLP = nilai laporan praktikum
NUP = nilai ujian praktikum

$$NA = \frac{NP + 2NUTS + 2NUAS}{5}$$

NA = nilai akhir
NUTS = nilai ujian tengah semester
NUAS = nilai ujian akhir semester

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Kedua (Praktikum)
Alokasi Waktu : 150 menit
Praktikum : Ke-2

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan cara pemeriksaan pewarna sintetis dan non sintetis pada sampel makanan dan minuman, pewarna sintetis yang diijinkan dan tidak diijinkan, pemeriksaan borak dan formalin, uji usap alat, uji bilas serta uji sanitasi penjamah makanan.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak diijinkan dari sampel makanan dan minuman.
2. Menentukan pewarna yang dipakai pada sampel makanan dan minuman yang diperiksa merupakan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak.

IV. Materi Ajar:

Pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak diijinkan pada sampel makanan dan minuman

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Praktikum

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Asisten memberikan pre test.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang cara kerja pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak diijinkan pada sampel makanan dan minuman.
 - 2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
 - 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menutup praktikum

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : alat-alat dan bahan-bahan di laboratorium
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Ambarwati, 2008. Petunjuk Praktikum PMM. FIK UMS

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :
 - 1. Nilai pre test
 - 2. Nilai laporan praktikum
 - 3. Nilai ujian praktikum

- B. Kriteria penilaian :

$$NP = \frac{NPT + NLP + 2 NUP}{4}$$

NP = nilai praktikum
NPT = nilai pre test
NLP = nilai laporan praktikum
NUP = nilai ujian praktikum

$$NA = \frac{NP + 2NUTS + 2NUAS}{5}$$

NA = nilai akhir
NUTS = nilai ujian tengah semester
NUAS = nilai ujian akhir semester

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Ketiga (Praktikum)
Alokasi Waktu : 150 menit
Praktikum : Ke-3

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan cara pemeriksaan pewarna sintetis dan non sintetis pada sampel makanan dan minuman, pewarna sintetis yang diijinkan dan tidak diijinkan, pemeriksaan borak dan formalin, uji usap alat, uji bilas serta uji sanitasi penjamah makanan.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan borak dan formalin.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan borak dan formalin pada sampel makanan.
2. Menentukan sampel makanan yang diperiksa menggunakan borak dan formalin atau tidak.

IV. Materi Ajar:

Pemeriksaan borak dan formalin pada sampel makanan.

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Praktikum

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Asisten memberikan pre test.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang cara kerja pemeriksaan borak dan formalin pada sampel makanan dan minuman.
 - 2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
 - 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menutup praktikum

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : alat-alat dan bahan-bahan di laboratorium
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Ambarwati, 2008. Petunjuk Praktikum PMM. FIK UMS

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :
 - 1. Nilai pre test
 - 2. Nilai laporan praktikum
 - 3. Nilai ujian praktikum

- B. Kriteria penilaian :

$$NP = \frac{NPT + NLP + 2 NUP}{4}$$

NP = nilai praktikum
NPT = nilai pre test
NLP = nilai laporan praktikum
NUP = nilai ujian praktikum

$$NA = \frac{NP + 2NUTS + 2NUAS}{5}$$

NA = nilai akhir
NUTS = nilai ujian tengah semester
NUAS = nilai ujian akhir semester

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Keempat
Alokasi Waktu : 150 menit
Praktikum : Ke-4

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan cara pemeriksaan pewarna sintetis dan non sintetis pada sampel makanan dan minuman, pewarna sintetis yang diijinkan dan tidak diijinkan, pemeriksaan borak dan formalin, uji usap alat, uji bilas serta uji sanitasi penjamah makanan.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji usap alat.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan uji usap alat.
2. Menentukan jumlah mikroorganisme pada sampel alat makan yang diperiksa.
3. Menentukan apakah alat yang diperiksa layak digunakan atau tidak

IV. Materi Ajar:

Pemeriksaan uji usap alat.

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Praktikum

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Asisten memberikan pre test.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang cara kerja uji usap alat
 - 2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
 - 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menutup praktikum

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : alat-alat dan bahan-bahan di laboratorium
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Ambarwati, 2008. Petunjuk Praktikum PMM. FIK UMS

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :
 - 1. Nilai pre test
 - 2. Nilai laporan praktikum
 - 3. Nilai ujian praktikum

- B. Kriteria penilaian :

$$NP = \frac{NPT + NLP + 2 NUP}{4}$$

NP = nilai praktikum
NPT = nilai pre test
NLP = nilai laporan praktikum
NUP = nilai ujian praktikum

$$NA = \frac{NP + 2NUTS + 2NUAS}{5}$$

NA = nilai akhir
NUTS = nilai ujian tengah semester
NUAS = nilai ujian akhir semester

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyakit Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Kelima (Praktikum)
Alokasi Waktu : 150 menit
Praktikum : Ke-5

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan cara pemeriksaan pewarna sintetis dan non sintetis pada sampel makanan dan minuman, pewarna sintetis yang diijinkan dan tidak diijinkan, pemeriksaan borak dan formalin, uji usap alat, uji bilas serta uji sanitasi penjamah makanan.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji bilas.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan uji bilas.
2. Menentukan jumlah mikroorganisme pada sampel botol yang diperiksa.
3. Menentukan apakah botol yang diperiksa layak digunakan atau tidak

IV. Materi Ajar:

Pemeriksaan uji bilas.

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Praktikum

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Asisten memberikan pre test.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang cara kerja uji bilas
 - 2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
 - 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menutup praktikum

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : alat-alat dan bahan-bahan di laboratorium, sampel
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Ambarwati, 2008. Petunjuk Praktikum PMM. FIK UMS

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :
 - 1. Nilai pre test
 - 2. Nilai laporan praktikum
 - 3. Nilai ujian praktikum

- B. Kriteria penilaian :

$$NP = \frac{NPT + NLP + 2 NUP}{4}$$

NP = nilai praktikum
NPT = nilai pre test
NLP = nilai laporan praktikum
NUP = nilai ujian praktikum

$$NA = \frac{NP + 2NUTS + 2NUAS}{5}$$

NA = nilai akhir
NUTS = nilai ujian tengah semester
NUAS = nilai ujian akhir semester

RENCANA MUTU PEMBELAJARAN

Nama Dosen : Syafriani
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Kode Mata Kuliah : MKB 337
Nama Mata Kuliah : Penyehatan Makanan dan Minuman
Jumlah SKS : Dua (1/1)
Tingkat/Semester : VI
Pertemuan : Keenam
Alokasi Waktu : 150 menit
Praktikum : Ke-6

I. Standar Kompetensi:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan cara pemeriksaan pewarna sintetis dan non sintetis pada sampel makanan dan minuman, pewarna sintetis yang diijinkan dan tidak diijinkan, pemeriksaan borak dan formalin, uji usap alat, uji bilas serta uji sanitasi penjamah makanan.

II. Kompetensi Dasar:

Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji sanitasi penjamah makanan.

III. Indikator:

Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :

1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan uji sanitasi penjamah makanan.
2. Menentukan jumlah mikroorganisme pada tangan penjamah makanan.
3. Menentukan jumlah mikroorganisme pada rambut penjamah makanan.

IV. Materi Ajar:

Pemeriksaan uji sanitasi penjamah makanan.

V. Metode/Strategi Pembelajaran : Praktikum

VI. Tahap Pembelajaran :

- A. Kegiatan awal :
Asisten memberikan pre test.
- B. Kegiatan inti :
 - 1. Dosen menjelaskan tentang cara kerja uji sanitasi penjamah makanan
 - 2. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya
 - 3. Mahasiswa melaksanakan praktikum
- C. Kegiatan Akhir
Dosen menutup praktikum

VII. Alat/Bahan/Sumber Belajar :

- A. Alat/Media : alat-alat dan bahan-bahan di laboratorium, sampel
- B. Bahan/Sumber Belajar :
Ambarwati, 2008. Petunjuk Praktikum PMM. FIK UMS

VIII. Penilaian :

- A. Teknik dan instrument penilaian :

- 1. Nilai pre test
- 2. Nilai laporan praktikum
- 3. Nilai ujian praktikum

- B. Kriteria penilaian :

$$NP = \frac{NPT + NLP + 2 NUP}{4}$$

NP = nilai praktikum
NPT = nilai pre test
NLP = nilai laporan praktikum
NUP = nilai ujian praktikum

$$NA = \frac{NP + 2NUTS + 2NUAS}{5}$$

NA = nilai akhir
NUTS = nilai ujian tengah semester
NUAS = nilai ujian akhir semester

UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

ABSENSI KELAS

Nama Dosen : SYAFRIANI, S.KM, M.Kes
IDPTK : 096542095

Nama Matakuliah : MANAJEMEN PENYEHATAN
MAKANAN DAN MINUMAN
Program Studi : KESEHATAN MASYARAKAT

NO	PERTEMUAN KE	TOPIK	SUBTOPIK	KEHADIRAN	WAKTU
1	1	pengantar silabus	pengantar silabus	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-09-30 14:49:24 Jam Selesai : 2025-09-30 16:31:01
2	2	definisi makanan, kandungan makanan	definisi makanan, kandungan makanan	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-09-30 14:51:55 Jam Selesai : 2025-09-30 16:30:43
3	3	peranan makanan dalam kehidupan manusia	peranan makanan dalam kehidupan manusia	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-09-16 14:55:48 Jam Selesai : 2025-09-30 14:54:01
4	4	kerusakan makanan	kerusakan makanan	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-09-23 14:55:16 Jam Selesai : 2025-09-30 14:54:11
5	5	faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan.	faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan.	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-09-30 14:54:45 Jam Selesai : 2025-09-30 16:30:31
6	6	Hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan	Hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 19 Izin : 1 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-10-07 14:49:40 Jam Selesai : 2025-10-07 16:43:58
7	7	upaya penyehatan makanan	upaya penyehatan makanan	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-10-14 14:54:25 Jam Selesai : 2025-10-14 16:30:11
8	8	UTS	UTS	Peserta Mahasiswa : 20 Hadir : 20 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 0	Jam Mulai : 2025-10-21 14:51:54 Jam Selesai : 2025-10-21 16:30:04

Mengetahui,
Ketua Program Studi



ADE DITA PUTERI, S.KM, M.P.H

Bangkinang, 29 Januari 2026
Dosen Pengajar



SYAFRIANI, S.KM, M.Kes

CATATAN :

- Jumlah tatap muka / pertemuan mahasiswa tidak boleh kurang dari 80%
- Absensi perkuliahan secara digital, data kehadiran diambil dari sistem secara otomatis
- Pakain untuk mahasiswa : tidak boleh memakai sandal, kaos oblong, sandal, anting, kalung, gelang
- Pakaian untuk mahasiswi : Tidak boleh memakai sandal, kaos ketat dan baju transparan