



PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT FAKULTAS ILMU KESEHATAN UP

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	Rumpu Mata Kuliah	Bobot (sks)	SEMESTER	TGL. PENYUSUNAN
MANAJEMEN PENYEHATAN MAKANAN DAN MINUMAN	MKB 337		2	VI	
OTORITASI UNIT PENJAMIN MUTU	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun Mata Kuliah		Ketua Prodi
	SYAFRIANI,M.Kes				ADE DITA PUTERI, S.KM, M.P.H
	TIM DOSEN:				
Capaian Pembelajaran (CP)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">CPL - PRODI</div> <p>1. Capaianpembelelajaransikapdanketerampilanumum.</p> <p>a) SikapUmum</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bertakwa kepada tuhan yang maha esa dan mampu menunjukkan sikap religious 2. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan praktik kesmas berdasarkan agama, moral dan etika. 3. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat , berbangsa Negara dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila 4. Berperan sebagai warga Negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta tanggung jawab pada Negara dan bangsa. 5. Menghargai keanekaragaman budaya, pamndangan, agama dan kepercayaan serta pendapat atau temuan orisinal orang lain. 				

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Bekerja sama dan memiliki kepekaan social serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan. 7. Taat hokum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara serta dalam kehidupan berprofesi. 8. Menginternalisasi nilai-nilai leluhur, norma, filosofi dan etika akademik. 9. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri 10. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan. 11. Menjalankan praktik kesmassesuai kompetensi , kewenangan dank ode etik profesi. <p>b) Keterampilan umum</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku 2. Mampu menunjukkan kinerja yang bermutu dan terukur. 3. Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapan nya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif dan bertanggung jawab atas hasil kerjanya secara mandiri. 4. Mampu menyusun laporan hasil; hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serah mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan. 5. Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya. 6. pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada dibawah tanggung jawab 7. Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya dan mengelolah perngembangan kompetensi kerja secara mandiri. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>CP - MK</p> </div> <p>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.</p>
<p>Deskripsi Singkat MK</p>	<p>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.</p>
<p>Materi Pembelajaran/</p>	<p>1. Pengantar silabus</p>

pokokbahasan	<ol style="list-style-type: none"> 2. Definisi makanan, kandungan makanan 3. Peranan makanan dalam kehidupan manusia 4. kerusakan makanan 5. faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan. 6. Hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan 7. upaya penyehatan makanan 8. Objek dari higiene sanitasi 9. ujian tengah semester 10. prinsip HSMN 11. prinsip HSMN 12. pengertian HACCP 13. Mekanisme ketahanan mikroba terhadap proses pengolahan dan senyawa anti mikroba 14. Mikrobiologi yang berhubungan dengan makanan 15. Tugas 16. Ujian akhir semester 	
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi</i>. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta. 2. Lukman Saksono.1986. <i>Pengantar Sanitasi Makanan</i>. PT. Alumni, Bandung. 	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak :PPT dan file makalah	Perangkat Keras: Laptop, infokus, makalah, dan bukuagama
Team teaching	1.	
Mata Kuliahprasyarat	-	

MIN GGU KE-	SUB-CP-MK (KEMAMPUAN AKHIR TIAP TAHAPAN BELAJAR)	INDIKATOR PENILAIAN	KRITERIA & BENTUK PENILAIAN	BENTUK/METODE PEMBELAJARAN & PENUGASAN MAHASISWA (ESTIMASI WAKTU)	MATERI PEMBELAJARAN (PUSTAKA)	BOBOT NILAI (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(8)
1	Pengantar silabus					5
2	Mahasiswa dapat memahami tentang definisi makanan, kandungan makanan	Ketepatan dalam menjelaskan definisi makanan, kandungan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan • penguasaan 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi makanan 2. Kandungan makanan : -Karbohidrat, -lemak, -protein, -vitamin, -mineral, -dll 	5
3	Mahasiswa dapat memahami tentang peran makanan dalam kehidupan manusia	Ketepatan dalam menetapkan tentang peran makanan dalam kehidupan manusia	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Quiz 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fungsi dan kegunaan makanan 2. Syarat-syarat makanan yang dikonsumsi 3. Tiga dasar penggolongan makanan 	5
4	Mahasiswa dapat memahami tentang peran Kerusakan makanan	Ketepatan dalam menjelaskan tentang peran Kerusakan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan Penulisan makalah • Quiz 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kerusakan makanan 2. Tanda2 kerusakan 3. Faktor yg mempengaruhi mikroorganismenya 4. Kerusakan fisik 	5

					5. Kerusakan mekanis 6. Kerusakan biologis	
5	Mahasiswa dapat memahami tentang faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan.	Ketepatan dalam menjelaskan tentang faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan.	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Presentasi 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor fisik: -air, -tanah, -udara yang mempengaruhi makanan 2. Faktor kimia (zat aditif) yang mempengaruhi makanan 3. Faktor biologi (mikroorganisme) yang mempengaruhi makanan 	5
6	Mahasiswa memahami tentang prinsip HSMN	Mahasiswa mampu memahami tentang prinsip HSMN	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Praktik 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan 2. Aspek HSMN 3. Perjalanan makanan 4. Prinsip 1 5. Prinsip 2 6. Prinsip 3 7. Prinsip 4 8. Prinsip 5 	5
7	Mahasiswa memahami tentang bakteri pencemar makanan	Mahasiswa mampu memahami tentang bakteri pencemar makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Presentasi • quiz 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bakteri 2. Pertumbuhan 3. Spora 4. Mengetahui Keberadaan Bakteri 5. Terjadinya Penyakit 	5

					Bawaan Makanan 6. Sumber Bakteri Dan Penularannya	
8	Mahasiswa memahami tentang Objek dari higiene sanitasi	Mahasiswa mampu memahami tentang Objek dari higiene sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Presentasi 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene 2. Sanitasi 	
9	U T S					
10	Mahasiswa memahami tentang hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan	Mahasiswa mampu memahami tentang hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Penulisan makalah • Quiz 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 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 	5
11	Mahasiswa memahami tentang	Mahasiswa mampu memahami tentang	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan 	Alat/Media : Laptop, LCD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan pangan 2. Penyebab 	5

	Pengawetan	Pengawetan	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik 	1 (2 X 50')	<p>Kerusakan Pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Pengawetan dengan Suhu Rendah 4. Pengawetan dengan Suhu Tinggi 5. Pengerinan 6. Pengaruh Pengerinan Terhadap Bahan 	
12	Mahasiswa memahami tentang HACCP	Mahasiswa mampu memahami tentang HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Presentasi • Quiz 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian HACCP 2. Aplikasi HACCP pada susu 3. Manfaat HACCP 4. Studi HACCP 5. Waktu HACCP 	5
13	Mahasiswa dapat menjelaskan mekanisme ketahanan mikroba terhadap proses pengolahan dan senyawa anti mikroba	Mahasiswa mampu memahami tentang mekanisme ketahanan mikroba terhadap proses pengolahan dan senyawa anti mikroba	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Presentasi • Quiz 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengawetan thdp antimikroba 2. Klasifikasi pengawetan 	5
14	Mahasiswa dapat menjelaskan mikrobiologi yang berhubungan	Mahasiswa mampu memahami tentang mikrobiologi yang berhubungan	<ul style="list-style-type: none"> • Ketepatan dan penguasaan • Presentasi 	Alat/Media : Laptop, LCD 1 (2 X 50')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis MO makanan 2. MO sbg perusak 	5

	dengan makanan	dengan makanan	Quiz			
15	Tugas					5
16	U J I A N A K H I R S E M E S T E R (U A S)					

A. Tugas dan Tagihan

1. Makalah Kelompok
2. Latihan

B. Evaluasi

1. Kehadiran tatap muka di kelas: 15%
2. Tugas makalah kelompok/presentasi : 15%
3. UTS : 30%
4. UAS : 40%

C. DAFTAR PUSTAKA

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.

MAKANAN

Pengertian (1)

Tahukah Anda makanan itu apa?

Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan setelah dicerna serta diserap tubuh akan berguna bagi kesehatan dan kelangsungan hidup.

Tahukah Anda jenis makanan itu apa?

Jenis makanan adalah sesuatu yang biasa disajikan untuk dimakan. Contoh nasi uduk, goreng ikan, dll.

Pengertian (2)

Bahan makanan (bahan pangan) adalah segala sesuatu yang dapat dimasak atau diolah, kemudian disajikan sebagai hidangan. Contoh beras, telur, dan bayam.

Bahan makanan dikelompokkan menjadi 4 macam, yaitu bahan makanan pokok, bahan makanan lauk pauk, bahan makanan sayur, dan bahan makanan buah.

Pengertian (3)

Zat makanan (zat gizi) adalah komponen penyusun bahan makanan yang diperlukan tubuh dalam jumlah tertentu untuk pertumbuhan dan menjaga kesehatan.

Gizi adalah proses di dalam tubuh untuk menerima zat makanan dan menggunakan zat makanan tersebut untuk berbagai aktivitas tubuh dan kehidupan.

Tiga golongan makanan berdasarkan fungsinya secara umum yakni :



ZAT TENAGA

- Karbohidrat
- Lemak



ZAT PEMBANGUN

- Protein
- Mineral



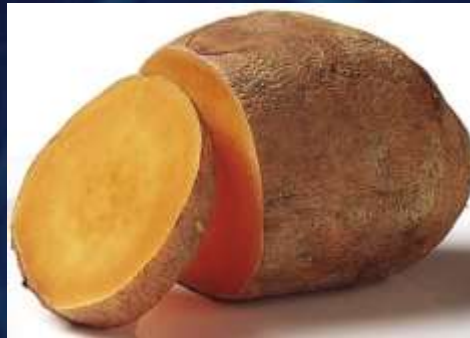
ZAT PENGATUR

- Mineral
- Vitamin dan air

Bahan dan Zat Makanan

🍌 Bahan makanan pokok

yaitu bahan makanan yang setelah dimasak merupakan makanan utama yang dikonsumsi oleh orang tertentu.



Bahan dan Zat Makanan

- 🍲 Bahan makanan lauk pauk yaitu bahan makanan yang setelah diolah merupakan makanan penyerta dari makanan utama.



Bahan dan Zat Makanan

🍅 Bahan makanan sayuran

yaitu bahan makanan dari tumbuh-tumbuhan yang setelah diolah menjadi makanan penyerta dari makanan.



Bahan dan Zat Makanan

❖ Bahan makanan buah

yaitu bahan makanan yang berasal dari buah tumbuhan/tanaman, biasa dihidangkan sebagai makanan penutup setelah makan makanan pokok, lauk pauk, dan sayuran.

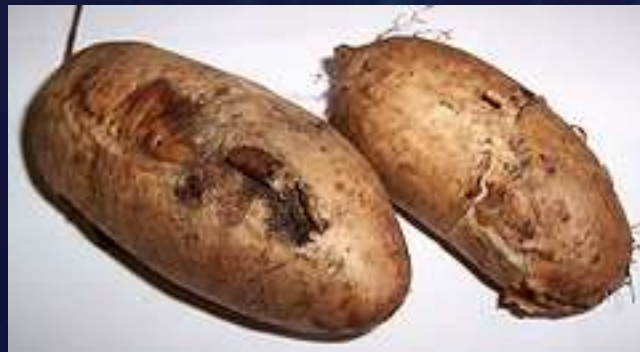


Kandungan Zat makanan yang diperlukan oleh tubuh (1)

Karbohidrat

Berfungsi sebagai sumber energi, membantu penyerapan unsur, merangsang pertumbuhan bakteri usus.

sumbernya dari umbi-umbian dan biji-bijian.

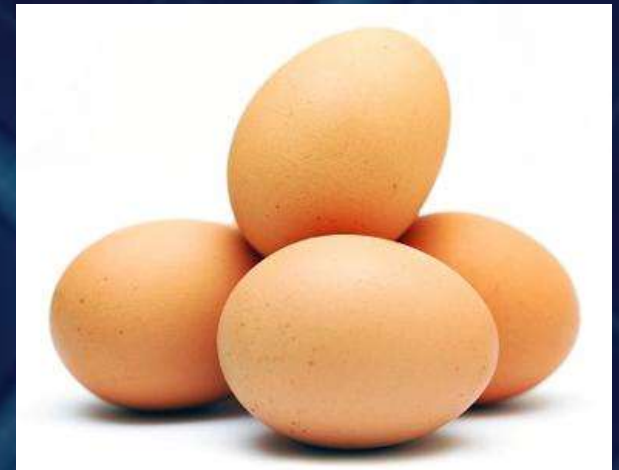


Zat makanan yang diperlukan oleh tubuh (2)

Protein

Berfungsi untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan, pembentukan antibodi, transpor *nutrient*.

Sumbernya bahan makanan hewani dan bahan makanan nabati.



Zat makanan yang diperlukan oleh tubuh (3)

🍴 Lemak

Berfungsi sebagai sumber energi, membangun jaringan, memberi rasa kenyang, dan sebagai pelarut atau pembawa vitamin.

Sumbernya kacang-kacangan, tumbuhan penghasil minyak, dan bahan makanan hewani.



Tahukah Anda Vitamin apa saja yang larut dalam lemak?

Dan vitamin yang larut dalam air?

Dan tahukah Anda fungsi serta sumbernya?

Penyakit apa saja yang diakibatkan kekurangan vitamin?

- *Vitamin yang larut dalam lemak:*

Vitamin A	<ul style="list-style-type: none">➔ Berperan dalam pertumbuhan gigi dan tulang.➔ Unsur esensial dalam penglihatan dimalam hari.
Sumber	<ul style="list-style-type: none">➔ Keju, susu, krim, hati, kuning telur, dan minyak ikan.➔ Wortel, tomat, papaya, mangga, dan sayuran berdaun hijau gelap.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none">➔ Menimbulkan buta senja.➔ Katarak.➔ kulit yang tidak sehat

Vitamin D	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Memudahkan penyerapan dan metabolisme kalsium dan fosfor. ➔ Berperan dalam pembentukan tulang dan gigi.
Sumber	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Provitamin D ada dalam tubuh di bawah kulit, menjadi D karena diaktifkan oleh sinar matahari. ➔ Hati ikan, minyak hati, ikan, telur, dan mentega.
Penyakit:	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Gigi akan lebih mudah rusak ➔ Otot bisa mengalami kejang-kejang

Vitamin E	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Untuk manusia belum diketahui pasti. Diduga untuk proses oksidasi.
Sumber	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bahan hewani: telur, daging, dan hati. ➔ Bahan nabati: minyak jagung, minyak kedelai, sayuran hijau, kecambah biji-bijian.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bisa mandul baik pria maupun wanita. ➔ Gangguan syaraf dan otot

Vitamin K	➡ Mempertahankan kadar protombrin darah dan faktor-faktor untuk pembekuan darah.
Sumber	➡ susu, kuning telur, sayuran segar, dan lain - lain.
Penyakit	➡ darah sulit membeku bila terluka / berdarah / luka / pendarahan ➡ pendarahan di dalam tubuh, dan sebagainya.

Vitamin yang larut dalam air

Vitamin B1 (thamin)	<ul style="list-style-type: none">➔ Metabolisme karbohidrat.
Sumber	<ul style="list-style-type: none">➔ Gandum, daging, susu, kacang hijau, ragi, beras, telur, dan sebagainya.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none">➔ kulit kering / kusik / busik➔ kulit bersisik➔ daya tahan tubuh berkurang.
Vitamin B2	<ul style="list-style-type: none">➔ Membentuk kerja enzim.➔ Berperan dalam metabolisme lemak.
Sumber	<ul style="list-style-type: none">➔ Bahan nabati: bayam dan brokoli.➔ Bahan hewani: susu (sumber paling penting), kuning telur, hati, ginjal dan jantung.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none">➔ turunnya daya tahan tubuh➔ mulut kering➔ bibir pecah-pecah➔ sariawan, dan sebagainya

Vitamin Niasin	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Metabolisme karbohidrat, protein, dan lemak
Sumber	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bahan nabati: biji-bijian (terutama minyak biji-bijian) dan kacang-kacangan.. ➔ Bahan hewani: susu, daging, ikan, dan unggas.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Penurunan selera makan dan berat badan. ➔ Pelagra, gejalanya: radang kulit, diare, demensia (gangguan mental).

Vitamin B6	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Koenzim untuk metabolisme protein
Sumber	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bahan nabati: kentang, ubi jalar, sayuran dan biji-bijian. ➔ Bahan hewani: daging, unggas, ikan, dan susu.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Menyebabkan kulit rusak, saraf motorik terganggu. ➔ insomnia atau sulit tidur, dan sebagainya.

Vitamin B12	<ul style="list-style-type: none">➔Menunjang perkembangan sel darah merah.➔Berperan agar sel berfungsi normal.
Sumber	<ul style="list-style-type: none">➔hasil fermentasi dari bahan kacang kedelai, contohnya tempe, tauco, kecap, bungkil kacang tanah.➔daging, ginjal, hati, dan susu.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none">➔kurang darah atau anemia➔Menyebabkan sumsum tulang tidak mampu memproduksi sel eritrosit dengan normal.
Vitamin C	<ul style="list-style-type: none">➔Berperan dalam pembentukan jaringan ikat dan sel darah merah.
Sumber	<ul style="list-style-type: none">➔jeruk, mangga, arbei, nanas, semangka, dan gandaria➔Sayuran segar: tomat, bayam, daun papaya, daun singkong, sawi, cabe hijau, dan kubis.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none">➔Perasaan lemah➔sensitif,➔daya tahan tubuh turun➔nyeri tungkai dan sendi.

Mineral





Mineral Makro:

Kalsium (Ca)	<ul style="list-style-type: none">➔ Berperan dalam pembentukan tulang dan gigi.➔ Memelihara ketegasan kerangka tubuh.➔ Mengentalkan darah.
Sumber	<ul style="list-style-type: none">➔ Bahan nabati: biji-bijian, kacang-kacangan, kelapa, sayur berdaun hijau, dan rumput laut.➔ Bahan hewani: ikan (terutama ikan kecil) udang kering, sardine, susu, dan keju.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none">➔ Osteoporosis➔ pertumbuhan tulang dan gigi buruk,

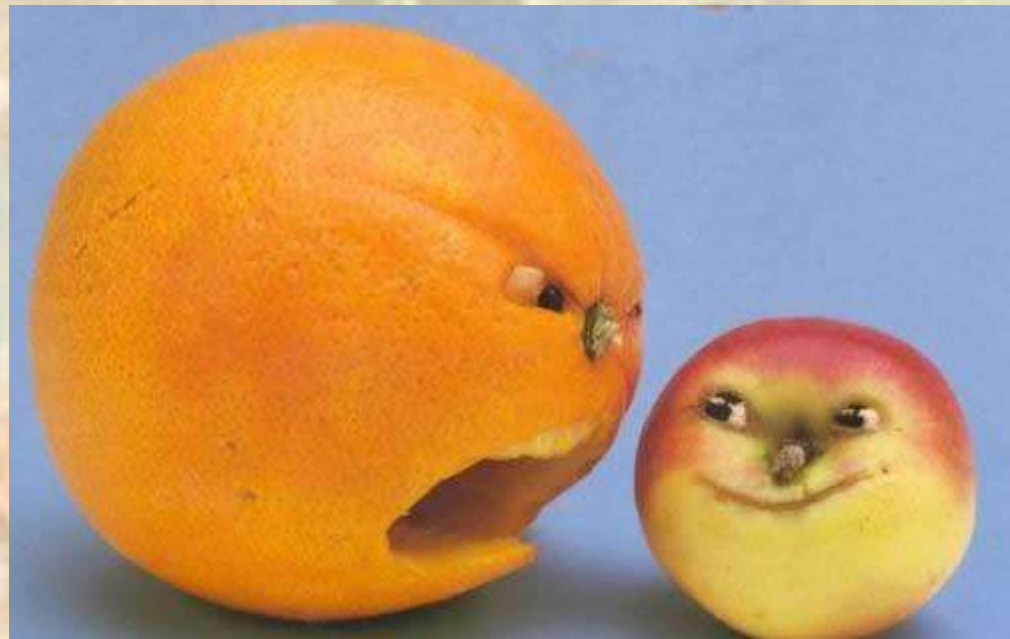
Fosfor (P)	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Berperan dalam pembentukan tulang dan gigi. ➔ Berfungsi dalam pergerakan otot. ➔ Membantu penyerapan glukosa dan lemak .
Sumber	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bahan nabati: biji-bijian, kacang-kacangan. ➔ Bahan hewani: susu, daging, ikan, telur, dan unggas.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Perasaan lemah, sensitif, daya tahan tubuh turun, nyeri tungkai dan sendi.

Natrium (Na)	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mengatur tekanan osmotik.
Sumber	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Bahan nabati: Bahan nabati: bayam dan seledri. ➔ Bahan hewani: susu, keju, telur, daging, dan ikan.
Penyakit	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Dehidrasi, keletihan, dan kram otot.

Tahukah Anda Penyakit-penyakit yang Berhubungan dengan Makanan?

-  Penyakit keracunan yang ditimbulkan oleh mikroorganisme yang mencemari makanan
-  Penyakit karena cacing
-  Penyakit yang ditimbulkan oleh zat-zat dalam makanan
-  Penyakit yang timbulnya berkaitan dengan diet

Terima kasih...



DAFTAR HASIL STUDI
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
PROGRAM STUDI SI KESEHATAN MASYARAKAT
T.A 20.../20...

MATA KULIAH : *Manaj. Makanan & Minuman*
DOSEN : *Syafriani*
SEMESTER : *V (IIMA)*
PEMINATAN : KESEHATAN LINGKUNGAN
JLH MAHASISWA :

No	Nim	Nama	Komponen Nilai				Total	Nilai Akhir	
			MK	TT	TM	AT		Huruf	Angka
			30%	30%	30%	10%			
1	1913201002	ANGGI RATNA PRATIWI					C+	60	
2	1913201003	ANISA PUTRI D					A-	80	
3	1913201004	ANISA WAHYUNI					A	90	
4	1913201005	ARASY ARIQOH					A-	80	
5	1913201006	BELLA MARSELA					A-	80	
6	1913201007	EKA PUTRI ASNITA					A	90	
7	1913201010	INDAH AZZAHRA					D	54	
8	1913201012	M. FAUZAN AZIMY					C+	60	
9	1913201015	NISA UL HUSNA					A-	80	
10	1913201016	NOVITA SRI RAHAYU					A	90	
11	1913201020	RIFKA ZAHIRA					B	70	
12	1913201022	SOFI ASRI RAHAYU					B	70	
13	1913201024	SUCI DIANA					A	90	
14	1913201026	YULMI ETRI					A-	80	
15	1913201029	ROMESLY SRI REZEKY BR NAIBAHO					A-	80	
16	1913201018	ALDO SAPUTRA					A	90	
17	1913201025	CICY LAURENCIA					B	70	
18	1913201033	ELVA TRIANI					A-	80	
19	1913201036	IRA KHAIRANI					A-	80	
20	1913201038	MUHAMMAD SALIM ARISKA					A-	80	
21	1913201039	MUTIA DWI SANTIKA					A-	80	
22	1913201040	NESA RIANTI					B	70	
23	1913201041	NETA NADIATUL ADHA					A	90	
24	1913201042	FALAHUL ZIKRI					B	70	
25	1913201047	SRI GANTI					B	70	

Mengetahui

Dosen Pengajar

Jan, 2022



(Syafriani)

KETERANGAN :

RENTANG NILAI

A	85-100	C+ : 60-64
A-	80-84	C : 55-59
B+	75-79	D : 45-54
B	70-74	E : -45
B-	65-69	

KETERANGAN

- MK : Tatap muka terdiri dari: Kehadiran dengan bobot (20%), Ujian tengah semester bobot (40%)
ujian akhir semester bobot (40%). Total skor tatap muka adalah 30%.
- TT : Tugas terstruktur/Tugas kelompok terdiri dari: skor tugas terstruktur (30%).
- TM : Tugas mandiri terdiri dari: Total skor Tugas mandiri (30%).
- AT : Attitude terdiri dari: a). Kedisiplinan, b). Penampilan, c). Kesantunan, d). Kemampuan kerjasama, e). Kemampuan Komunikasi, f). Komitmen, g). Keteladanan, h). Semangat, i). Empati, j). Tanggung jawab.
Total skor attitude 10%.



YAYASAN PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

FAKULTAS: 1. ILMU KESEHATAN; 2. ILMU PENDIDIKAN; 3. TEKNIK; 4. HUKUM DAN ILMU SOSIAL
Alamat: Jln. Tuanku Tambusai No.23 Bangkinang-Kampar Riau Telp.(0762) 21677, 085265387767, Fax.(0762) 21677
Website : <http://universitaspahlawan.ac.id>; e-mail:info@universitaspahlawan.ac.id

KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
NOMOR : 191 /KPTS/UPTT/KP/IX/ 2021

TENTANG

PENUNJUKAN/ PENGANGKATAN DOSEN MENGAJAR SEMESTER GANJIL PRODI S1 KEPERAWATAN, S1 GIZI, S1 KESEHATAN MASYARAKAT, PRODI D IV KEBIDANAN, S1 KEBIDANAN, D III KEPERAWATAN DAN D III KEBIDANAN FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI TAHUN AKADEMIK 2021/ 2022

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, D IV Kebidanan, D III Kebidanan dan D III Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Tahun Akademik 2021/ 2022;
- 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. 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
4. Undang-undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
5. Peraturan Pemerintah No.4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
6. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 139 Tahun 2014 tentang Pedoman Statuta dan Organisasi Perguruan Tinggi.
7. Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi No.97/KPT/II/2017 tanggal 20 Januari 2017 tentang Izin Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai;
8. Akte Notaris H. M Dahad Umar, SH No. 26 tanggal 15 November 2007 Jo No. 29 tanggal 22 Februari 2008;
9. Keputusan YPTT Riau No. 01/KPTS/YPTT/2007 tentang Peraturan Tata Tertib Ketenagakerjaan (Pekerja, Karyawan, 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, D IV Kebidanan, D III Kebidanan dan D III Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Tahun Akademik 2020/ 2021 sebagaimana tersebut dalam lampiran 1, 2, 3, 4, 5, 6 dan 7 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 2021/2022, dengan ketentuan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapannya, akan diadakan perbaikan dan perubahan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bangkinang
Pada Tanggal : 01 September 2021

Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai



Prof. Dr. Amir Luthfi

Tembusan disampaikan kepada Yth:

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

LAMPIRAN 3 KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PAHLAWAN
 NOMOR : 191 /KPTS/UPPT/KP/IX/2021
 TANGGAL : 01 September 2021

**PENGANGKATAN DOSEN MENGAJAR SEMESTER GANJIL PROGRAM STUDI SI KESEHATAN MASYARAKAT
 FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
 TAHUN AKADEMIK 2021/2022**

SEMESTER I

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X I KI	PENGAMPU	PENGAJAR
UP001	Bahasa Indonesia	2	2	-	2	Nelda Wari, M.Pd	Nelda Wari, M.Pd
IKM1021	Bahasa Inggris I	2	2	-	2	Nurhidayah Sari, Mpd	Nurhidayah Sari, Mpd
UP002	Agama	2	2	-	2	Azhari, M.A	Azhari, M.A
UP004	Kewarganegaraan	2	2	-	2	Prayitno SH. MH	Prayitno SH. MH
IKM2051	Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat	2	2	-	1	DR. Zahramal, M.KM	DR. Zahramal, M.KM
IKM2081	Dasar Kependudukan	2	2	-	2	Ade Dita Puteri, SKM, MPH	Syafriani, SKM, M.Kes
IKM2131	Sosiologi antropologi kesehatan	3	3	-	3	Rizki Rahmawati Lestari	Ade Dita Puteri, SKM, MPH
IKM2091	Biomedik I	3	3	-	1	Neneng Fitri Ningsih, S. Kep, M.Biomed	Rizki Rahmawati Lestari
IKM3381	Psikologi Kesehatan	2	2	-	2	Langen Nidhana M, M.Psi	Neneng Fitri N, S. Kep, M.Biomed
IKM1391	Filsafat & Logika	2	2	-	2	Prof. Dr. H. Amir Luthfi	dr. Devina Yuristin
Total SKS		22	22		22		Langen Nidhana M, M.Psi
							Prof. Dr. H. Amir Luthfi

SEMESTER III

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X I KI	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM1303	Etika dan Hukum Kesehatan	2	2	-	2	Rizki Rahmawati, M.Kes	Rizki Rahmawati, M.Kes
IKM2073	Promosi Kesehatan	2	2	-	2	Marini Ariesta, M.KM	Marini Ariesta, M.KM
IKM2113	Biostatistik Deskriptif Dan Inferens	3	2	1	2	Ade Dita Puteri, MPH	Ade Dita Puteri, MPH
IKM2203	Epidemiologi Penyakit Menular	2	2	-	1	Fitri Handayani, M.Kes	Fitri Handayani, M.Kes
IKM2213	Epidemiologi Penyakit Tidak Menular	2	2	-	2	Dr. M.Zen Rahfludin	Dr. M.Zen Rahfludin
IKM2424	Farmakologi Kesehatan	2	2	-	2	Syafriani, SKM, M.Kes	Etri Gusrianda, M.Kes
IKM2423	Mikrobiologi	3	3	-	2	dr. Devina Yuristin, MARS	Syafriani, SKM, M.Kes
IKM3233	Komunikasi Kesehatan	2	2	-	2	dr. Devina Yuristin, MARS	dr. Devina Yuristin, MARS
IKM3293	Analisis Kualitas Lingkungan	2	2	-	2	Rizki Rahmawati, M.Kes	dr. Devina Yuristin, MARS
						Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Rizki Rahmawati, M.Kes
							Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si

IKM4333	Kepemimpinan Berfikir Sistem Kesehatan Masyarakat	2	2	-	2		dr. Devina Yuristin, MARS	dr. Devina Yuristin, MARS
	Total SKS	22	21		21			

SEMESTER V (PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN)

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X I KI	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM3737	Strategi Pemasaran	2	2	-	2	Nanik Librianti, M.MA	Nanik Librianti, M.MA
IKM2365	Penulisan Ilmiah	2	2		2	Ade Dita Puteri, SKM, MPH	Ade Dita Puteri, SKM, MPH
IKM31205	Epidemiologi Kesehatan Lingkungan	2	2	-	2	Syafrani, SKM, M.Kes	Syafrani, SKM, M.Kes
IKM31206	Manaj. Penyehatan Makanan & Minuman	2	2	-	2	Syafrani, SKM, M.Kes	Syafrani, SKM, M.Kes
IKM31236	Toksikologi Lingkungan	2	2	-	1	Tofan Agung Eka Prasetya, Phd	Tofan Agung Eka Prasetya, Phd
IKM31257	Pengell Sampah Padat & Pengend Vektor	3	3	-	3	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM31209	Manaj. Dan Audit Lingkungan	2	2	-	2	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM31266	Pencemaran Udara dan Kesehatan	2	2	-	2	Syafrani, SKM, M.Kes	Syafrani, SKM, M.Kes
IKM31215	Kesehatan Lingkungan Industri	2	2	-	2	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM31222	Pengelolaan Sumber Daya Air	2	2	-	2	Sri Hardianti, SST., M.Si	Sri Hardianti, SST., M.Si
	Total SKS	21	21		21		

SEMESTER V (PEMINATAN K3)

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X I KI	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM3737	Strategi Pemasaran	2	2	-	2	Etri Gusrianda, M.Kes	Etri Gusrianda, M.Kes
IKM2365	Penulisan Ilmiah	2	2		2	Etri Gusrianda, M.Kes	Etri Gusrianda, M.Kes
IKM3645	Kesehatan Kerja Sektor Informal	2	2	-	1	Muh. Amin Mubarak, M.KKK	Muh. Amin Mubarak, M.KKK
IKM3724	Perundang-undangan K3	2	2	-	2	Prayitno, MH	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM3675	Gizi kerja	2	2	-	2	Sri Hardianti, SST., M.Si	Sri Hardianti, SST., M.Si
IKM3637	Promosi Keselamatan dan Kesehatan Kerja	2	2	-	1	Rizki Rahmawati, M.Kes	Rizki Rahmawati, M.Kes
IKM3626	Manajemen K3	2	2	-	1	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
IKM3656	Toksikologi Industri	2	2	-	2	Dessyka Febria, M.KL	Sri Hardianti, SST., M.Si
IKM3686	Psikologi Industri	2	2	-	2	Etri Gusrianda, M.Kes	Dessyka Febria, M.KL
IKM3787	K3 Migas	2	2		1	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK	Etri Gusrianda, M.Kes
IKM3726	Epidemiologi K3	2	2	-	2	Sri Hardianti, SST., M.Si	Lira Mufti Azzahri I, M.KKK
	Total SKS	22	22		22		Sri Hardianti, SST., M.Si

SEMESTER VII									
KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	KS X I	Kel	PENGAMPU	PENGAJAR	
KKN		3		3		3	Lira Mufti Azzahri, M.KKK		
PBL		4		4		4	Rizki Rahmawati Lestari		
PKL		3		3		3	Syafiani, M.Kes		
	Total SKS	10	0			10			



Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
 Rektor,
As'wag
 Prof. dr. Amir Luthfi