



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> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar silabus |

| | | |
|----------------------|--|--|
| 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



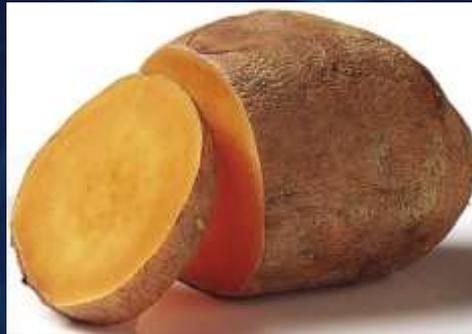
ZAT PENGATUR

- 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

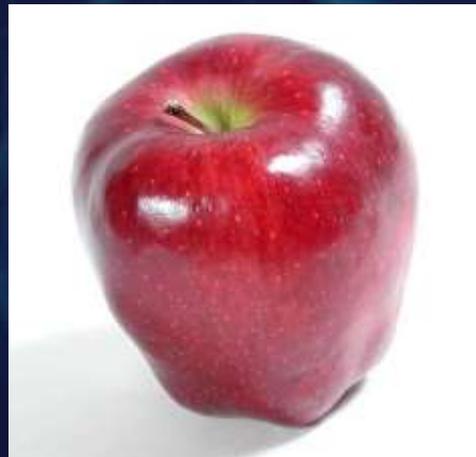
yaitu bahan makanan dari tumbuh-tumbuhan yang setelah diolah menjadi makanan penyerta dari makanan.



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.

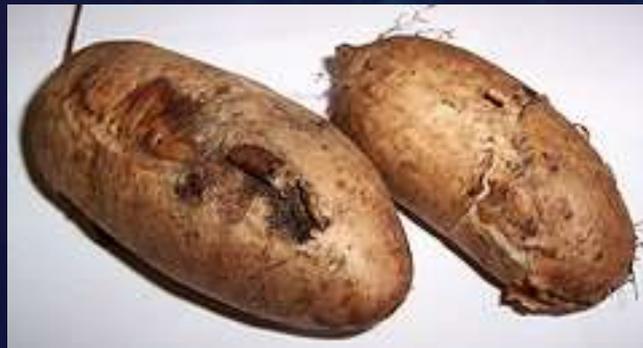


Kandungan Zat makanan yang diperlukan oleh tubuh (1)

Karbohidrat

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

sumbernya dari umbi-umbian dan biji-bijian.

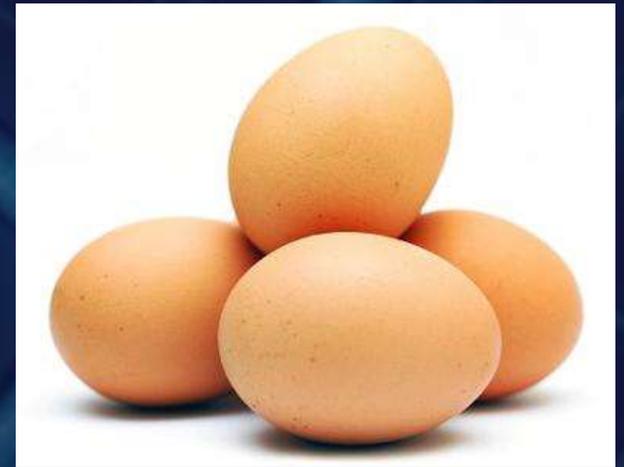


Zat makanan yang diperlukan oleh tubuh (2)

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, |

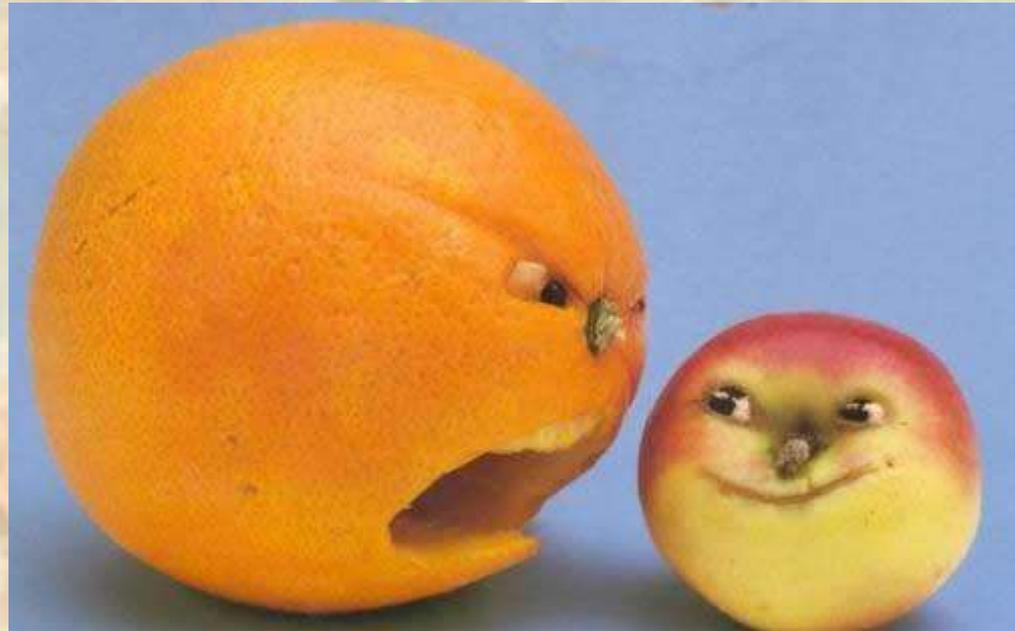
| | |
|-------------------|--|
| Fosfor (P) | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Berperan dalam pembentukan tulang dan gigi. ➔ Berfungsi dalam pergerakan otot. ➔ Membantu penyerapan glukosa dan lemak . |
| Sumber | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Bahan nabati: biji-bijian, kacang-kacangan. ➔ Bahan 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 : *Manajemen 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 | 40-45 |
| 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



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/UPTT/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 Wati, M.Pd | Nelda Wati, 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 Gustrianda, 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 | | | | | | | PENGAMPU | PENGAJAR |
|--------------|------------------|-----|---|---|------------|---------------------------|----------|----------|
| KODE MA | MATA KULIAH | SKS | T | P | KS X 1 Kel | | | |
| 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