



YAYASAN PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI

FAKULTAS: 1. ILMU KESEHATAN; 2. KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN; 3. TEKNIK; 4. HUKUM;
5. EKONOMI DAN BISNIS; 6. ILMU HAYATI; 7. AGAMA ISLAM

Alamat: Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang-Kampar-Riau Telp. 081318787713, 085263513813
Website : <http://universitaspahlawan.ac.id>; e-mail:info@universitaspahlawan.ac.id

KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
NOMOR : 150.a /KPTS/UPTT/KP/IX/ 2023

TENTANG

PENUNJUKAN/ PENGANGKATAN DOSEN MENGAJAR SEMESTER GANJIL PRODI S1 KEPERAWATAN, S1 GIZI, S1 KESEHATAN MASYARAKAT, PRODI D IV KEBIDANAN, S1 KEBIDANAN, PENDIDIKAN PROFESI BIDAN, PROFESI NERS, D III KEPERAWATAN DAN D III KEBIDANAN FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI TAHUN AKADEMIK 2023/ 2024

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, Pendidikan Profesi Bidan, Profesi Ners, D III Kebidanan dan D III Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Tahun Akademik 2023/ 2024;

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 Kepengajaran (Bekerja, Kanjawa dan Dosen) di

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
Pertama : Menunjuk/mengangkat Dosen Mengajar Semester Ganjil Prodi S1 Keperawatan, S1 Gizi, S1 Kesehatan Masyarakat, S1 Kebidanan, D IV Kebidanan, Pendidikan Profesi Bidan, Profesi Ners, D III Kebidanan dan D III Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Tahun Akademik 2023/2024 sebagaimana tersebut dalam lampiran 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 dan 9 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 2023/2024, dengan ketentuan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapannya, akan diadakan perbaikan dan perubahan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bangkinang
Pada Tanggal : 01 September 2023

Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
Rektor,



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 : 150.a /KPTS/UPTT/KP/IX/2023

TANGGAL : 01 September 2023

**PENGANGKATAN DOSEN MENGAJAR SEMESTER GANJIL PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
TAHUN AKADEMIK 2023/2024**

SEMESTER I

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X 1 Kls	PENGAMPU	PENGAJAR
UP001	Bahasa Indonesia	2	2	-	2	Nelda Wati, M.Pd	Nelda Wati, M.Pd
IKM1021	Bahasa Inggris I	2	2	-	2	Fitri Hardi, Mpd	Fitri Hardi, 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	-	2	Syafriani,SKM, M.Kes	Syafriani,SKM, M.Kes
IKM2081	Dasar Kependudukan	2	2	-	2	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
IKM2131	Sosiologi antropologi kesehatan	3	3		2	Rizki Rahmawati Lestari	Rizki Rahmawati Lestari
					1		Etri Gustrianda, M.Kes
IKM2091	Biomedik I	3	3	-	1	Neneng Fitri Ningsih, S.Kep, M.Biom	Neneng Fitri N, S.Kep, M.Biomed
					2		dr. Devina Yuristin
IKM3381	Psikologi Kesehatan	2	2	-	2	Eviani, M.Psi	Eviani, M.Psi
IKM1391	Filsafat & Logika	2	2	-	2	Prof. Dr. H. Amir Luthfi	Prof. Dr. H. Amir Luthfi
Total SKS		22	22	0	22		

SEMESTER III

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X 1 Kls	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM1303	Etika dan Hukum Kesehatan	2	2	-	2	Rizki Rahmawati, M.Kes	Rizki Rahmawati, M.Kes
IKM2073	Promosi Kesehatan	2	2	-	2	Rizki Rahmawati, M.Kes	Rizki Rahmawati, M.Kes
IKM2113	Biostatistik Deskriptif Dan Inferens	3	2	1	2	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
					1		Nila Kusumawati, MPH
IKM2203	Epidemiologi Penyakit Menular	2	2	-	1	Etri Gustrianda, M.Kes	Etri Gustrianda, M.Kes
					1		Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM2213	Epidemiologi penyakit Tidak Menular	2	2	-	2	Syafriani,SKM, M.Kes	Syafriani,SKM, M.Kes
							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	Rizki Rahmawati, M.Kes	Rizki Rahmawati, M.Kes
IKM3293	Analisis Kualitas Lingkungan	2	2	-	2	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si
IKM4333	Kepemimpinan Berfikir Sistem Kesehatan Masyarakat	2	2	-	2	Syafriani, M.Kes	Syafriani, M.Kes
Total SKS		22	21	1	22		

SEMESTER V (PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN)

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X 1 Kls	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	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH	Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
IKM31205	Epidemiologi Kesehatan Lingkungan	2	2	-	2	Syafriani, SKM. M.Kes	Syafriani, SKM. M.Kes
IKM31206	Manaj. Penyehatan Makanan & Minuman	2	2	-	2	Syafriani, SKM. M.Kes	Syafriani, SKM. M.Kes
IKM31236	Toksikologi Lingkungan	2	2	-	2	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si	Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM31257	Pengell Sampah Padat & Pengend Vektor	3	3	-	2	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyca Febria, M.KL

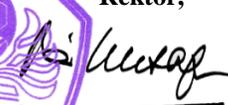
					1		Ade Dita Puteri, SKM ,MPH
IKM31209	Manaj. Dan Audit Lingkungan	2	2	-	1	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si
					1		Zurrahmi Z.R, S.Tr.Keb, M.Si
IKM31266	Pencemaran Udara dan Kesehatan	2	2	-	2	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si
IKM31215	Kesehatan Lingkungan Industri	2	2	-	2	Sri Hardianti, M.Si	Sri Hardianti, M.Si
IKM31222	Pengelolaan Sumber Daya Air	2	2	-	1	Etri Gustrianda, M.Kes	Etri Gustrianda, M.Kes
					1		Sri Hardianti, M.Si
Total SKS		21	21	0	21		

SEMESTER V (PEMINATAN K3)

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X 1 Kls	PENGAMPU	PENGAJAR
IKM3737	Strategi Pemasaran	2	2	-	2	Etri Gustrianda, M.Kes	Etri Gustrianda, M.Kes
IKM2365	Penulisan Ilmiah	2	2		2	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si
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	-	2	Syahrial, MH	Syahrial, MH
IKM3675	Gizi kerja	2	2	-	1	Syafriani, M.Kes	Syafriani, M.Kes
					1		Agus Riawan, M.Gz
IKM3637	Promosi Keselamatan dan Kesehatan Ker	2	2	-	2	M. Nizar Syarif Hamidi	M. Nizar Syarif Hamidi
							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	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si	Dr. Dessyca Febria, S.KM.,M.Si
					1		Etri Gustrianda, M.Kes
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	Etri Gustrianda, M.Kes	Etri Gustrianda, M.Kes
Total SKS		22	22	0	22		

SEMESTER VII

KODE MA	MATA KULIAH	SKS	T	P	SKS X 1 Kela	PENGAMPU	PENGAJAR
UPIKM006	KKN	3	-	3	3	Dr. Dessyca 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



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. Capaian pembelajaran sikap dan keterampilan umum.</p> <p>a) Sikap Umum</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, pandangan, 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 Saksiono.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 mikroorganisme 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')	<ul style="list-style-type: none"> Kerusakan Pangan 3. Pengawetan dengan Suhu Rendah 4. Pengawetan dengan Suhu Tinggi 5. Pengerangan 6. Pengaruh Pengerangan 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')	<ul 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')	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pengawetan antimikroba thdp 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')	<ul 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.

DAFTAR HADIR KULIAH KESEHATAN MASYARAKAT - FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Nama Matakuliah : MANAJEMEN PENYEHATAN MAKANAN DAN MINUMAN
Semester / SKS : 5 / 2
Kelas / Tahun Akd : L / 2023/2024 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	2113201007	ARIANSYAH	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
2	2113201008	ATHALLAH NADIF	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	A	✓	✓	
3	2113201009	BUNGA PERMATA INDAH	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
4	2113201010	CINDY WIRDATUL HASANAH	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
5	2113201011	DEA HERLY OKTAVIANA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
6	2113201012	DELA NOFRI ANGRAINI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
7	2113201014	DHEA RIFA ZULTI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
8	2113201057	ENI HERLINA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	A	✓	✓	
9	2113201061	FITRIA NINGSIH	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
10	2113201065	M. HAFIZ AL AYYUBI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	A	✓	✓	✓	
11	2113201066	MAILANI SINTIA DEWI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
12	2113201027	MAYARDILA TRI FEBRIA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
13	2113201029	MIFTAHUL JANNAH	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	A	A	A	
14	2113201035	NABILA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
15	2113201036	NISA FITRI YANTI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
16	2113201059	NURHAYATUL HUSNA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
17	2113201040	RAMADHAN ALFIKRI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
18	2113201043	RISA ASTRIANA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
19	2113201044	RIZKA FADHILLAH	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
20	2113201045	SALSABILA DWI UTARI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	A	✓	✓	
21	2113201047	SULISTIA RIMADANI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
22	2113201048	TAMARA ALIFIA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
23	2113201050	TRI SABILA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	✓	✓	
24	2113201053	WIDIA ABDILA	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	
25	2113201054	ZELMA JULIANTI	5	A	A	A	A	A	A	A	A	A	✓	✓	A	A	✓	✓	✓	✓	

Mengetahui,
Ketua Program Studi



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

Bangkinang, 23 Januari 2024

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

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	9	Prinsip HSMN	Pendahuluan Aspek HSMN Perjalanan mkn Prinsip 1 Prinsip 2 Prinsip 3 Prinsip 4 Prinsip 5	Peserta Mahasiswa : 25 Hadir : 21 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 4	Jam Mulai : 2023-10-12 14:23:51 Jam Selesai : 2023-10-12 15:51:24
2	10	tentang prinsip HSMN	Pendahuluan Aspek HSMN Perjalanan mkn Prinsip 1 Prinsip 2 Prinsip 3 Prinsip 4 Prinsip 5	Peserta Mahasiswa : 26 Hadir : 22 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 4	Jam Mulai : 2023-10-12 15:52:47 Jam Selesai : 2023-10-12 17:26:44
3	13	PENGAWETAN	PENGAWETAN BAHAN PANGAN	Peserta Mahasiswa : 25 Hadir : 22 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 3	Jam Mulai : 2023-11-27 14:32:02 Jam Selesai : 2023-11-27 15:34:51
4	14	HACCP	HACCP	Peserta Mahasiswa : 25 Hadir : 19 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 6	Jam Mulai : 2023-12-04 14:17:29 Jam Selesai : 2023-12-04 16:18:16
5	15	MEKANISME KETAHANAN MO	MEKANISME KETAHANAN MO DAN LINGKUPNYA	Peserta Mahasiswa : 25 Hadir : 22 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 3	Jam Mulai : 2023-12-08 14:16:51 Jam Selesai : 2023-12-08 17:41:53
6	16	MIKROBIOLOGI YANG BERHUBUNGAN DENGAN MAKANAN	1. Jenis MO dalam makanan (Bakteri,Amuba,Kapang,&Virus) 2. Peranan MO dalam menimbulkan kerusakan makanan. 3. Bentuk-Bentuk Kerusakan pada makanan.	Peserta Mahasiswa : 25 Hadir : 22 Izin : 0 Sakit : 0 Alpha : 3	Jam Mulai : 2023-12-08 17:43:10 Jam Selesai : 2023-12-08 19:48:38

Mengetahui,
Ketua Program Studi



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

Bangkinang, 23 Januari 2024
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

NO	NIM	NAMA	NILAI TUGAS	NILAI QUIZ
1	2113201007	ARIANSYAH	0	0
2	2113201008	ATHALLAH NADIF	0	0
3	2113201009	BUNGA PERMATA INDAH	0	0
4	2113201010	CINDY WIRDATUL HASANAH	0	0
5	2113201011	DEA HERLY OKTAVIANA	0	0
6	2113201012	DELA NOFRI ANGRAINI	0	0
7	2113201014	DHEA RIFA ZULTI	0	0
8	2113201027	MAYARDILA TRI FEBRIA	0	0
9	2113201029	MIFTAHUL JANNAH	0	0
10	2113201035	NABILA	0	0
11	2113201036	NISA FITRI YANTI	0	0
12	2113201040	RAMADHAN ALFIKRI	0	0
13	2113201043	RISA ASTRIANA	0	0
14	2113201044	RIZKA FADHILLAH	0	0
15	2113201045	SALSABILA DWI UTARI	0	0
16	2113201047	SULISTIA RIMADANI	0	0
17	2113201048	TAMARA ALIFIA	0	0
18	2113201050	TRI SABILA	0	0
19	2113201053	WIDIA ABDILA	0	0
20	2113201054	ZELMA JULIANTI	0	0
21	2113201057	ENI HERLINA	0	0
22	2113201059	NURHAYATUL HUSNA	0	0
23	2113201061	FITRIA NINGSIH	0	0
24	2113201065	M. HAFIZ AL AYYUBI	0	0
25	2113201066	MAILANI SINTIA DEWI	0	0

NILAI MID	NILAI UAS	NILAI ANGKA	NILAI HURUF
0	0	80,2	A-
0	0	78,925	B+
0	0	80,5	A-
0	0	-20	E
0	0	80,6	A-
0	0	80,8	A-
0	0	86,8	A
0	0	77,7	B+
0	0	68,7	B-
0	0	74,525	B
0	0	81,95	A-
0	0	58,1	C
0	0	87,7	A
0	0	67,8	B-
0	0	68,7	B-
0	0	85,5	A
0	0	51,75	D
0	0	67,725	B-
0	0	69,6	B-
0	0	68,4	B-
0	0	68,925	B-
0	0	85	A
0	0	73,75	B
0	0	66,1	B-
0	0	79,9	B+

BANGKINANG JANUARI 2024

SYAFRIANI