



**INSTITUT KESEHATAN DELI HUSADA DELI TUA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT PROGRAM SARJANA**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
MANAJEMEN PENYEHATAN MAKANAN DAN MINUMAN	AMI 172		2 sks	7	10 Agustus 2021
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI
					Yunita Saputri Damanik, S.KM, M.Kes
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CPL1	a) Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku b) Mampu menunjukkan kinerja yang bermutu dan terukur. c) 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. d) Mampu menyusun laporan hasil; hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serah mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan. e) Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya. f) pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada dibawah tanggung jawab g) Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya dan mengelolah pengembangan kompetensi kerja secara mandiri.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK	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.			

	CPL ⇒ Sub-CPMK	
	CPL-1	<ul style="list-style-type: none"> a) Mahasiswa dapat memahami tentang definisi makanan, kandungan dan sifat makanan b) Mahasiswa dapat memahami tentang peran makanan dalam kehidupan manusia c) Mahasiswa dapat memahami tentang peran makanan dalam kehidupan manusia d) Mahasiswa dapat memahami tentang faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan e) Mahasiswa memahami tentang hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan f) Mahasiswa memahami tentang upaya penyehatan makanan g) Mahasiswa memahami tentang HACCP
	CPL-2	<ul style="list-style-type: none"> a) Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan pewarna alami dan sintetis pada sampel makanan dan minuman. b) Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak c) Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan borak dan formalin. d) Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji usap alat. e) Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji bilas. f) Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji sanitasi penjamah makanan.
Deskripsi Singkat MK	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.	
Bahan Kajian / Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar Silabus 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	Utama :	
	1. Anwar, dkk. 1993. <i>Sanitasi Makanan dan Minuman pada Instansi Pendidikan Tenaga Sanitasi.</i>	

		Pendukung :					
		1. Pusdiknakes, Dep, Kes. RI, Jakarta					
Dosen Pengampu							
Mata kuliah syarat							
Mg Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [<i>Estimasi Waktu</i>]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa dapat memahami tentang definisi makanan, kandungan dan sifat makanan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Menjelaskan tentang definisi makanan 2. Menjelaskan tentang kandungan makanan 3. Menjelaskan tentang sifat makanan	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	Pengantar: 1. Definisi makanan 2. Kandungan makanan : Karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dll 3. Sifat makanan	5%
2	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	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Fungsi dan kegunaan makanan - Syarat-syarat makanan yang dikonsumsi - Tiga dasar penggolongan makanan - Kerusakan makanan	5%

		<p>yang dikonsumsi</p> <p>3. Menjelaskan tentang tiga dasar penggolongan makanan</p> <p>4. Menjelaskan tentang kerusakan makanan</p>					
3	Mahasiswa dapat memahami tentang peran makanan dalam kehidupan manusia	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan tentang fungsi dan kegunaan makanan</p> <p>2. Menjelaskan tentang syarat-syarat makanan yang dikonsumsi</p> <p>3. Menjelaskan tentang tiga dasar penggolongan makanan</p> <p>4. Menjelaskan tentang kerusakan makanan</p>	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	<ul style="list-style-type: none"> - Fungsi dan kegunaan makanan - Syarat-syarat makanan yang dikonsumsi - Tiga dasar penggolongan makanan - Kerusakan makanan 	5%
4	Mahasiswa dapat memahami tentang faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi makanan	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan tentang faktor fisik yang mempengaruhi makanan</p>	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	<ul style="list-style-type: none"> - Faktor fisik (air, tanah, udara) yang mempengaruhi makanan - Faktor kimia (zat aditif) yang mempengaruhi makanan - Faktor biologi (mikroorganisme) yang mempengaruhi makanan 	5%

		<p>2. Menjelaskan tentang faktor kimia yang mempengaruhi makanan</p> <p>3. Menjelaskan tentang faktor biologi yang mempengaruhi makanan</p>					
5	Mahasiswa memahami tentang hubungan penyehatan makanan dengan kesehatan	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <p>1. Menjelaskan tentang klasifikasi dan sumber penyakit yang disebabkan oleh makanan.</p> <p>2. Menjelaskan tentang peran makanan sebagai media penyebar penyakit</p> <p>3. Menjelaskan tentang peranan makanan sebagai agent.</p> <p>4. Menjelaskan tentang peranan makanan sebagai Vehicle</p> <p>5. Menjelaskan tentang cara</p>	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	<ul style="list-style-type: none"> - Klasifikasi dan sumber penyakit yang disebabkan oleh makanan. - Peran makanan sebagai media penyebar penyakit - Peranan makanan sebagai agent - Peranan makanan sebagai Vehicle - Cara pencegahan penyakit melalui makanan - Peran makanan sebagai penyebab keracunan 	5%

		<p>pengecahan penyakit melalui makanan</p> <p>6. Menjelaskan tentang peran makanan sebagai penyebab keracunan</p>					
6	Mahasiswa memahami tentang upaya penyehatan makanan	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tentang bahan makanan yang aman 2. Menjelaskan tentang prinsip-prinsip pengolahan makanan 3. Menjelaskan tentang prinsip-prinsip pengawetan makanan 	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan makanan yang aman - Prinsip-prinsip pengolahan makanan - Prinsip-prinsip pengawetan makanan 	5%
7	Mahasiswa memahami tentang HACCP	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tentang pengertian HACCP 2. Menjelaskan tentang aplikasi HACCP pada susu 3. Menjelaskan 	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	<ul style="list-style-type: none"> - Pengertian HACCP - Aplikasi HACCP pada susu - Manfaat HACCP - Studi HACCP - Waktu HACCP 	5%

		tentang manfaat HACCP 4.Melakukan studi HACCP 5. Menentukan waktu HACCP					
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester						
9	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan pewarna alami dan sintetis pada sampel makanan dan minuman.	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.	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Pemeriksaan pewarna alami atau sintetis pada sampel makanan dan minuman	5%
10	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak diijinkan pada sampel makanan dan minuman	5%

	pemeriksaan pewarna sintetis yang diijinkan atau tidak	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.					
11	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pemeriksaan borak dan formalin	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	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Pemeriksaan borak dan formalin pada sampel makanan.	5%

		tidak.					
12	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji usap alat.	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	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Pemeriksaan uji usap alat.	5%
13	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji bilas.	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat : 1. Mempraktekkan cara kerja pemeriksaan uji bilas. 2. Menentukan jumlah mikroorganisme pada sampel botol yang diperiksa. 3. Menentukan	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Pemeriksaan uji bilas	5%

		apakah botol yang diperiksa layak digunakan atau tidak					
14	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan uji sanitasi penjamah makanan.	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.	UAS 30 %, UTS 20 %, TUGAS 20 %, KEHADIRAN 30%	Ceramah, diskusi, penugasan	Zoom, google Classroom	- Pemeriksaan uji sanitasi penjamah makanan.	5%
15	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						

LOGO PT	PT Fakultas Departemen/Program Studi	
SILABUS SINGKAT		
MATA KULIAH	Nama	...
	Kode	...
	Kredit
	Semester
DESKRIPSI MATA KULIAH		
CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)		
1		
2		
3		
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (Sub-CPMK)		
1		
2		
3		
4		
7		
8		
MATERI PEMBELAJARAN		
1		
2		
3		
4		
5		

6	
PUSTAKA	
	PUSTAKA UTAMA
	1.
	PUSTAKA PENDUKUNG
PRASYARAT (Jika ada)	
.....	

LOGO PT	PT Fakultas			
	Departemen/Program Studi			
RENCANA TUGAS MAHASISWA				
MATA KULIAH			
KODE	sks	...	SEMESTER
DOSEN PENGAMPU			
BENTUK TUGAS		WAKTU Pengerjaan Tugas		
.....			
JUDUL TUGAS				
.....				
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH				
.....				
DISKRIPSI TUGAS				
.....				
METODE Pengerjaan Tugas				
1.				
BENTUK DAN FORMAT LUARAN				
a. Obyek Garapan:.....				
b. Bentuk Luaran:				
1.				
INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN				
JADWAL PELAKSANAAN				
LAIN-LAIN				
DAFTAR RUJUKAN				

Pengertian 1 sks dalam BENTUK PEMBELAJARAN				Jam
a	Kuliah, Responsi, Tutorial			
	Tatap Muka	Penugasan Terstruktur	Belajara Mandiri	
	50 menit/minggu/semester	60 menit/minggu/semester	60 menit/minggu/semester	2,83
b	Seminar atau bentuk pembelajaran lain yang sejenis			
	Tatap muka		Belajar mandiri	
	100 menit/minggu/semester		70 menit/minggu/semester	2,83
c	Praktikum, praktik studio, praktik bengkel, praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara			
	170 menit/minggu/semester			2,83

No	Metode Pembelajaran Mahasiswa	Kode
1	Small Group Discussion	SGD
2	Role-Play & Simulation	RPS
3	Discovery Learning	DL
4	Self-Directed Learning	SDL
5	Cooperative Learning	CoL
6	Collaborative Learning	CbL
7	Contextual Learning	CtL
8	Project Based Learning	PjBL
9	Problem Based Learning & Inquiry	PBL
10	Atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.	

