

The background is a collage of four quadrants. Top-left: a stack of papers on a purple background. Top-right: a clock face on a pink background. Bottom-left: a pair of hands on a green background. Bottom-right: a clock face on a yellow background.

# (Regulasi Pangan) KIA- 531

Tim :

Dr. Anna Permanasari, MSi.

Dra. Susiwi, MPd.

# Karakteristik Mata Kuliah

- Semester: 8
- SKS : 2
- Status : Pilihan wajib
- Tujuan :


Memberikan pemahaman tentang berbagai regulasi di bidang pangan, baik di industri maupun laboratorium kimia pangan, dan tempat-tempat yang berkaitan dengan pangan


# Materi Perkuliahan

1. Pengantar perkuliahan regulasi pangan (1x)
2. HACCP dan Penerapannya dalam industri pangan (2 x)
3. Codex, SNI, SRM/CRM (2x)
4. GMP: Cara Pengolahan pangan yang baik (4x)
5. Ketahanan pangan (4x)



## Materi Perkuliahan (cont)

- 
6. Kadaluarsa (1x)
  7. Resensi materi perkuliahan secara menyeluruh (1x)



Jumlah pertemuan/perkuliahan  
1 semester: 15 x

Tes Unit/UAS : 2 x



Jumlah keseluruhan : 17 x Pert.

# Pustaka

- Winarno, FG. dan Surono (2004), HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan, MBrio Press, Bogor
- Winarno, F.G.(2002), Codex dan SNI dalam Perdagangan Pangan Global, MBrio Press, Bogor.
- Winarno, FG. dan Surono (2004), GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik, MBrio Press, Bogor
- SNI-17025-2000 (1997), Persyaratan Umum Kompetensi Laboratorium Pengujian dan kalibrasi, BSN.



## Pustaka (Cont.)

- Creaser, Collins and Rupert Purchase (1991), Food Contaminant: Source and Surveillance, The Royal Soc. Of Chemistry.
- Dep.Kes RI (1971), Kodex Makanan Indonesia Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Hall, C.W.(1975), Error in Experimentation, Matrix Pub.Co., Champaign, Illinois.
- Sumanto (2000), Validasi Metode, Bahan Ajar kursus Validasi Metode di LIPI Kimia Terapan, Bandung



## Evaluasi:

- Syarat kehadiran : minimal 80%
- Tes Unit (2 x, tengah dan akhir semester) Bobot @ 20%
- Seminar/Presentasi 1x @ 20%
- Makalah 1 x @ 20%
- Tugas/take home test 1 x @ 20%

Total : 100%

# Kesepakatan

- Tidak ada tes susulan
- Semua mhs harus presentasi, harus mengumpulkan makalah dan tugas take home test tepat waktu.
- Kehadiran minimal 80%





# Mengapa harus mempelajari regulasi pangan ?

- Karier S1- Kimia Makanan: R & D Industri Pangan, lab.Pengujian Pangan, HRD Industri pangan
- Harus memahami semua regulasi pangan

# Apa saja Lingkup Regulasi pangan ?

- Regulasi dalam analisis pangan
- Regulasi dalam produksi/ pengolahan pangan
- Regulasi dalam perdagangan pangan

