

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Pembahasan Rencana Perkuliahan, Tugas-tugas perkuliahan, Pedoman Evaluasi Keberhasilan Belajar, Buku Acuan dan Pengenalan mata kuliah Kimia Makanan
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa dapat menjelaskan sistem perkuliahan Kimia Makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
1	1. Mahasiswa dapat memahami aturan perkuliahan Kimia Makanan 2. Mahasiswa dapat menjelaskan manfaat Mempelajari Kimia Makanan	1. Pembahasan Silabus Kimia Makanan 2. Dasar-dasar Kimia Makanan : sebagian dari kimia organik yang meliputi sumber bahan makanan yang mengandung : karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral 3. Evaluasi mahasiswa dilakukan dalam bentuk kehadiran (minimal 80%), tugas, kuis, UTS dan UAS.	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tugas mencari isu-isu di lingkungan yang berkaitan dengan Kimia Makanan	<i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . Jakarta:Gramedia Pustaka Utama. Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i> . New York: Marcel Dekker, Inc. John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i> . Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Air
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen air dalam bahan makanan, fungsi dan sumber air dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
2.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menyebutkan kisaran kadar air dalam pangan kering, basah dan semi basah. 2. Mahasiswa dapat membandingkan berbagai jenis air dalam bahan pangan 3. Mahasiswa dapat mengategorikan jenis air dalam pangan 4. Mahasiswa dapat menguraikan peranan air dalam pangan 5. Mahasiswa dapat menyimpulkan peranan air dalam pangan 6. Mahasiswa dapat menerangkan cara analisa kadar air dalam pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kadar air dalam pangan kering berkisar di bawah 14 %; pangan semi basah 20-30%, pangan basah diatas 30%. Kadar air dalam bahan pangan berbeda-beda, hal ini mempengaruhi, penampakan, rasa dan daya simpan dari bahan pangan. 2. Jenis air dalam bahan pangan : air terikat kuat, air terikat dalam mikro kapiler, air terikat dalam kapiler dan air bebas. 3. Peranan air dalam pangan :berhubungan dengan penampakan, rasa, dan pertumbuhan mikroorganisme 4. Cara analisa kadar air dalam pangan dengan menggunakan metode pengeringan 	<p>Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.</p>	<p>Tugas mencari isu-isu di lingkungan yang berkaitan dengan kerusakan yang diakibatkan keberadaan kadar air dalam makanan</p>	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Karbohidrat
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen karbohidrat dalam bahan makanan, fungsi dan sumber karbohidrat dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
3.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan proses terbentuknya karbohidrat 2. Mahasiswa dapat menunjukkan hubungan antara semua komponen pendukung fotosintesis 3. Mahasiswa dapat memberikan contoh tentang bahan pangan sumber karbohidrat 4. Mahasiswa dapat menguraikan berbagai jenis karbohidrat. 5. Mahasiswa dapat membedakan berbagai jenis karbohidrat dalam bahan pangan 6. Mahasiswa dapat menerangkan cara analisa kadar karbohidrat dalam pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian karbohidrat : hasil dari fotosintesis CO_2 dengan H_2O, dengan bantuan sinar matahari yang berlangsung pada tumbuhan hijau daun. 2. Sumber karbohidrat : Bahan makanan umbi-umbian, padi-padian, buah-buahan, batang tanaman dan sebaian kecil berasal dari hewan. 3. Jenis karbohidrat : Monosakarida, disakarida, dan polisakarida 4. Analisa karbohidrat : <i>By Refference</i> 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tugas mencari bahan makanan sumber karbohidrat yang belum dibahas dalam pembelajaran	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Protein
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen protein dalam bahan makanan, fungsi dan sumber protein dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menyebutkan pengertian protein 2. Mahasiswa dapat menunjukkan hubungan antara asam amino dengan protein 3. Mahasiswa dapat memberikan contoh tentang bahan pangan sumber protein 4. Mahasiswa dapat menguraikan berbagai fungsi dari protein. 5. Mahasiswa dapat membedakan berbagai jenis protein dalam bahan pangan 6. Mahasiswa dapat menerangkan cara analisa kadar protein dalam pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian protein : adalah senyawa organik kompleks berbobot molekul tinggi yang merupakan polimer dari monomer-monomer asam amino yang dihubungkan satu sama lain dengan ikatan peptida. 2. Sumber protein : nabati : sereal, kacang-kacangan ;dan hewani : ikan, unggas, dan mamalia. 3. Fungsi protein : Sebagai zat pembangun dan alat pergerakan 4. Jenis Protein : berdasarkan bentuk : fibrilar, globular; berdasarkan kelarutan ada yang larut asam, basa dan garam 5. Analisa protein : kualitatif contoh PER dan kuantitatif contoh Dumas 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tugas mencari bahan makanan sumber protein yang belum dibahas dalam pembelajaran	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Lemak
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen lemak dalam bahan makanan, fungsi dan sumber lemak dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menyebutkan komponen penyusun lemak 2. Mahasiswa dapat menunjukkan hubungan antara asam lemak dengan sifat lemak 3. Mahasiswa dapat memberikan contoh tentang bahan pangan sumber lemak 4. Mahasiswa dapat menguraikan berbagai fungsi dari lemak. 5. Mahasiswa dapat membedakan berbagai jenis lemak dalam bahan pangan 6. Mahasiswa dapat menerangkan cara analisa kadar lemak dalam pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komponen lemak : asam lemak dan gliserol 2. Sumber lemak : nabati : kacang-kacangan ;dan hewani : ikan, unggas, dan mamalia. 3. Fungsi lemak : Sebagai sumber energi tertinggi dibanding karbohidrat dan protein; sebagai pelarut vitamin ADEK, penghantar panas. 4. Jenis asam lemak : jenuh dan tidak jenuh 5. Analisa lemak : kualitatif dan kuantitatif 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tugas mencari bahan makanan sumber lemak yang belum dibahas dalam pembelajaran	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Emulsi
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami definisi emulsi, jenis emulsi dan fungsi emulsifier
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian emulsi 2. Mahasiswa dapat membedakan 2 jenis emulsi 3. Mahasiswa dapat menyimpulkan pengertian emulsifier 4. Mahasiswa dapat membedakan antara emulsi dengan emulsifier 5. Mahasiswa dapat menjelaskan fungsi emulsifier 6. Mahasiswa dapat menafsirkan emulsifier yang ada dalam bahan pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emulsi adalah campuran antara dua benda yang tidak saling melarut yaitu antara air dengan minyak 2. Emulsi ada 2 macam yaitu emulsi air dalam minyak (W/O); dan emulsi minyak dalam air (O/W) 3. Emulsifier adalah senyawa kimia yang dapat menjaga kesetabilan emulsi 4. Fungsi emulsifier adalah menyatukan kutub minyak dengan air 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tanya jawab mengenai Emulsi, jenis emulsi, sifat dan fungsi emulsifier	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Vitamin
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen vitamin dalam bahan makanan, fungsi dan sumber vitamin dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian vitamin 2. Mahasiswa dapat mengelompokkan jenis vitamin yang berada dalam bahan pangan berdasarkan kelarutannya 3. Mahasiswa dapat menguraikan fungsi vitamin dalam tubuh 4. Mahasiswa dapat memberikan 5 contoh bahan pangan sumber vitamin. 5. Mahasiswa dapat menyebutkan cara menganalisa vitamin 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vitamin : salah satu komponen penting dalam bahan makanan walaupun terdapat dalam jumlah sedikit 2. Vitamin dalam bahan makanan berdasarkan kelarutannya dibagi menjadi dua yaitu vitamin yang larut dalam air dan vitamin yang larut dalam lemak 3. Fungsi Vitamin dalam tubuh yaitu sebagai pemercepat metabolisme dalam tubuh, sebagai antioksidan dan sebagai kopaktor. 4. Sumber vitamin banyak terdapat dalam sayur dan buah-buahan 5. Analisa vitamin dengan menggunakan AAS 	<p>Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.</p>	<p>Tanya jawab mengenai Sumber, jenis, sifat, fungsi dan analisa Vitamin</p>	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Mineral
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen mineral dalam bahan makanan, fungsi dan sumber mineral dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian mineral 2. Mahasiswa dapat mengelompokkan jenis mineral yang berada dalam bahan pangan berdasarkan jumlahnya 3. Mahasiswa dapat menguraikan fungsi mineral dalam tubuh 4. Mahasiswa dapat memberikan 5 contoh bahan pangan sumber mineral. 5. Mahasiswa dapat menyebutkan cara analisa mineral 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mineral : salah satu komponen penting dalam bahan makanan walaupun terdapat dalam jumlah sedikit 2. Mineral dibedakan menjadi dua macam yaitu mineral makro dan mineral mikro 3. Fungsi Mineral dalam tubuh yaitu sebagai pemercepat metabolisme dalam tubuh, sebagai penjaga keseimbangan elektrolit dalam darah, penyusun tulang, gigi, pembekuan darah dan keaktifan enzim 4. Sumber mineral banyak terdapat dalam sayur dan buah-buahan 5. Analisa mineral dengan menggunakan AAS 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tanya jawab mengenai Sumber, jenis, sifat, fungsi dan analisa mineral	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : *Pigment*
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen *pigment* (zat warna) dalam bahan makanan, fungsi dan sumber *pigment* dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian <i>Pigment</i> 2. Mahasiswa dapat membedakan 2 jenis <i>pigment</i> 3. Mahasiswa dapat menyimpulkan komponen aktif yang terdapat dalam bahan pangan yang memiliki warna 4. Mahasiswa dapat membedakan jenis <i>pigment</i> yang terkandung dalam bahan pangan yang warnanya berbeda 5. Mahasiswa dapat menjelaskan sifat <i>pigment</i> 6. Mahasiswa dapat menyebutkan cara analisa <i>pigment</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Pigment</i> (zat warna) adalah komponen yang memberikan warna dalam bahan pangan yang terdapat secara alamiah, ataupun karena reaksi kimia seperti reaksi maillard 2. <i>Pigment</i> dalam bahan pangan dapat berasal dari hewan dan tumbuhan 3. <i>Pigment</i> dalam bahan pangan menunjukkan bahwa bahan pangan tersebut mengandung komponen antioksidan 4. Jenis-jenis <i>pigment</i> dalam bahan pangan 5. Sifat <i>pigment</i> alamiah dapat berubah karena proses pengolahan 6. Analisa <i>pigment</i> dengan menggunakan spektrofotometer 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tanya jawab mengenai Sumber, jenis, sifat, fungsi dan analisa <i>pigment</i>	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Bahan Tambahan Pangan (BTP)
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen BTP dalam bahan makanan, fungsi dan sumber BTP dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 2

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
10 & 11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian BTP (Bahan Tambahan Pangan) 2. Mahasiswa dapat menjelaskan jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 3. Mahasiswa dapat membedakan fungsi dari jenis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 4. Mahasiswa dapat menjelaskan Bahan Tambahan Pangan (BTP) : Pewarna, pengawet, perisa dan pemanis 5. Mahasiswa dapat mengategorikan jenis BTP yang sesuai dengan perundang-undangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan Tambahan Pangan adalah bahan kimia yang secara alamiah tidak terdapat dalam bahan pangan tersebut, tetapi ditambahkan dengan maksud tertentu 2. Fungsi BTP adalah untuk meningkatkan mutu dan kualitas bahan makanan 3. Jenis-jenis BTP yang biasa ditambahkan pewarna, pengawet, perasa, pemanis, pengembang, antioksidan, anti kempal dan surfaktan 4. Peraturan perundang-undangan dalam penggunaan BTP 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tugas mencari pewarna, pengawet, perisa dan pemanis alami tradisional Indonesia	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Zat Toksik
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami komponen zat toksik dalam bahan makanan, sumber dan cara menghilangkan zat toksik dalam Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian zat toksik 2. Mahasiswa dapat menyebutkan contoh-contoh zat toksik dalam bahan makanan 3. Mahasiswa dapat menguraikan cara-cara menghilangkan atau meminimalkan kandungan zat toksik dalam bahan pangan 4. Mahasiswa dapat memberikan argumentasi dari bahaya zat toksik bagi tubuh 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zat toksik adalah komponen dalam bahan makanan yang bersifat racun atau merugikan tubuh 2. Contoh-contoh zat toksik dalam bahan pangan : asam jengkolat dalam jengkol, sianida dalam singkong dan zat anti tripsin dalam kedelai 3. Cara menghilangkan atau mengurangi kuantitas zat toksik dalam bahan makanan 4. Bahaya zat toksik untuk tubuh : menyebabkan kristalisasi dalam saluran kencing, keracunan dan mencegah penyerapan protein tertentu 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tanya jawab mengenai zat toksik	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : Cita Rasa dan Cita Rasa Organoleptik
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami Cita Rasa dan Analisa Organoleptik Bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
13	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian Cita Rasa 2. Mahasiswa dapat menguraikan pengertian analisa organoleptik 3. Mahasiswa dapat menyebutkan bagian-bagian indera pencecap 4. Mahasiswa dapat membedakan fungsi indera pencecap, penghidu, peraba, pendengaran dan penglihatan 5. Mahasiswa dapat menyimpulkan persyaratan yang harus dipenuhi dalam melakukan analisa organoleptik 6. Mahasiswa dapat mendesain analisa organoleptik untuk suatu produk yang mereka buat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cita rasa adalah komponen dalam bahan makanan yang memberikan rasa berbeda dengan diukur melalui panca indera pencecap dan penghidu 2. Analisa organoleptik adalah cara menilai makanan dengan menggunakan indera pencecap, penghidu, peraba, pendengaran dan penglihatan 3. Bagian-bagian indera pencecap dan spesifikasi inderawinya 4. Persyaratan yang harus dipenuhi dalam melakukan analisa oranoleptik 	Mahasiswa mendengarkan penjelasan dosen, mencatat, dan bertanya jawab.	Tanya jawab mengenai organ-organ yang digunakan dalam analisa secara organoleptik	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 126 & Kimia Makanan
 Topik Bahasan : review
 Tujuan Pembelajaran Umum : Mahasiswa memahami semua komponen bahan makanan
 Jumlah Pertemuan : 1

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus (performansi / indikator)	Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas dan Evaluasi	Media&Buku Sumber
14	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat mengidentifikasi berbagai macam komponen kimia bahan makanan 2. Mahasiswa dapat menjelaskan berbagai macam komponen kimia yang terdapat dalam bahan makanan 3. Mahasiswa dapat menunjukkan komponen kimia yang terdapat dalam bahan makanan 4. Mahasiswa dapat mengelompokkan berbagai komponen kimia dalam bahan makanan 5. Mahasiswa dapat menyimpulkan kandungan kimia dari suatu makanan (<i>snack food</i> yang dibawanya) 6. Mahasiswa dapat memberikan penilaian terhadap makanan (<i>snack food</i> yang dibawanya) 	<p>Komponen-komponen dalam bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Air 2. Karbohidrat 3. Protein 4. Lemak 5. Emulsi 6. Vitamin 7. Mineral 8. Pewarna 9. BTP 10. Organoleptik 11. Zat toksik 	<p>Mahasiswa diminta masing-masing membawa kemasan <i>snack food</i> 1 buah makanan dan 1 buah minuman, kemudian menganalisis <i>inggridient</i> yang terdapat dalam bahan makanan, mengelompokkan (sintesis) dan mengevaluasi <i>snack food</i> yang dibawanya.</p>	<p>Tugas masing-masing mahasiswa mencari <i>snack food</i> (1 makanan dan 1 minuman) dan menjelaskan <i>inggridien</i> dari makanan dan minuman tersebut dihubungkan dengan kimia makanan</p>	<p><i>White Board</i> F.G Winarno. (1992). <i>Kimia Pangan dan Gizi</i>. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>Fennema,O.R. (1996). <i>Food Chemistry</i>. New York: Marcel Dekker, Inc.</p> <p>John M deMan, (1997). <i>Kimia Makanan</i>. Diterjemahkan: Padmawinata, K. Bandung : ITB</p>

**SATUAN ACARA PERKULIAHAN
SILABUS
DESKRIPSI**

KIMIA MAKANAN BG 126

**DI SUSUN OLEH :
AI MAHMUDATUSSAADAH
132318373**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FPTK UPI
2008**

