

RANCANGAN PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH :

STATISTIKA



Nama Dosen : Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

NIS 19902004 201907 2 008

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

1. RPS Mata Kuliah : Statistika
2. Pelaksana/Penulis
 - a. Nama Lengkap : Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi
 - b. Jenis Kelamin : Laki-laki
 - c. Pangkat/Golongan : Penata Muda Tk.1 /III B
 - d. NIP/NIS : 19902004 201907 2 008
 - e. Program Studi/Fakultas : Gizi/Sains dan Teknologi
 - f. Telpon/Faks/E-mail/HP: brevi@upy.ac.id/085643923186
3. Pembiayaan
 - a. Sumber Dana : -
 - b. Jumlah biaya : -

Mengetahui,
Kaprosdi Gizi



Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi
19900420 201907 1 009

Yogyakarta, 1 Maret 2023
Pelaksana,



Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi
NIS. 19900308 201907 2 009

Menyetujui,
Kepala Lembaga Pengembangan Pendidikan

Selly Rahmawati, M.Pd
NIS. 19870723 201302 2 002



**UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM SARJANA GIZI**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Statistika	T61424	Mata Kuliah khusus	T=2	P=0	2	01/03/2023
OTORISASI / PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua Prodi	
	 Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi		 Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi		 Brevi Istu Pambudi, S.Gz., M.Gizi	
KK7 Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri				
	P2	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur				
	P5	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, humaniora, penelitian, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional, serta menguasai konsep teoritis dietetik secara mendalam untuk dapat memformulasikan pemecahan masalah gizi perorangan, kelompok dan masyarakat melalui penilaian status gizi				
	KU1	Mampu menjelaskan teori dasar, iptek gizi serta ilmu terkait (ilmu pangan, biomedik, humaniora, dan manajemen) secara terstruktur				
	KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur				
	KU9	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali				
	KK7	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali				
	CPMK					
CPMK	Mahasiswa diharapkan mampu mampu mengatasi masalah-masalah dalam penyelenggaraan makanan massal terutama kaitannya dengan aspek mikrobiologis dan keamanan pangan.					
Diskripsi Singkat MK	Kuliah ini membahas membahas cara menentukan mikroorganisme secara kualitatif dan kuantitatif, dapat mengidentifikasi mikroorganisme yang menguntungkan dan peranannya dalam pengembangan pangan, gizi, dan kesehatan, serta mampu mengidentifikasi mikroorganisme yang merugikan dan pengaruhnya terhadap keamanan pangan.					

Bahan Kajian (Materi pembelajaran)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep statistika 2. Populasi, sampel, dan sampling 3. Data statistik 4. Pengolahan data 5. Penyajian data 6. Konsep uji hipotesis 7. Konsep analisis data 8. Data entry menggunakan SPSS 9. Analisis data menggunakan SPSS 				
Pustaka	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Utama:</td> <td> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lestari, Lily Arsanti dkk. (2018). Dasar Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan (2). : UGM-PRESS 2. Dwidjoseputro, D. (2005). Dasar-dasar Mikrobiologi. Jakarta : Djambatan. 3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor 4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta. </td> </tr> <tr> <td>Pendukung:</td> <td></td> </tr> </table>	Utama:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lestari, Lily Arsanti dkk. (2018). Dasar Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan (2). : UGM-PRESS 2. Dwidjoseputro, D. (2005). Dasar-dasar Mikrobiologi. Jakarta : Djambatan. 3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor 4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta. 	Pendukung:	
Utama:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lestari, Lily Arsanti dkk. (2018). Dasar Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan (2). : UGM-PRESS 2. Dwidjoseputro, D. (2005). Dasar-dasar Mikrobiologi. Jakarta : Djambatan. 3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor 4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta. 				
Pendukung:					
Dosen Pengampu	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
Matakuliah syarat					

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Memahami ilmu kimia pangan sebagai penunjang dalam mempelajari cabang ilmu gizi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan pengertian kimia pangan 2. Ketepatan menjelaskan komponene kimia pangan makro dan mikro 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: <ul style="list-style-type: none"> • presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 1: Membuat rangkuman hubungan ilmu kimia pangan dengan ilmu gizi [BT+BM: (1+1)x(2x60'')]	Materi: Pengenalan ilmu kimia	5%
2	Memahami kimia air, air dalam bahan makanan dan penentuan kadar air	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan kimia air pangan 2. Ketepatan menjelaskan air dalam bahan pangan 3. Ketepatan menentukan kadar air pangan 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 2: Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang kimia air [BT+BM: (1+1)x(2x60'')]	Materi: Air	5%
3	Memahami karbohidrat dalam	1. Ketepatan menjelaskan	Kriteria: Rubrik skala grading	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] 	Materi: karbohidrat	5%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
	bahan pangan, jenis karbohidrat, analisis karbohidrat, dan serat bahan pangan	karbohidrat dalam bahan pangan 2. Ketepatan membedakan jenis karbohidrat 3. Ketepatan menjelaskan analisis karbohidrat 4. Ketepatan menjelaskan serat dalam bahan pangan	Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> Tugas 3: <ul style="list-style-type: none"> Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang karbohidrat pangan [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 		
4	Memahami asam amino dalam pangan, jenis protein, pemurnian protein, sifat fisikokimia protein, analisis protein, denaturasi protein, analisis asam amino dalam pangan.	1. Ketepatan menjelaskan definisi larutan 2. Ketepatan menjelaskan sifat larutan 3. Ketepatan menghitung konsentrasi larutan 4. Ketepatan membuat larutan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50)] Tugas 4: <ul style="list-style-type: none"> Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang protein pangan - [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 	Materi: protein	5%
5.	Memahami lemak dalam bahan pangan, komposisi dan sifat, ekstraksi dan pemurnian dan emulsi	1. Ketepatan menjelaskan lemak dalam bahan pangan 2. Ketepatan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50)] Praktikum 	Materi: lemak dan minyak	10%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
	minyak, analisis lemak dan minyak	<p>menjelaskan komposisi dan sifat lemak</p> <p>3. Ketepatan menjelaskan jaringcara ekstraksi, pemurnian dan emulsi lemak</p> <p>4. Ketepatan menjelaskan analisis lemak dan minyak</p>	<p>test:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<p>[(1x(1x170"))]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas 5: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang lemak pangan - [BT+BM: <ul style="list-style-type: none"> • [(1+1)x(2x60"))] 		
6.	Memahami jenis vitamin dan faktor lain yang menyerupai vitamin	<p>1. Ketepatan membedakan jenis vitamin</p> <p>2. Ketepatan menjelaskan faktor lain yang meny3rupai vitamin</p>	<p>Kriteria: Rubrik skala grading</p> <p>Bentuk non-test:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50)] • Tugas 6: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping vitamin pangan - [BT+BM: [(1+1)x(2x60"))] 	Materi: vitamin	10%
7.	Mereview materi-materi yang telah diberikan ari pertemuan 1-6	<p>1. Ketepatan menjelaskan materi 1-6 dan mengerjakan</p>	<p>Kriteria: Rubrik skala grading</p> <p>Bentuk test</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50)] 	Materi: Evaluasi	10%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		soal-soal pelatihan materi 1-6	tertulis: • Lembar kerja	<ul style="list-style-type: none"> • Tugas 7: - Lembar kerja materi pertemuan 1-7 - [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 		
8	TS / Evaluasi Tengah Semester: Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya					
9	Memahami mineral makro dalam pangan	Ketepatan menjelaskan mineral makro dalam pangan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50)] • Tugas 8: - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang mineral makro pangan - [BT+BM: [(1+1)x(2x60'')] 	Materi: Mineral mikro	5%
10	Memahami mineral mikro dalam pangan	1. Ketepatan menjelaskan mineral mikro dalam pangan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50)] • Praktikum [(1x(1x170'')] • Tugas 9: - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang mineral mikro pangan 	Materi: Mineral mikro	15%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
				[BT+BM: (1+1)x(2x60'')]		
11	Memahami pigmen dan zat pewarna pangan	1. Ketepatan mengidentifikasi pigmen dan zat pewarna pangan	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 10: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang zat pewarna pangan [[BT+BM: (1+1)x(2x60'')]]	Materi: Warna bahan pangan	15%
12	Memahami bau, rasa, cecapan, rangsangan mulut, citarasa tiruan, pembangkit cita rasa dan analisis dan pengukuran cita rasa	1. Ketepatan mengidentifikasi bau, rasa, cita sintetik, pembangkit cita rasa 2. Ketepatan menganalisis dan mengukur cita	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 11: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang citarasa [[BT+BM:	Materi: Cita rasa	15%

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		rasa		(1+1)x(2x60")]		
13,14	Memahami zat pemanis sintetik, penjernih larutan, pengasam, pengembang adonan, pengawet, pengentak dan pembasah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan mengidentifikasi zat pemanis sintetik, penjernih larutan, pengasam, pengembang adonan, pengawet, pengentak dan pembasah 2. 	Kriteria: Rubrik skala grading Bentuk non-test: • Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 12: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang pemanis dan pengawet pangan [[BT+BM: • (1+1)x(2x60")]	Aditif makanan	
15	Memahami zat beracun alamiah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menjelaskan senyawa beracun dalam bahan pangan 		<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah Diskusi, [(TM:1x(2x50))] • Tugas 13: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang zat beracun alamiah pangan 	Senyawa beracun dalam bahan pangan	

Mg Ke-	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Indikator Penilaian	Kriteria & Bentuk Penilaian	Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan, [Media & Sumber Belajar] [Estimasi Waktu]	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
16	UAS/ Evaluasi Akhir Semester: melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan					



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM SARJANA GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH Kimia Pangan

KODE T61211 sks 2 **SEMESTER** 2

DOSEN PENGAMPU Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS **WAKTU Pengerjaan Tugas**

Tugas mingguan 1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 1. Membuat rangkuman hubungan ilmu kimia pangan dengan ilmu gizi

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar kimia pangan dan melakukan analisis komponen makanan makro dan beberapa komponen mikro pangan

DISKRIPSI TUGAS

1. Rangkuman hubungan ilmu kimia pangan dengan ilmu gizi

METODE Pengerjaan Tugas

1. Membuat rangkuman hubungan ilmu kimia pangan dengan ilmu gizi

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

a. Obyek Garapan: Rangkuman hubungan ilmu kimia dengan ilmu gizi

b. Bentuk Luaran:

1. Laporan hasil tugas

INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN

- a. Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan
- b. Kejelasan dan ketajaman merangkum
- c. Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.
- d. Sumber referensi terpercaya

JADWAL PELAKSANAAN

Pemberian tugas mahasiswa **24 Februari 2021**

Pengumpulan tugas **02 Maret 2021**

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%
DAFTAR RUJUKAN						
<ol style="list-style-type: none"> 1. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin. 2. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3rd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York. 3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor 4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta. 						



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH

Kimia Pangan

KODE

T61211

sks

2

SEMESTER

2

DOSEN PENGAMPU

Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS

WAKTU Pengerjaan Tugas

Tugas mingguan

1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 2. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang kimia air pangan

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu menjelaskan kimia air, air dalam bahan makanan dan penentuan kadar air

DISKRIPSI TUGAS

1. Rangkuman kimia air pangan, air dalam bahan makanan dan penentuan kadar air

METODE Pengerjaan Tugas

2. Membuat rangkuman kimia air, air dalam bahan makanan dan penentuan kadar air

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

c. Obyek Garapan: Rangkuman kimia air, air dalam bahan makanan dan penentuan kadar air

d. Bentuk Luaran:

2. Laporan hasil tugas

INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN

- e. Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan
- f. Kejelasan dan ketajaman merangkum
- g. Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.
- h. Sumber referensi terpercaya

JADWAL PELAKSANAAN						
Pemberian tugas mahasiswa		2 Maret 2021				
Pengumpulan tugas		9 Maret 2021				
LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%
DAFTAR RUJUKAN						
<ol style="list-style-type: none"> 1. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin. 2. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York. 3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor 4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta. 						



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH

Kimia Pangan

KODE

T61211

sks

2

SEMESTER

2

DOSEN PENGAMPU

Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS

WAKTU Pengerjaan Tugas

Tugas mingguan

1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 3. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang karbohidrat pangan

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang karbohidrat pangan

DISKRIPSI TUGAS

1. Rangkuman karbohidrat pangan

METODE Pengerjaan Tugas

3. Membuat rangkuman karbohidrat pangan

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

e. Obyek Garapan: Rangkuman karbohidrat pangan

f. Bentuk Luaran:

3. Laporan hasil tugas

INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN

- i. Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan
- j. Kejelasan dan ketajaman merangkum
- k. Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.
- l. Sumber referensi terpercaya

JADWAL PELAKSANAAN

Pemberian tugas mahasiswa

9 Maret 2021

Pengumpulan tugas

16 Maret 2021

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematik dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

1. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
2. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3rd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH

Kimia Pangan

KODE

T61211

sks

2

SEMESTER

2

DOSEN PENGAMPU

Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS

WAKTU Pengerjaan Tugas

Tugas mingguan

1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 4. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang protein pangan

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang protein pangan

DISKRIPSI TUGAS

1. Rangkuman protein pangan

METODE Pengerjaan Tugas

4. Membuat rangkuman protein pangan

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

g. Obyek Garapan: Rangkuman protein pangan

h. Bentuk Luaran:

5. Laporan hasil tugas

INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN

m. Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan

n. Kejelasan dan ketajaman merangkum

o. Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.

p. Sumber referensi terpercaya

JADWAL PELAKSANAAN

Pemberian tugas mahasiswa

9 Maret 2021

Pengumpulan tugas

16 Maret 2021

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

6. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
7. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3rd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
8. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
9. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Kimia Pangan				
KODE	T61211	sks	2	SEMESTER	2
DOSEN PENGAMPU	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
BENTUK TUGAS	WAKTU Pengerjaan Tugas				
Tugas mingguan	1 minggu				
JUDUL TUGAS					
Tugas 5. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang lemak pangan					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang lemak pangan					
DISKRIPSI TUGAS					
1. Rangkuman lemak pangan					
METODE Pengerjaan Tugas					
5. Membuat rangkuman lemak pangan					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
i. Obyek Garapan: Rangkuman lemak pangan					
j. Bentuk Luaran:					
10. Laporan hasil tugas					
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN					
q. Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan					
r. Kejelasan dan ketajaman merangkum					
s. Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.					
t. Sumber referensi terpercaya					
JADWAL PELAKSANAAN					
Pemberian tugas mahasiswa	16 Maret 2021				
Pengumpulan tugas	25 Maret 2021				

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

1. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
2. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
3. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
4. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Kimia Pangan				
KODE	T61211	sks	2	SEMESTER	2
DOSEN PENGAMPU	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
BENTUK TUGAS	WAKTU Pengerjaan Tugas				
Tugas mingguan	1 minggu				
JUDUL TUGAS					
Tugas 6. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang vitamin pangan					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang vitamin pangan					
DISKRIPSI TUGAS					
1. Rangkuman vitamin pangan					
METODE Pengerjaan Tugas					
6. Membuat rangkuman vitamin pangan					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
- Obyek Garapan: Rangkuman vitamin pangan					
- Bentuk Luaran:					
Laporan hasil tugas					
INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN					
- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan					
- Kejelasan dan ketajaman merangkum					
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.					
- Sumber referensi terpercaya					
JADWAL PELAKSANAAN					
Pemberian tugas mahasiswa	16 Maret 2021				
Pengumpulan tugas	25 Maret 2021				

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

- H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
- O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
- F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
- F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH Kimia Pangan

KODE T61211 **sks** 2 **SEMESTER** 2

DOSEN PENGAMPU Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS **WAKTU Pengerjaan Tugas**

Tugas mingguan 1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 7. Lembar kerja materi pertemuan 1-6

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu memahami materi pertemuan 1-6

DISKRIPSI TUGAS

Mengerjakan lembar kerja pertemuan 1-6

METODE Pengerjaan Tugas

Mengerjakan tes tertulis materi pertemuan 1-6

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

k. Obyek Garapan: lembar kerja

l. Bentuk Luaran:

- Nilai >75

INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN

JADWAL PELAKSANAAN

Pemberian tugas mahasiswa 25 Maret 2021

Pengumpulan tugas 3 April 2021

LAIN-LAIN

DIMENSI Sangat Baik/Bagus Baik Cukup (Batas) Kurang Baik Tidak Baik **SKOR**

(deskripsi Perilaku)

	(>80)	(60-80)	(41-60)	(21-40)	(< 21)	
Tkemampuan menjawab tepat	>80%	60-80%	41-60%	21-40%	<21%	30%

DAFTAR RUJUKAN

- H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
- O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
- F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
- F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH

Kimia Pangan

KODE

T61211

sks

2

SEMESTER

2

DOSEN PENGAMPU

Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS

WAKTU Pengerjaan Tugas

Tugas mingguan

1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 8. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang mineral makro pangan

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang mineral makro pangan

DISKRIPSI TUGAS

Rangkuman mineral makro pangan

METODE Pengerjaan Tugas

Membuat rangkuman vitamin pangan

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

- **Obyek Garapan:** Rangkuman mineral makro pangan
- **Bentuk Luaran:**
- Laporan hasil tugas

INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN

- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan
- Kejelasan dan ketajaman merangkum
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.
- Sumber referensi terpercaya

JADWAL PELAKSANAAN

Pemberian tugas mahasiswa

3 April 2021

Pengumpulan tugas

10 April 2021

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

- H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
- O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3rd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
- F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
- F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Kimia Pangan				
KODE	T61211	sks	2	SEMESTER	2
DOSEN PENGAMPU	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
BENTUK TUGAS	WAKTU Pengerjaan Tugas				
Tugas mingguan	1 minggu				
JUDUL TUGAS					
Tugas 9. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang mineral mikro pangan					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang mineral mikro pangan					
DISKRIPSI TUGAS					
1. Rangkuman mineral mikro pangan					
METODE Pengerjaan Tugas					
Membuat rangkuman vitamin pangan					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
- Obyek Garapan: Rangkuman mineral mikro pangan					
- Bentuk Luaran:					
- Laporan hasil tugas					
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN					
- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan					
- Kejelasan dan ketajaman merangkum					
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.					
- Sumber referensi terpercaya					
JADWAL PELAKSANAAN					
Pemberian tugas mahasiswa	10 April 2021				
Pengumpulan tugas	17 April 2021				

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

5. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
6. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
7. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
8. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Kimia Pangan				
KODE	T61211	sks	2	SEMESTER	2
DOSEN PENGAMPU	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
BENTUK TUGAS	WAKTU Pengerjaan Tugas				
Tugas mingguan	1 minggu				
JUDUL TUGAS					
Tugas 10. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang warna bahan pangan					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang warna bahan pangan					
DISKRIPSI TUGAS					
1- Rangkuman mineral warna bahan pangan					
METODE Pengerjaan Tugas					
- Membuat rangkuman warna bahan pangan					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
- Obyek Garapan: Rangkuman warna bahan pangan					
- Bentuk Luaran:					
- Laporan hasil tugas					
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN					
- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan					
- Kejelasan dan ketajaman merangkum					
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.					
- Sumber referensi terpercaya					
JADWAL PELAKSANAAN					
Pemberian tugas mahasiswa	17 April 2021				
Pengumpulan tugas	24 April 2021				

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

9. H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
10. O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
11. F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
12. F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Kimia Pangan				
KODE	T61211	sks	2	SEMESTER	2
DOSEN PENGAMPU	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
BENTUK TUGAS	WAKTU Pengerjaan Tugas				
Tugas mingguan	1 minggu				
JUDUL TUGAS					
Tugas 11. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang citarasa pangan					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang citarasa pangan					
DISKRIPSI TUGAS					
1. Rangkuman citarasa pangan					
METODE Pengerjaan Tugas					
Membuat rangkuman citarasa pangan					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
- Obyek Garapan: Rangkuman citarasa pangan					
- Bentuk Luaran:					
- Laporan hasil tugas					
INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN					
- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan					
- Kejelasan dan ketajaman merangkum					
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.					
- Sumber referensi terpercaya					
JADWAL PELAKSANAAN					
Pemberian tugas mahasiswa	24 April 2021				
Pengumpulan tugas	1 Mei 2021				

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

- H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
- O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3rd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
- F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
- F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Kimia Pangan				
KODE	T61211	sks	2	SEMESTER	2
DOSEN PENGAMPU	Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi				
BENTUK TUGAS	WAKTU Pengerjaan Tugas				
Tugas mingguan	1 minggu				
JUDUL TUGAS					
Tugas 12. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang zat aditif pangan					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang zat aditif pangan					
DISKRIPSI TUGAS					
Rangkuman zat aditif pangan					
METODE Pengerjaan Tugas					
Membuat rangkuman zat aditif pangan					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
- Obyek Garapan: Rangkuman aditif pangan					
- Bentuk Luaran:					
11. Laporan hasil tugas					
INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN					
- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan					
- Kejelasan dan ketajaman merangkum					
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.					
- Sumber referensi terpercaya					
JADWAL PELAKSANAAN					
Pemberian tugas mahasiswa	1 Mei 2021				
Pengumpulan tugas	8 Mei 2021				

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

- H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
- O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
- F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
- F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI GIZI

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH

Kimia Pangan

KODE

T61211

sks

2

SEMESTER

2

DOSEN PENGAMPU

Brevi Istu Pambudi, S.Gz.,M.Gizi

BENTUK TUGAS

WAKTU Pengerjaan Tugas

Tugas mingguan

1 minggu

JUDUL TUGAS

Tugas 13. Membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang zat beracun pangan

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

Mahasiswa mampu membuat rangkuman dalam bentuk mind mapping tentang zat beracun pangan

DISKRIPSI TUGAS

1. Rangkuman zat beracun pangan

METODE Pengerjaan Tugas

7. Membuat rangkuman zat beracun pangan

BENTUK DAN FORMAT LUARAN

- **Obyek Garapan:** Rangkuman beracun pangan
- **Bentuk Luaran:**
- Laporan hasil tugas

INDIKATOR, KRETERIA DAN BOBOT PENILAIAN

- Ketepatan merangkum dengan topik, sistematika dan format yang telah ditetapkan
- Kejelasan dan ketajaman merangkum
- Konsistensi dan kerapian dalam sajian tulisan.
- Sumber referensi terpercaya

JADWAL PELAKSANAAN

Pemberian tugas mahasiswa

8 Mei 2021

Pengumpulan tugas

15 Mei 2021

LAIN-LAIN						
DIMENSI (deskripsi Perilaku)	Sangat Baik/Bagus (>80)	Baik (60-80)	Cukup (Batas) (41-60)	Kurang Baik (21-40)	Tidak Baik (< 21)	SKOR
Topik, sistematis dan kesesuaian format	Sesuai topik, Sangat runtut dan intergratif membuat pembaca paham, memberi data pendukung, menggugah semangat	Cukup runtut, memberi data pendukung hanya sesekali membaca catatan, membuat paham	Lebih banyak membaca catatan, tapi informasinya benar, tidak memberi data pendukung	Kurang sesuai dengan topic dan kurang sesuai format	Tidak sesuai dengan topic, tidak sistematis dan tidak sesuai format	30%
Kejelasan dan ketajaman	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya dan integratif	Konsep yang dijelaskan lengkap aspeknya	Sebagian besar aspek dijelaskan hanya kurang 2 aspek	Hanya menjelaskan sebagian kecil aspek	Tidak ada konsep	30%
Kebenaran Penjelasan	Diungkapkan dengan benar, aspek penting tidak terlewatkan, disertai contoh	Diungkapkan dengan benar tetapi hanya deskriptif	Sebagian besar diungkap dengan benar	Sebagian besar aspek tidak diungkap dengan benar	Semua aspek yang diungkap salah	20%
Sumber referensi	Sumber referensi Sangat terpercaya	Sumber referensi Terpercaya	Sumber referensi Cukup terpercaya	Sumber referensi Kurang terpercaya	Tanpa sumber	20%

DAFTAR RUJUKAN

- H.D. Belitz, Grosch.G, Schieberle, P (2009). Food Chemistry .4th revised and extended ed.Springer, Berlin.
- O.R.Fennema (1996). Food Chemistry. 3nd Ed. Marcell Dekker, Inc., New York.
- F.G winarno (2008). Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor
- F. Kusnandar (2010). Kimia Pangan-Komponen Makro. Seri-1. Dian Rakyat, Jakarta.