



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS MIPA**

**SILABI**

SIL/SIK221 / 04  
1 April 2010

1. Fakultas : Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (MIPA)
2. Program Studi : Kimia
3. Mata kuliah & Kode : Kimia Analisis Bahan Pangan / SIK221
4. Jumlah sks : Teori 2 sks.
5. Semester : VI
6. Mata kuliah Prasyarat & Kode: Tidak ada
7. Dosen : Susila Kristianingrum, M.Si dan Sunarto, M.Si

**I. DESKRIPSI MATA KULIAH**

Pendahuluan, Bahan Pangan sebagai sumber Energi, Nilai Tenaga (Energy Value), Lipida, Edible fat/oil, Asam lemak, Minyak nabati, Deteksi Kerusakan Minyak/ lemak, Analisis minyak/lemak, Analisis Karbohidrat, Hubungan struktur dengan rasa Manis, Analisis Protein dan susu.

**II. STANDAR KOMPETENSI MATA KULIAH**

Setelah menyelesaikan mata Kuliah ini Mahasiswa dapat melakukan analisis proksimat suatu bahan pangan (lemak, karbohidrat, Protein) secara teori, analisis zat pengotor dalam bahan pangan, analisis asam lemak, menganalisis lemak /minyak, mendeteksi kerusakan lemak/ minyak, menghitung angka penyabunan, Iod menentukan reaksi khas terhadap protein, menentukan kadar protein, dan mendeskripsikan analisis susu.

**III. RENCANA KEGIATAN**

<b>Tatap Muka ke</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Strategi Perkuliahan</b>	<b>Sumber Bahan/ Referensi</b>
1	Mahasiswa dapat memahami pentingnya analisis bahan pangan	Pendahuluan	Perkuliahan tatap muka, diskusi	A1, B(a-b)
2	Mahasiswa dapat memahami Klasifikasi Bahan Pangan & Nilai Energi	Pendahuluan	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	A1, B(a-b)
3	Mahasiswa dapat memahami Pengertian Lipida dan	Lipida	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	A1, B(a-b)

	Klasifikasinya			
4	Mahasiswa dapat memahami Pengertian Lipida dan Klasifikasinya	Lipida	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	
5	Mahasiswa dapat memahami reaksi yang spesifik terhadap lipida bg 1	Lipida	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	
6	Mahasiswa dapat memahami reaksi yang spesifik terhadap lipida bg 2	Lipida	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	
7	Mahasiswa dapat memahami Pengertian Karbohidrat dan Klasifikasinya	Karbohidrat	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	
8	Mahasiswa dapat memahami reaksi yang spesifik terhadap Karbohidrat	Karbohidrat	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	
9	UJIAN TENGAH SEMESTER ke-1			
10	Mahasiswa dapat memahami pengertian protein ,sifat sifatnya dan reaksi yang spesifik thd protein serta penentuannya	Protein	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	A1, B(a-b)
11	Mahasiswa dapat memahami pengertian protein ,sifat sifatnya dan reaksi yang spesifik thd protein serta penentuannya	Protein	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	A1, B(a-c)
12	Mahasiswa dapat memahami pengertian protein ,sifat sifatnya dan reaksi yang spesifik thd	Protein	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi, tugas	

13	protein serta penentuannya Mahasiswa dapat memahami pengertian protein ,sifat sifatnya dan reaksi yang spesifik thd protein serta penentuannya	Protein	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi, tugas	A1, B(a-c)
14	Memahami klasifikasi susu dan identifikasi kerusakan susu	Susu dan Hasil Olahannya	Perkuliahan tatap muka, diskusi informasi	A1, B(a-c)
15	UJIAN TENGAH SEMESTER ke-2			
16	UJIAN AKHIR SEMESTER			

#### IV. REFERENSI/SUMBER BAHAN

##### A. Wajib :

1. Susila Kristianingrum, (2003). *Diktat Kuliah Kimia Analisis Bahan Pangan*, Yogyakarta: FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.

##### B. Anjuran :

- a Aurand,L.W.Woods.A.E.dan Wells.M.R. 1987.*Food composition and Anaysis*. New York, An Avi Book, Van Nostrand Reinhold Co.
- b. Fox, B.A., and Cameron, A.G. (1982). *Food Science a chemical approach*. Britain: Hodder & Stoughton Ltd.
- c. Berbagai jurnal: AOAC, JACS, Anal.Chem., J.Agric.Tech., Chemical Abstact dll.

#### V. EVALUASI

No	Komponen Evaluasi	Bobot (%)
1	Partisipasi Kuliah	15
2	Tugas-tugas	15
3	Ujian Tengah Semester	30
4	Ujian Semester	40
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>

Yogyakarta, Februari 2013

Dosen

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pendidikan Kimia  
FMIPA UNY

Dr. Hari Sutrisno

NIP.19670407 199203 1 002

Susila Kristianingrum, M.Si

NIP.19650814 199001 2 001

