



**GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN  
(GBPP)  
UNIVERSITAS DIPONEGORO**

<b>SPMI-UNDIP</b>	<b>GBPP</b>	<b>10.05.03</b>	<b>043</b>
-------------------	-------------	-----------------	------------

Revisi Ke	2
Tanggal	1 September 2014
Dikaji Ulang Oleh	Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Dikendalikan Oleh	GPM
Disetujui Oleh	Dekan Fakultas Kedokteran

<b>UNIVERSITAS DIPONEGORO</b>		SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/032	Disetujui oleh  Dekan Fakultas Kedokteran
Revisi Ke 2	Tanggal 1 September 2014	<b>Garis Besar Program Pembelajaran</b>	



**GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN  
(GBPP)**

Disetujui oleh  
Dekan Fakultas  
Kedokteran

Revisi ke:  
2

Tanggal:  
1 September  
2014

**SPMI-UNDIP/GBPP/10.05.03/043**

- Mata Kuliah** : Mutu dan Keamanan Pangan  
**Kode/ Bobot** : KUG 227/ 4 SKS  
**Deskripsi singkat** : Mata kuliah Mutu dan keamanan pangan mempelajari tentang kualitas dan keamanan pangan diberikan melalui pemaparan dan praktikum melalui studi kasus HACCP dan halal  
**Standar kompetensi (SK)** : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

1	2	3	4	5	6	7
No	Kompetensi dasar (KD)	Pokok bahasan	Sub pokok bahasan	Metoda Pembelajaran	Soft skill*	Pustaka
1	Mampu menjelaskan pengantar keamanan pangan	Pendahuluan	- Pengertian keamanan pangan - Faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan pangan	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	Schmidt RH & GE Rodrick. 2003.
2	Mampu menjelaskan keamanan pangan ; meliputi bahan kimia dalam diet, allergen dan residu	Bahan kimia dalam diet, allergen dan residu	- Bahan kimia dalam makanan - Alergen - Residu bahan kimia dan allergen pada makanan	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	Schmidt RH & GE Rodrick. 2003.
3	Mampu menjelaskan kontaminan, racun dan prosesing dalam pangan	kontaminan, racun dan prosesing dalam pangan	- Kontaminan pangan - Racun dalam bahan makanan	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	Schmidt RH & GE Rodrick. 2003.

4	Mampu menjelaskan kualitas bahan makanan	Kualitas pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Isu kualitas pangan</li> <li>- Kerusakan pangan</li> <li>- Pangan olahan</li> <li>- Pangan organic</li> <li>- GMO</li> </ul>	Ceramah, Tanya Jawab, Self Directed Learning	√	Schmidt RH & GE Rodrick. 2003.
5	mampu menjelaskan bahaya mikrobiologi pada pangan	Bahaya mikrobiologi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian bahaya mikrobiologi</li> <li>- Berbagai contog bahaya mikrobiologi 1</li> </ul>	Ceramah, Tanya jawab, self directed learning	√	Adams MR & Moss MO. 2005.
6	mampu menjelaskan bahaya lanjut mikrobiologi	Bahaya mikrobiologi lanjutan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contoh lanjutan bahaya mikrobiologi</li> <li>- Faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan bahaya mikrobiologi</li> </ul>	-Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	Adams MR & Moss MO. 2005.
7	mampu menjelaskan hazard assesment	Hazard assesment	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian hazard assesment</li> <li>- Dapat menentukan hazard asesment pada suatu bahan makanan</li> </ul>	-Ceramah -Tanya Jawab -Self directed learning	√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012.</li> <li>• Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL</li> <li>• FDA-CFSAN. 2006.</li> <li>• Mbrio. 2008. HACCP Training Bogor</li> </ul>
8	UTS					

9	mampu menjelaskan Keamanan pangan melalui GMP dan SSOP	GMP dan SSOP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian GMP</li> <li>- Pengertian SSOP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ceramah</li> <li>-Tanya Jawab</li> <li>-Self Directed Learning</li> </ul>	√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012.</li> <li>• Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL</li> <li>• FDA-CFSAN. 2006.</li> <li>• Mbrio. 2008. HACCP Training Bogor</li> </ul>
10	mampu menjelaskan HACCP	HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian HACCP</li> <li>- Aplikasi HACCP dalam manajemen makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ceramah</li> <li>-Tanya Jawab</li> <li>-Self Directed Learning</li> </ul>	√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012.</li> <li>• Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL</li> <li>• FDA-CFSAN. 2006.</li> <li>• Mbrio. 2008. HACCP Training Bogor</li> </ul>
11	Mampu menjelaskan Sistem pangan halal	Pangan halal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian</li> <li>- Dapat menentukan pangan halal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceramah</li> <li>-Tanya Jawab</li> <li>-Self Directed Learning</li> </ul>		LPPOM-MUI

12	mampu menjelaskan food chain manajemen	Food chain manajemen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian</li> <li>- GAP</li> <li>- GDP</li> <li>- QA, QC</li> </ul>	Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning	√	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012.</li> <li>• Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL</li> <li>• FDA-CFSAN. 2006.</li> <li>• Mbrio. 2008. HACCP Training Bogor</li> </ul>
13	Mampu menjelaskan food quality	Food quality	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian</li> <li>- Contoh-contoh kualitas pangan yang baik</li> </ul>	Ceramah -Tanya Jawab -Self Directed Learning		
14	mampu melakukan perencanaan HACCP	Perencanaan HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembuatan perencanaan HACCP</li> </ul>	Studi kasus, presentasi	√	-
15	mampu melakukan perencanaan auditing halal	Aplikasi halal manajemen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplikasi manajemen halal</li> </ul>	Studi kasus, presentasi	√	-
16	UAS					