

Deskripsi Modul: Perlindungan Pangan

Nama Modul	Modul Mata Kuliah
Tingkatan modul, jika ada	Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM)
Kode, jika ada	310K1612
Subjudul, jika ada	-
Mata kuliah, Jika ada	Perlindungan Keamanan Pangan dan Makanan
Semester saat modul diajarkan	V
Penanggung jawab modul	Dr.Erniwati Ibrahim, SKM, M.Kes
Dosen pengampu	Dr.Erniwati Ibrahim, SKM, M. Kes Prof. dr. Hasanuddin Ishak, Ph.D Prof. Anwar Mallongi ,SKM.,M.Sc.,Ph.D Dr. Hasnawati Amqam ,SKM.,M.Sc
Bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris
Kaitan Kurikulum	Mata kuliah ini adalah mata kuliah wajib Departemen Kesehatan Lingkungan dan di tawarkan pada semester 5 th
Metode mengajar, Jam Kontak	Metode mengajar yang diaplikasikan pada mata kuliah ini; - Perkuliahan (ceramah, <i>Collaborative and Cooperative learning</i> , Diskusi Kelompok, presentasi, dan diskusi kelas) - Penugasan terstruktur (Makalah kelompok dan ringkasan) Total kapasitas kelas berisi 40 mahasiswa. Mahasiswa dibagi ke dalam kelompok untuk pengerjaan tugas yang terdiri dari 5-7 orang. Waktu kontak perkuliahan 2x50 menit/minggu selama 16 kali pertemuan, waktu pengerjaan penugasan terstruktur 2x60 menit/minggu dan waktu belajar mandiri 2x60 menit/minggu.
Beban kerja	Pada mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan memenuhi minimal 90.6 jam yang terdiri dari; - 26.6 jam waktu tatap muka - 32 jam waktu penugasan terstruktur - 32 jam waktu belajar mandiri
SKS	2 SKS (setara dengan 3.32 ECTS)
Persyaratan berdasarkan aturan ujian	Mahasiswa harus memenuhi 80% dari keseluruhan total kehadiran selama perkuliahan, membuat tugas resume/paper, membuat makalah, presentasi dan diskusi, serta mengikuti mid test dan final test.
Prasyarat mata kuliah	Lulus Mata Kuliah Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan
Capaian	CPL-5: Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis,

Pembelajaran/Capaian Pembelajaran Lulusan	sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan kesehatan masyarakat;
Konten	<p>Mahasiswa akan belajar tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peraturan Perundang-undangan tentang pangan (makanan dan minuman) 2. Prinsip higiene dan sanitasi pangan 3. Teknik Pengawetan dan Teknologi Pengemasan Makanan dan Minuman 4. Bahan Tambahan Makanan (BTM) 5. Food borne disease 6. Sanitasi Pengolahan dan Kontaminasi Makanan 7. Hazard dan bahan pencemar makanan 8. Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) <ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP pada restoran/ rumah makan dan Industri makanan dan minuman
Bentuk Penilaian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makalah study kasus (20%) 2. Presentasi (15%) 3. Membuat ringkasan topik mata kuliah (20%) 4. Mid Test (20%) 5. Final Test (25%)
Kuliah dan persyaratan & bentuk ujian	<p>Kuliah dan persyaratan & bentuk ujian</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa harus hadir 15 menit sebelum kelas perkuliahan dimulai - Ikut andil dalam pembuatan makalah kelompok - Aktif dalam presentasi dan diskusi <p>Bentuk ujian: Ujian dilaksanakan pada tengah semester dan semester akhir.</p>
Media pengerjaan	Power point dan turun lapangan
Daftar Bacaan/Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bartono PH & Ruffino, Editor Hardjono, D. 2005. Food Product Management in Hotel and Restaurant, Andi Offset, Yogyakarta. 2. hiri, John E., 2001, Critical Control Points of Complementary Food Preparation and Handling in Eastern Nigeria, Bulletin of The World Health Organization, 2001, 79: 423-433. 3. Daud, Anwar dan Anwar, 2005. 2005. Dasar-dasar Kesehatan Lingkungan, Hasanuddin University University Press (LEPHAS), Makassar. 4. De Man, J. M., 1997, Kimia Makanan, ITB, Bandung. 5. FAO, 1998, Food Quality and Safety Systems-A Training Manual on Food Hygiene and The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.

	<ol style="list-style-type: none">6. Fardiaz, dkk, 2003. Peraturan di Bidang Pangan, Direktorat Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya,7. Budijanto, dkk. Good Practices Dalam Rantai Pangan, 2003, Peraturan di Bidang Pangan, Direktorat Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
--	--

**Rubrik Penilaian Hasil Pembelajaran Kursus
dari Hasil Belajar untuk Modul Kursus**

Nama mata kuliah : Perlindungan Pangan
 Kode : 310K1612
 Semester : V
 Penanggung Jawab : Dr.Erniwati Ibrahim, SKM, M.Kes
 Dosen pengampu : 1. dr. Hasanuddin Ishak, Ph.D
 2. Anwar,SKM.,M.Sc.,Ph.D
 3. Dr. Hasnawati Amqam ,SKM.,M.Sc

Capaian Pembelajaran Lulusan	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Daftar Penilaian	Daftar Rubrik
Kompetensi: - Mahasiswa mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan Kesehatan masyarakat	CPMK-1: Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan kesehatan masyarakat dalam manajemen penyehatan makanan (CPL-5).	- Makalah study kasus - Presentasi - Membuat ringkasan topik mata kuliah - Mid Test - Final Test	Rubrik penilaian Sesuai rubrik penilaian: - Makalah study kasus - Presentasi - Membuat ringkasan topik mata kuliah - Mid Test - Final Test