

 <p>FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK KIMIA UNIVERSITAS SEBELAS MARET JL. Ir. Sutami No. 36A, Kentingan, Surakarta 57126 Telp./Fax. 0271632112 http://che.ft.uns.ac.id</p>	No Dokumen GKM.08.6.5/PM.06.03 Revisi ke 0 Tgl. Berlaku 3 September 2018
FORMULIR KONTRAK PERKULIAHAN	Halaman 1 dari 5

Program Studi : S1 Teknik Kimia
Kode Mata Kuliah : MP 2042
Mata Kuliah : Teknologi Minyak Nabati
Bobot (skls) : 2 sks
Capaian Pembelajaran :

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK	
	CPL-10	Memiliki wawasan isu-isu kontemporer
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)		
	CPMK	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu menganalisis golongan tanaman sumber minyak nabati, sifat fisik maupun kimiawi, pengujiannya, serta proses ekstraksi/pengambilan minyak nabati dari sumbernya beserta proses pemurniannya. Mahasiswa mampu menganalisis penggunaan minyak nabati sesuai fungsinya sebagai bahan pangan/non pangan, serta pencegahan kerusakannya.

Mata Kuliah Prasyarat :-

a. Deskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah Teknologi Minyak Nabati mempelajari sumber bahan, sifat-sifat, dan cara analisis sifat fisik dan kimiawi minyak nabati, cara mengekstrak dan pemurniannya, metode pencegahan kerusakan minyak nabati serta pemanfaatan minyak nabati sebagai bahan pangan dan non pangan.

Materi Kuliah

- Pengertian minyak nabati :
 - Komponen minyak nabati (komponen utama dan komponen minor)
 - Sumber-sumber minyak nabati (Edible oil dan Non edible oil)
- Sifat-sifat minyak nabati :
 - Sifat-sifat fisik (densitas, viskositas, cloud point, smoke point, dll)
 - Sifat kimia minyak nabati (Angka asam, Angka penyabunan, Angka iod, dll)
- Pengujian minyak nabati
- Pengolahan minyak nabati :
 - Ekstraksi/pengambilan minyak dari sumbernya

 <p>FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK KIMIA UNIVERSITAS SEBELAS MARET JL. Ir. Sutami No. 36A, Kentingan, Surakarta 57126 Telp./Fax. 0271632112 http://che.ft.uns.ac.id</p>	No Dokumen GKM.08.6.5/PM.06.03 Revisi ke 0 Tgl. Berlaku 3 September 2018
FORMULIR KONTRAK PERKULIAHAN	Halaman 2 dari 5

- b. Pemurnian minyak (*Bleaching, Degumming, Deodorisasi, Hidrogenasi, esterifikasi, winterisasi*)
- 5. Minyak dan lemak dalam bahan pangan (minyak goreng, mentega , margarin, dsb)
- 6. Industri pengolahan minyak nabati :
 - a. Minyak dari bahan edible (sawit, jagung, kelapa, kedelai, dll)
 - b. Minyak dari bahan non edible (jarak pagar, biji kapuk, biji karet, dll)
- 7. Kerusakan minyak :
 - a. Mekanisme kerusakan minyak dan reaksi oksidasi
 - b. Senyawa antioksidan dan pencegahan kerusakan minyak
 - c. Ketengikan dan uji ketengikan

Manfaat Mata Kuliah ini :

- Dapat membedakan minyak nabati dari jenis minyak lainnya berdasarkan komposisi, sifat fisis dan sumbernya.
- Dapat memahami proses pengambilan minyak dari tumbuhan dan proses pemurniannya
- Dapat menganalisis sifat fisis dan kimia minyak nabati
- Dapat memahami dan mencegah kerusakan pada minyak nabati

b. Referensi

1. Shahidi, F., 2005, Bailey's Industrial Oil and Fat's Products, 6th ed., John Wiley and Sons.
2. Ketaren, 1986, Minyak dan Lemak Pangan, UI Press.
3. Sudarmaji
4. Sumber-sumber lain

c. Rencana Sistem Perkuliahan

Perkuliahan terdiri :

- Tatap Muka daring/luring
- Tugas mandiri / tugas kelompok

Materi	Jumlah Pertemuan
1. Kontrak perkuliahan 2. Pendahuluan Pengertian minyak nabati	1x
3. Komponen minyak nabati <ul style="list-style-type: none"> a. Komponen utama b. Komponen minor 	1x



FORMULIR
KONTRAK PERKULIAHAN

Halaman 3 dari 5

Materi	Jumlah Pertemuan
4. Sumber minyak nabati a. Edible oil b. Non-edible oil	1x
5. Sifat fisik minyak nabati a. Densitas b. Viskositas c. Cloud dan smoke point Sifat kimia minyak nabati a. Angka asam b. Angka penyabunan c. Angka iod	1x
6. Pengujian minyak nabati - metode – metode pengujian minyak nabati	1x
7. Ekstraksi minyak dari tanaman sumber minyak nabati Pemurnian minyak a. Bleaching b. Degumming c. Deodorisasi d. Hidrogenasi, esterifikasi, winterisasi	2x
UTS	1x
8. Minyak dalam bahan pangan (minyak goreng, mentega , margarin, dsb)	2x
9. Kerusakan minyak, mekanisme dan oksidasi Perubahan kimia dan antioksidan Ketengikan dan uji ketengikan Racun dalam minyak	1x
10. Industri pengolahan minyak nabati : a. Biodiesel (metil ester) b. Biodiesel generasi 2 c. Surfaktan d. Sabun e. Gliserin f. Asam lemak terfraksinasi g. Kosmetik h. Pelumas i. Fatty alcohol	4x



FORMULIR
KONTRAK PERKULIAHAN

Halaman 4 dari 5

Materi	Jumlah Pertemuan
j. Specialty chemicals : tokoferol, orizanol, dll	
UAS	1x

d. Ketentuan/Aturan-aturan Kelas dan Ujian

- Jadwal Kuliah Jumat jam 13.00 – 14.40 di Ruang i-315.
- Mahasiswa wajib menyimak dan mengikuti penugasan selama jam perkuliahan daring.
- **Dilarang melakukan tindakan yang mengarah/terindikasi kecurangan. Nilai akhir nol/tidak lulus.**

e. Prosedur/Kriteria Penilaian

- Evaluasi pembelajaran dilakukan 2 kali dalam 1 semester, yaitu UTS (terjadwal oleh Prodi), dan UAS (terjadwal oleh Prodi) ditambah tugas-tugas terstruktur.
- Setiap evaluasi mempunyai rentang nilai 0 – 100. Nilai akhir penilaian pembelajaran diberi skala 4 sesuai Peraturan Rektor UNS No. 31/2020

Rentang Skor-S Rentang Nilai (skala 4)

(skala 100) $S \geq 85$	Angka 4.00	Huruf A
$80 \leq S < 85$	3.70	A-
$75 \leq S < 80$	3.30	B+
$70 \leq S < 75$	3.00	B
$65 \leq S < 70$	2.70	C+
$60 \leq S < 65$	2.00	C
$55 \leq S < 60$	1.00	D
$S < 55$	0.00	E

- Nilai akhir adalah $(f(UTS+tugas)+(f(UAS+tugas))) / 2$.

f. Prosedur/Ketentuan Remidi dan Ujian Susulan

- a. UTS/UAS susulan hanya diberikan bagi mahasiswa yang sakit dan dirawat di RS.
- b. Remidi hanya diberikan jika nilai total kurang dari 60, dengan alasan yang jelas dan sejalan dengan pengampuan. Remidi dijadwalkan kemudian.

g. Kriteria Kelulusan

- Mahasiswa dengan ketidakhadiran lebih dari 1 kali sebelum UTS, dinyatakan tidak dapat mengikuti UTS sehingga nilai akhir tidak lulus.

 <p>FAKULTAS TEKNIK PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK KIMIA UNIVERSITAS SEBELAS MARET JL. Ir. Sutami No. 36A, Kentingan, Surakarta 57126 Telp./Fax. 0271632112 http://che.ft.uns.ac.id</p>	No Dokumen GKM.08.6.5/PM.06.03 <hr/> Revisi ke 0 <hr/> Tgl. Berlaku 3 September 2018
<p>FORMULIR KONTRAK PERKULIAHAN</p>	Halaman 5 dari 5

- Mahasiswa dengan ketidakhadiran total lebih dari 3 kali sebelum UAS, dinyatakan tidak dapat mengikuti UAS sehingga nilai akhir tidak lulus.
- Mahasiswa dinyatakan lulus jika mempunyai nilai akhir minimal 60 (C = 2,00)

Dosen Pengampu

(Dr. Dwi Ardiana Setyawardhani, S.T., M.T.)



Surakarta, 23 Februari 2024
 Perwakilan Mahasiswa

(Della Intania Dwi Purwanti)

