

**PROFIL, CAPAIAN
PEMBELAJARAN, LULUSAN
DAN BAHAN KAJIAN**

D3 ANAFARMA



SURAT KEPUTUSAN



APDFI
(ASOSIASI PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA)
Jl. Buaran II No 30 A, I Gusti Ngurah Rai, Klender Jakarta Timur
Telp. 021-86615593 & 4244486. Email : apdfi.2013@gmail.com

KEPUTUSAN KETUA ASOSIASI PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA
NOMOR: 003/II/SK/APDFI/2024

TENTANG

PROFIL LULUSAN, PENETAPAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN
DAN BAHAN KAJIAN PRODI DIPLOMA 3 ANALISIS FARMASI DAN MAKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA ASOSIASI
PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA

- Menimbang :
- Bahwa Profil Lulusan adalah penciri atau peran yang dapat dilakukan oleh lulusan di bidang keahlian atau bidang kerja tertentu setelah menyelesaikan studinya.
 - Bahwa Capaian pembelajaran lulusan (Learning Outcomes) merupakan rumusan untuk mencapai standar kompetensi lulusan yaitu kriteria minimal dari kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan.;
 - Bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada, huruf a dan huruf b, perlu menetapkan keputusan Ketua Asosiasi Pendidikan Diploma Farmasi Indonesia tentang Profil dan penetapan Capaian Pembelajaran Lulusan dan bahan kajian Prodi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan
- Mengingat :
- Undang-undang Nomor 17 Tahun 2023, tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 105, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6887;
 - Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336;
 - Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem
 - Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301);
 - Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia
 - Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500;
 - Permendikbud 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
 - Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 5 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 156)



APDFI

(ASOSIASI PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA)

Jl. Buaran II No 30 A. I Gusti Ngurah Rai, Klender Jakarta Timur
Telp. 021-86615593 & 4244486. Email : apdfi.2013@gmail.com

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN KETUA ASOSIASI PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA TENTANG PROFIL LULUSAN ,PENETAPAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN DAN BAHAN KAJIAN PRODI DIPLOMA III ANALISIS FARMASI DAN MAKANAN
- KESATU : Menetapkan PROFIL LULUSAN, PENETAPAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN DAN BAHAN KAJIAN PRODI DIPLOMA III ANALISIS FARMASI DAN MAKANAN sebagaimana tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari keputusan ini.
- KEDUA : PROFIL LULUSAN, PENETAPAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN DAN BAHAN KAJIAN PRODI DIPLOMA III ANALISIS FARMASI DAN MAKANAN berlaku dan menjadi panduan dalam pelaksanaan pembelajaran serta kegiatan belajar mengajar Mahasiswa Diploma III Analisis Farmasi dan Makanan.
- KETIGA : Keputusan ini berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
pada tanggal 16 Februari 2024

Apt. Dra Yusmaniar, M.Biomed



APDFI

(ASOSIASI PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA)

Jl. Buaran II No 30 A. I Gusti Ngurah Rai. Klender Jakarta Timur
Telp. 021-86615593 & 4244486. Email : apdfi.2013@gmail.com

- Lampiran : Surat Keputusan Ketua Umum APDFI
Tentang : Tentang Profil lulusan , Penetapan Capaian Pembelajaran Lulusan dan Bahan Kajian Prodi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan

PENYUSUN

Ai Emalia Sukmawati, S. Farm., M. Si	Poltekkes Kemenkes Jakarta 2
apt. Bekti Nugraheni, M. Sc.	Stifar Semarang
apt. Nur Patria Tjahjani, M. Si. Med	Akfar 17 Agust 1945 Semarang
Dodi Irwandi, S. Si., M. Si.	Poltekkes Kemenkes Jakarta 2
Dr. Dr. Misgiati, M. Pd.	Poltekkes Putra Indonesia Malang
Dr. Ety Sulistyowati, S. T., M. Sc.	Stifar Semarang
Dr. Sentot Joko Raharjo, S. Si., M. Si.	Poltekkes Putra Indonesia Malang
Elok Widayanti, S. Si., M.Si.	Poltekkes Kemenkes Malang

KONTRIBUTOR

apt. Agustina Retnaningsih, M. Farm	Universitas Malahayati Lampung
apt. Denia Pratiwi, M. Farm	Universitas Abdurab Pekanbaru
apt. Dra. Pri Hardini, M. Kes	IIK Bhakti Wiyata Kediri
apt. Jon Kenedy Marpaung, M. Farm.	Universitas Sari Mutiara Medan
apt. Popi Patilaya, M. Sc.	Universitas Sumatera Utara
apt. Rachma Nurhayati, M. Farm.	IIK Bhakti Wiyata Kediri
apt. Regia Desty Rakhmayanti, M. Si.	Poltekkes Kemenkes Surakarta
apt. Ulfa Nur Maa'idah, S. Farm., M. Kes	Akafarma Sunan Giri Ponorogo
apt. Youstiana Dwi Rusita, M. Si	Poltekkes Kemenkes Surakarta
Arinda Nur Cahyani, M. Farm.	Stikes Ibnu Sina Ajibarang
Azmalina Adriani, M. Si.	Akafarma Banda Aceh
Charlis Palupi, S. Pd., M. Pd.	Akafarma Sunan Giri Ponorogo
Dr. apt. Erna Susanti, M. Biomed	Poltekkes Putra Indonesia Malang
Dr. apt. Ika Purwidyaningrum, M. Sc.	Universitas. Setia Budi Solo
Dr. apt. Iswandi, M. Si.	Universitas Setia Budi Solo
Meiria Istiana Sari, S. Pd., M. Si.	Poltekkes Putra Indonesia Malang



ASOSIASI
PENDIDIKAN
DIPLOMA
FARMASI
INDONESIA

APDFI

(ASOSIASI PENDIDIKAN DIPLOMA FARMASI INDONESIA)

Jl. Buaran II No 30 A. I Gusti Ngurah Rai. Klender Jakarta Timur
Telp. 021-86615593 & 4244486. Email : apdfi.2013@gmail.com

NARASUMBER

apt. Dra. Yusmaniar, M. Biomed.

Ketua Umum APDFI

Budi Djanu Purwanto, S.H., M.H.

Ketua Umum PAFI

Dr. Megawati Santoso

Tim Penyusun Panduan Penyusunan

Kurikulum Pendidikan Tinggi Vokasi

apt. Danang Rais Rahmat Hidayat, S. Farm.

PT. Phapros Tbk.

KATA PENGANTAR

Rasa syukur dipanjatkan kepada Allah SWT bahwa Dokumen Profil, Capaian Pembelajaran dan Bahan Kajian Pendidikan D3 Analisis Farmasi dan Makanan telah selesai disusun. Dokumen ini merupakan penjabaran dan hasil revisi dari kurikulum sebelumnya yaitu Kurikulum Inti Program Pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan yang ditetapkan oleh Kepala Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/III/11668/2016. Dokumen ini mengacu kepada berbagai regulasi yang ada, diantaranya Undang – undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan.

Pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan diselenggarakan sebagai salah satu upaya untuk menghasilkan tenaga vokasi farmasi bidang analisis farmasi dan makanan sebagai suatu aset dalam mewujudkan dan meningkatkan kualitas pelayanan kesehatan pada umumnya dan pelayanan laboratorium farmasi dan makanan pada khususnya. Diharapkan dokumen ini dapat menjadi acuan dan memberikan arah dalam mendidik dan mempersiapkan tenaga vokasi farmasi bidang analisis farmasi dan makanan yang sesuai dengan peran, fungsi dan kompetensi yang ditetapkan.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada tim penyusun dokumen dan pihak – pihak lain yang telah mencurahkan pikiran, tenaga, serta segala daya upayanya hingga selesainya dokumen ini. Saran serta masukan dari semua pihak agar dokumen ini menjadi lebih sempurna sangat kami harapkan.

Jakarta, Januari 2024
Ketua Umum APDFI,

apt. Dra.Yusmaniar, M.Biomed

SAMBUTAN KETUA KONSIL KEFARMASIAN

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan YME atas selesainya penyusunan Profil, Capaian Pembelajaran, dan Bahan Kajian Pendidikan Diploma 3 Kefarmasian yang sangat bermanfaat bagi Institusi Program Pendidikan Diploma 3 Kefarmasian di Indonesia. Kurikulum pendidikan tinggi vokasi bertujuan untuk memberdayakan masyarakat usia produktif melalui pembentukan sikap dan karakter, serta peningkatan kompetensi kerja yang mengarah pada pengembangan sumber daya manusia produktif. Penyusunan kurikulum merupakan hak prerogatif dan kewajiban penyelenggara program studi dengan landasan aturan yang utama, yaitu memenuhi Standar Nasional Pendidikan Tinggi dan Standar Kompetensi. Hal yang perlu dipastikan dalam menyusun kurikulum adalah Capaian Pembelajaran Lulusan yang sesuai dengan ketentuan nasional, kesepakatan asosiasi pendidikan, dan tuntutan kompetensi.

Kami mengapresiasi adanya dokumen Capaian Pembelajaran Lulusan D3 Kefarmasian yang dalam penyusunannya memperhatikan ketrampilan khusus yang dilandasi oleh pengetahuan yang relevan sesuai level Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan Standar Kompetensi. Dokumen Capaian pembelajaran lulusan yang disusun ini diharapkan dapat membantu penyelenggara pendidikan D3 Kefarmasian dalam menyusun atau merevisi kurikulum dan menyiapkan sarana dan prasarana pendidikan, sehingga capaian pembelajaran dapat terwujud. Penyusunan kurikulum pada masing-masing Prodi selain dapat mengacu pada capaian pembelajaran dalam buku ini, juga dapat disesuaikan dengan kondisi dan situasi masing-masing perguruan tinggi, namun capaian pembelajaran yg sesuai dengan KKNI dan Standar Kompetensi harus dapat dicapai.

Mengingat Prodi D3 Kefarmasian dalam metode pembelajarannya lebih banyak aspek prakteknya dalam mencapai CPL, maka untuk evaluasi pembelajarannya tidak cukup uji pengetahuan. Oleh karena itu Prodi D3 Kefarmasian dan Asosiasi Pendidikan harus mendorong dan memastikan evaluasi pembelajarannya adalah kemampuan praktik atau metode *Objective Structured Clinical Examination (OSCE)* untuk D3 Farmasi dan *Objective Structured Practical Examination (OSPE)* untuk D3

Anafarma. OSCE/ OSPE adalah salah satu bentuk ujian praktik yang dilakukan secara komprehensif dan terukur, untuk menguji seberapa jauh kompetensi mahasiswa dalam melakukan praktek sesuai profesinya.

Ucapan terimakasih atas hasil kerja tim penyusun serta semua pihak yang telah memberikan masukan yang konstruktif sehingga dokumen ini dapat tersusun dengan baik. Kami berharap dokumen CPL ini dapat dimanfaatkan sebesar-besarnya oleh seluruh penyelenggara pendidikan tinggi vokasi kefarmasian untuk dapat menyelenggarakan pendidikan yang lebih dan dapat meningkatkan mutu dan profesionalisme teknis tenaga kesehatan, terutama lulusan D3 Kefarmasian.

Jakarta, Januari 2024
Ketua Konsil Kefarmasian

apt.Dr. Priyanto, M. Biomed

DAFTAR ISI

SURAT KEPUTUSAN	iii
KATA PENGANTAR.....	vii
SAMBUTAN KETUA KONSIL KEFARMASIAN.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Landasan Hukum	2
C. Daftar Istilah	3
BAB II PROFIL, CAPAIAN PEMBELAJARAN, DAN BAHAN KAJIAN.....	5
A. Profil Lulusan.....	5
B. Capaian Pembelajaran Lulusan.....	5
C. Profil dan Capaian Pembelajaran.....	6
D. Capaian Pembelajaran dan Bahan Kajian	7
BAB III STRUKTUR PROGRAM	11
A. Mata Kuliah, Bahan Kajian, Kedalaman, dan SKS	11
B. Struktur Program.....	14
BAB IV GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM	16
A. Beban dan Lama Studi	16
B. Kualifikasi Dosen.....	16
C. Metode Pembelajaran.....	16
D. Fasilitas dan Sarana Pembelajaran.....	17
E. Lahan Praktik dan Magang	17
F. Evaluasi Belajar	18
BAB V PENUTUP.....	20
LAMPIRAN.....	21

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan Tinggi Vokasi (PTV) menyesuaikan dengan mutu dan relevan dengan perkembangan industri, dan bisa mengantisipasi perubahan yang cepat dari industri khususnya Industri 4.0 dan Masyarakat Cerdas 5.0 serta *stake holder*. Pendidikan tinggi perlu melakukan pengembangan keterampilan lunak yang dapat menunjang keberhasilan lulusan PTV dalam bekerja di era digital yaitu karakter, literasi dan teknologi digital, komunikasi era digital, dan berpikir kritis.

Pendidikan Vokasi Kefarmasian merupakan salah satu unsur perwujudan tujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan bagian integral dari program pengembangan tenaga kesehatan pada umumnya. Untuk menghadapi tantangan dan tuntutan perkembangan masyarakat, ilmu pengetahuan, teknologi, informasi, dan globalisasi perlu dilakukan revitalisasi Capaian Profil Lulusan Ahli Madya Analisis Farmasi dan Makanan agar mampu menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi minimal yang sama di seluruh wilayah Indonesia.

Ruang Lingkup pekerjaannya terkait teknis pengujian dan pemastian mutu Industri Farmasi, Industri Obat Tradisional (IOT), Industri Ekstrak Bahan Alam (IEBA), Usaha Kecil Obat Tradisional/ Usaha Mikro Obat Tradisional (UKOT/ UMOT), Produksi Alat Kesehatan dan Produksi Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga (PKRT), Industri Kosmetika, Industri Makanan/ Suplemen, dan Lembaga Pengujian di laboratorium pemerintah, maupun swasta, laboratorium kesehatan daerah, laboratorium standarisasi, serta laboratorium riset dan pendidikan.

Saat ini, di seluruh Indonesia terdapat 14 institusi Pendidikan yang menyelenggarakan program studi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan. Penyusunan kurikulum adalah hak prerogatif penyelenggara program studi dengan satu landasan aturan yang utama adalah memenuhi Standar Nasional Pendidikan Tinggi. Hal yang wajib dipenuhi adalah capaian pembelajaran lulusan yang telah ditetapkan sebagai ketetapan nasional atau kesepakatan asosiasi, namun bagaimana kurikulum dijalankan untuk mencapai Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) tersebut dapat disesuaikan dengan kondisi institusi masing-masing.

Analisis profil lulusan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan mengacu pada peraturan perundangan kefarmasian dan peluang kerja lulusan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan. Penetapan CPL diselaraskan dengan Pengetahuan yang merupakan landasan dicapainya Keterampilan Khusus selanjutnya CPL perlu lebih dirinci menjadi Bahan Kajian (BK) dengan tingkat kedalaman dan keluasan sesuai level 5 KKNI.

Penyusunan kembali deskripsi Profil Lulusan, Capaian Pembelajaran Lulusan dan Revitalisasi Profil Lulusan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan telah melalui proses yang panjang dan telah menggunakan pendekatan *Outcome Based Education* (OBE) karena telah dikembangkan berdasarkan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-Dikti), Standar Kompetensi Profesi Tenaga Vokasi Farmasi, Pedoman Kurikulum Dirjen Vokasi 2016, serta sesuai kebutuhan/ tuntutan *stake holder*.

Dokumen ini merupakan hasil kesepakatan nasional program studi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan Indonesia, terdiri dari Profil Lulusan, Capaian Pembelajaran Lulusan, dan Bahan Kajian. Jumlah SKS yang disepakati sebagai generik vokasi sebesar 81,5% dari beban belajar program studi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan sebesar 108 SKS.

B. Landasan Hukum

Dasar hukum dan peraturan perundangan yang melandasi penyusunan Kurikulum Inti Pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan adalah:

1. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5336);
3. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2014 tentang Tenaga Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 298, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5607);
4. Undang-undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan;
5. Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 2009 tentang Pekerjaan Kefarmasian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 124, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5044);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 44 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi Dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
- Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
8. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 73 Tahun 2013 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 831);
9. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;

10. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2018 tentang Pedoman Cara Pembuatan Obat yang Baik;
11. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 25 Tahun 2021 tentang Penerapan Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik;
12. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2020 tentang perubahan atas peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 25 Tahun 2019 tentang Pedoman Cara Pembuatan Kosmetik yang Baik;
13. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK. 00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT);
14. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik;
15. ISO 17025: 2017, Standar Pengujian dan kalibrasi Laboratorium;
16. ISO 2200: 2018, Manajemen Keamanan Pangan;
17. Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Vokasi Tahun 2016, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Dirjen Pembelajaran dan Kemahasiswaan, Direktorat Pembelajaran.

C. Daftar Istilah

1. Capaian Pembelajaran adalah kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, ketrampilan, kompetensi, dan akumulasi pengalaman kerja (Perpres Nomor 8 Tahun 2012 tentang KKNI).
2. Dosen adalah pendidik profesional dan ilmuwan dengan tugas utama mentransformasikan, mengembangkan dan menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi melalui pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (UU Nomor 12 Tahun 2012 tentang pendidikan tinggi).
3. Instruktur adalah tenaga yang bertugas mengajarkan sesuatu dan sekaligus memberikan latihan dan bimbingan, mengajar, melatih dan mengasuh.
4. Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi.
5. Kurikulum Pendidikan Tinggi dikembangkan oleh setiap perguruan tinggi dengan mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi untuk setiap program studi yang mencakup pengembangan kecerdasan intelektual, akhlak mulia dan keterampilan.
6. Mata kuliah atau modul adalah bungkus dari bahan kajian/materi ajar yang dibangun berdasarkan beberapa pertimbangan saat kurikulum disusun. Mata kuliah dibentuk berdasarkan pertimbangan kemandirian materi sebagai cabang/ ranting/ bahan kajian bidang keilmuan tertentu atau unit keahlian tertentu (parsial), atau pertimbangan pembelajaran terintegrasi dari sekelompok bahan kajian atau

sejumlah keahlian (sistem blok) dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan yang dirumuskan dalam kurikulum.

7. Pembelajaran adalah proses interaksi mahasiswa dengan dosen dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar (UU Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi).
8. Pendidikan Tinggi adalah jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program diploma, program magister, program doktor dan program profesi serta program spesialis yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi berdasarkan budaya Indonesia.
9. Pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan adalah program pendidikan yang menghasilkan lulusan Ahli Madya Analisis Farmasi dan Makanan.
10. Profil adalah bentuk gambaran kemampuan yang dimiliki oleh lulusan setelah selesai menempuh pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan.
11. Program Studi adalah kesatuan kegiatan pendidikan dan pembelajaran yang memiliki kurikulum dan metode pembelajaran tertentu dalam satu jenis pendidikan akademik, pendidikan profesi dan atau pendidikan vokasi (UU Nomor 12 Tahun 2012 tentang pendidikan tinggi).
12. Rencana Pembelajaran Semester (RPS) adalah rencana proses pembelajaran yang disusun untuk kegiatan pembelajaran selama satu semester guna memenuhi capaian pembelajaran yang dibebankan pada mata kuliah/modul. Rencana pembelajaran semester atau istilah lain, ditetapkan dan dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau bersama dalam kelompok keahlian suatu bidang ilmu pengetahuan dan atau teknologi dalam program studi.
13. Satuan Kredit Semester (SKS) adalah takaran waktu kegiatan belajar yang dibebankan kepada mahasiswa per minggu per semester dalam proses pembelajaran melalui berbagai bentuk pembelajaran atau besarnya pengakuan atas keberhasilan usaha mahasiswa dalam mengikuti kegiatan kurikuler di suatu program studi.
14. Standar Nasional Pendidikan Tinggi adalah satuan standar yang meliputi standar nasional pendidikan, ditambah dengan standar nasional penelitian, dan standar nasional pengabdian masyarakat. Standar nasional pendidikan adalah kriteria minimal tentang pembelajaran pada jenjang pendidikan tinggi di perguruan tinggi di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia.

BAB II

PROFIL, CAPAIAN PEMBELAJARAN, DAN BAHAN KAJIAN

A. Profil Lulusan

Pendidikan Analisis Farmasi dan Makanan jenjang Program Studi Diploma 3 diselenggarakan oleh Perguruan Tinggi dengan tujuan menghasilkan Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan. Dalam Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) menyebutkan bahwa lulusan Program Studi Analisis Farmasi dan Makanan Diploma 3 dengan profil sebagai berikut:

1. Pelaksana Pengujian Mutu Sediaan Farmasi dan Makanan

Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan dalam melaksanakan Analisis mutu sediaan Farmasi dan Makanan sesuai standar operasional dan standar baku Analisis.

2. Pelaksana Pemastian Mutu Sediaan Farmasi dan Makanan

Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan dalam melaksanakan pemastian mutu sediaan farmasi dan makanan sesuai Standar Operasional Prosedur.

3. Asisten Peneliti dalam Pengembangan Pengujian Mutu Sediaan Farmasi dan Makanan.

Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan dalam membantu proses penelitian dasar, terapan dan pengembangan pengujian di laboratorium bidang farmasi dan makanan.

4. Pelaksana Pengelolaan Laboratorium Farmasi dan Makanan

Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan melaksanakan pengelolaan bahan dan peralatan laboratorium Farmasi dan Makanan.

B. Capaian Pembelajaran Lulusan

Capaian Pembelajaran Lulusan pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi & Makanan meliputi sikap dan tata nilai, penguasaan pengetahuan /keilmuan, keterampilan kerja umum, keterampilan kerja khusus yang dirumuskan menjadi 8 (delapan) yakni sebagai berikut :

1. Mampu menunjukkan sikap bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa (CP Sikap);
2. Mampu menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan analisis farmasi dan makanan untuk digunakan dalam pekerjaan prosedural (CP Pengetahuan);

3. Mampu melakukan komunikasi efektif dalam menyampaikan informasi terkait pekerjaan prosedural baik interpersonal maupun profesional kepada sejawat, atasan, praktisi lain dan masyarakat sesuai dengan kewenangan yang menjadi tanggung jawabnya (CP Keterampilan Umum);
4. Mampu melakukan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan yang meliputi teknik sampling, perhitungan kebutuhan bahan, preparasi sampel, pembuatan larutan, pengukuran parameter mutu, identifikasi senyawa, identifikasi cemaran, penetapan kadar senyawa, pembacaan hasil pengujian mutu, dan pencatatan serta dokumentasi sesuai kebutuhan (CP Keterampilan Khusus);
5. Mampu melakukan pemastian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi inventarisasi catatan, dokumentasi dalam rangka pemeriksaan, pemantauan, registrasi dan penilaian, prosedur validasi metode analisis, dan uji stabilitas, serta melakukan penyuluhan keamanan sediaan farmasi dan makanan yang berhubungan dengan hasil pengujian proksimat, bahan tambahan pangan, cemaran, bahan berbahaya dan beracun (CP Keterampilan Khusus);
6. Mampu mengelola bahan, peralatan laboratorium farmasi dan makanan, meliputi perencanaan, perawatan, penyimpanan, pelaporan, dan pendokumentasian (CP Keterampilan Khusus);
7. Mampu melakukan pengumpulan dan pengolahan data, menyusun laporan kasus atau laporan kerja sesuai dengan ruang lingkup pekerjaan analisis farmasi dan makanan (CP Keterampilan Khusus);
8. Mampu menunjukkan kinerja bermutu serta pengembangan kompetensi diri melalui pembelajaran sepanjang hayat (CP Keterampilan Umum)

C. Profil dan Capaian Pembelajaran

Profil	Capaian Pembelajaran
<p>1. Pelaksana Pengujian Mutu Sediaan Farmasi dan Makanan Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan dalam melaksanakan analisis mutu sediaan farmasi dan makanan sesuai standar operasional dan standar baku Analis.</p>	<p>Melakukan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan yang meliputi teknik sampling, perhitungan kebutuhan bahan, preparasi sampel, pembuatan larutan, pengukuran parameter mutu, identifikasi senyawa, identifikasi cemaran, penetapan kadar senyawa, pembacaan hasil pengujian mutu, dan pencatatan serta dokumentasi sesuai kebutuhan.</p>
<p>2. Pelaksana Pemastian Mutu Sediaan Farmasi dan Makanan Ahli Madya Kesehatan bidang</p>	<p>Melakukan pemastian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi inventarisasi catatan dan dokumentasi</p>

Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan dalam melaksanakan pemastian mutu sediaan farmasi dan makanan sesuai Standar Operasional Prosedur.	dalam rangka pemeriksaan, pemantauan, registrasi dan penilaian, prosedur validasi metode analisis dan uji stabilitas, serta melakukan penyuluhan keamanan sediaan farmasi dan makanan yang berhubungan dengan hasil pengujian proksimat, bahan tambahan pangan, cemaran, bahan berbahaya dan beracun;
3. Asistensi Penelitian dan Pengembangan Pengujian Mutu Sediaan Farmasi dan Makanan. Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan dalam membantu proses penelitian dasar maupun terapan di laboratorium bidang farmasi dan makanan	Membantu proses penelitian dan pengembangan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi pengumpulan dan pengolahan data, menyusun laporan kasus atau laporan kerja sesuai dengan ruang lingkup pekerjaan analisis farmasi dan makanan
4. Pelaksana Pengelolaan Laboratorium Farmasi dan Makanan Ahli Madya Kesehatan bidang Analisis Farmasi dan Makanan mempunyai kemampuan melaksanakan pengelolaan bahan dan peralatan laboratorium Farmasi dan Makanan.	Mampu mengelola bahan, peralatan laboratorium farmasi dan makanan, meliputi perencanaan, perawatan, penyimpanan, pelaporan, dan pendokumentasian.

D. Capaian Pembelajaran dan Bahan Kajian

No.	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian
1.	Melakukan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan yang meliputi teknik sampling, perhitungan kebutuhan bahan, preparasi sampel, pembuatan larutan, pengukuran parameter mutu, identifikasi senyawa, identifikasi cemaran, penetapan kadar senyawa, pembacaan hasil pengujian mutu, dan pencatatan serta dokumentasi sesuai	ALT (Angka Lempeng Total) dan Angka Kapang Khamir (AKK) Analisis metanol dan etanol Bobot Jenis cair dan serbuk Destilasi Destruksi Filtrasi Identifikasi Bakteri dan Fungi Identifikasi Bahan Kimia Obat (BKO) dalam jamu

No.	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian
	kebutuhan.	Identifikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Identifikasi dan kuantifikasi bahan baku, bahan ruahan, produk antara Identifikasi kosmetik dan alkes Identifikasi makroskopis simplisia Identifikasi metabolit sekunder Identifikasi mikroskopis simplisia Identifikasi proksimat, vitamin, mineral Titik lebur Kadar air Kadar Minyak Atsiri Kadar sari larut etanol Kerapatan serbuk ruahan dan serbuk mampat Keseragaman sediaan Koefisien fenol Kromatografi Laju sedimentasi & derajat flokulasi MPN (<i>Most Probable Number</i>) Organoleptik Pemilihan Metode Analisis Penanganan limbah padat cair dan B3 (Bahan Berbahaya, Beracun) Penentuan daya hambat mikroba Penetapan kadar dengan Instrumentasi a. Spektrofotometer UV-Vis, SSA, IR, b. Kromatografi: KCKT, KG, KLT-Densitometri Penetapan kadar konvensional (Volumetri, Gravimetri, Potensiometri) Pengujian batas mikroba dengan uji enumerasi Pengujian batas mikroba dengan uji mikroba spesifik Pengujian cemaran mikroba pada bahan baku simplisia dan ekstrak bahan alam Pengujian disolusi sediaan farmasi Pengujian efektivitas pengawet

No.	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian
		Pengujian kebocoran kemasan produk akhir Pengujian kerapuhan tablet Pengujian laju air granul dan serbuk Pengujian mutu simplisia dan ekstrak bahan alam Pengujian pirogen dengan tes <i>Limulus Amebocyte Lysate</i> (LAL) Pengujian sterilitas sediaan farmasi Pengujian waktu hancur Pengukuran isi minimum Pengukuran kesadahan air bahan baku farmasi, makanan dan minuman Pengukuran dan distribusi ukuran partikel Peremajaan biakan murni Perhitungan, persiapan bahan dan alat pH Polarimetri Preparasi sampel Refraktrometri Sediaan obat tradisional untuk UMOT, UKOT, dan IOT Stabilitas sediaan farmasi dan makanan Sterilisasi Susut pengeringan Syarat mutu Tehnik sampling Uji Cemarkan Kimia dan Logam Berat Uji COD, BOD, dan TOC Viskositas Volume terpindahkan
2	Melakukan pemastian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi inventarisasi catatan dan dokumentasi dalam rangka pemeriksaan, pemantauan, registrasi dan penilaian, prosedur validasi metode analisis dan uji stabilitas, serta melakukan	CPOB, CPOTB, CPKB, dan CPPB Kalibrasi Alat Gelas Ketidakpastian pengukuran Komputerisasi dan Analisis data Kriteria keberterimaan Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

No.	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian
	penyuluhan keamanan sediaan farmasi dan makanan yang berhubungan dengan hasil pengujian proksimat, bahan tambahan pangan, cemaran, bahan berbahaya dan beracun;	Managemen laboratorium: GLP, ISO 17025 : 2017, ISO 2200 : 2018 Managemen mutu Optimasi sistem Penanganan produk kembalian dan penarikan Penanganan proses pengemasan produk Pengolahan B3 (Bahan Berbahaya Beracun) Validasi Metode Analisis (VMA) Promosi Kesehatan Stabilitas sediaan farmasi dan makanan Syarat mutu Teknik sampling proses produksi, pasca produksi, dan perhitungan Uji kesesuaian sistem Uji profisiensi
3	Membantu proses penelitian dan pengembangan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi melakukan dan melaporkan hasil pengolahan data dan Analisis hasil pengujian.	Dasar dasar metode penelitian Kode Etik Penelitian Komputerisasi dan analisis data Pelaporan hasil Tehnik pengujian sediaan farmasi dan makanan Teknik sampling
4	Mampu mengelola bahan, peralatan laboratorium farmasi dan makanan, meliputi perencanaan, perawatan, penyimpanan, pelaporan, dan pendokumentasian.	GLP (<i>Good Laboratory Practice</i>) Instrumentasi laboratorium ISO 17025: 2017 K3 laboratorium Kalibrasi alat LDKB (Lembar data keselamatan bahan) Pengelolaan B3 dan limbah Pengelolaan bahan

BAB III STRUKTUR PROGRAM

Kurikulum ini merupakan hasil kesepakatan secara nasional dengan jumlah SKS 81,5% dari jumlah SKS 108 sesuai Standar Nasional Pendidikan Tinggi sehingga menghasilkan 88 SKS sebagai kurikulum nasional dan 20 SKS merupakan penambahan dari masing-masing institusi penyelenggara sesuai dengan visi, misi dan kearifan lokal.

A. Mata Kuliah, Bahan Kajian, Kedalaman, dan SKS

MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
Analisis Obat dan Narkoba	Syarat mutu obat Perhitungan, persiapan bahan dan alat Preparasi sampel Pengujian bentuk sediaan farmasi Pemilihan metode analisis	4	12	4
	Identifikasi dan kuantifikasi bahan baku, bahan ruahan, produk antara	3		
	Stabilitas sediaan farmasi	2		
	Pengujian kemasan Penanganan proses pengemasan produk Pengujian kebocoran kemasan produk akhir	1		
	Penanganan produk kembalian dan penarikan	2		
Bentuk Sediaan Farmasi	Sediaan padat	2	6	2
	Sediaan semipadat	2		
	Sediaan cair	2		
Analisis Obat Tradisional	Perhitungan, persiapan bahan dan alat Preparasi sampel Syarat dan uji mutu obat tradisional	3	12	4
	CPOTB	2		
	Identifikasi BKO dalam jamu Uji cemaran kimia dan logam berat	2		
	Sediaan obat tradisional untuk UMOT, UKOT, dan IOT Regulasi UMOT, UKOT dan IOT	2		
	Pembuatan simplisia Identifikasi simplisia mikroskopis dan makroskopis Pengujian mutu fisik simplisia (parameter spesifik dan nonspesifik) Kadar sari larut etanol simplisia/ekstrak Kadar abu simplisia/ekstrak Kadar susut pengeringan simplisia/ ekstrak Kadar minyak simplisia/ ekstrak Kadar Air Metabolit sekunder	3		

MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
Analisis Makanan dan Minuman	Syarat dan uji mutu makanan dan minuman Preparasi sampel Minuman beralkohol Cemaran kimia dan logam berat Kadar air Pengukuran kesadahan air bahan baku farmasi, makanan dan minuman Uji COD, BOD, TOC (kualitas air minuman)	3	12	4
	Bahan Tambahan Pangan Karbohidrat (gula dan serat) Minyak/ lemak Protein Vitamin Mineral	4		
	Pengujian kemasan Penanganan proses pengemasan produk Pengujian kebocoran kemasan produk akhir	1		
	Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) ISO 2200: 2018	2		
	Kehalalan produk	2		
Analisis Kosalkes	Syarat dan uji mutu Kosmetik dan Alat Kesehatan Preparasi sampel	4	13	4
	Sediaan perawatan rambut Sediaan perawatan kulit dan badan Sediaan perawatan wajah Sediaan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga (PKRT)	5		
	Bahan berbahaya dalam kosmetik	3		
Mikrobiologi	Identifikasi bakteri dan fungi MPN ALT/AKK Koefisien fenol Uji pirogen	4	12	4
	Penentuan daya hambat mikroba Pengujian batas mikroba dengan uji enumerasi Pengujian batas mikroba dengan uji mikroba spesifik Pengujian efektivitas pengawet	4		
	Sterilisasi Pengujian sterilitas sediaan farmasi Pengujian cemaran mikroba pada bahan baku, sediaan farmasi, dan makanan	4		
Kimia organik	Gugus Fungsi (Alkana, Alkena, Alkuna, Alkohol, Eter, Aldehid, Keton, Asam Karboksilat, Ester, Amina, dan Aromatik)	3	6	2
	Reaksi Identifikasi Gugus Fungsi	3		
Kimia Analitik	Analisis Kualitatif	3	17	6
	Asidi-alkalimetri Permanganometri Iodo-iodimetri	5		

MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
	Kompleksometri Argentometri Titration Bebas Air	5		
Teknik Pemisahan	Filtrasi Pengendapan Sentrifuge	4	13	4
	Destilasi Ekstraksi Destruksi	5		
	KLTP dan Kolom	4		
Teknologi Analisis Fisikokimia	Indeks Bias Jarak dan suhu lebur Viskositas Jarak didih Bobot Jenis cair dan serbuk Refraktometri Polarimetri	5	12	4
	pHmetri Potensiometri	4		
	Kalibrasi alat gelas	3		
Teknologi Analisis Instrumentasi	Spektrofotometri UV-Vis	3	17	6
	Spektrofotometri Infra Merah Spektrofotometri Serapan Atom	3		
	Teknik kromatografi	4		
	Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Kromatografi Gas Densitometri	3		
	Ketidakpastian pengukuran (FI V-VI) Uji profisiensi	2		
	Optimasi sistem Uji kesesuaian sistem Validasi metode analisis Perhitungan validasi metode Kriteria keberterimaan	2		
Metodologi Penelitian dan Statistik	Teknik sampling	4	12	4
	Komputerisasi dan analisis data	4		
	Metode penelitian Etik penelitian Pelaporan hasil	4		
Sistem Pemastian Mutu dan Manajemen Laboratorium	<i>Good Laboratory Practice</i> (GLP) ISO 17025: 2017 CPOB pemastian mutu	2	6	2
	Pengelolaan bahan dan alat laboratorium	4		
Etika Profesi	Kode etik	2	5	2
	Ilmu perilaku	3		
K3	Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) Pengelolaan B3 dan limbah	4	7	2

MATA KULIAH	BAHAN KAJIAN	KEDALAMAN	BOBOT	SKS
	K3 laboratorium LDKB (Lembar Data Keselamatan Bahan) atau <i>Material Safety Data Sheet (MSDS)</i>	3		
Promosi Kesehatan	Edukasi Informasi Komunikasi	4	4	2
Pancasila	Pancasila sebagai dasar negara dan ideologi negara dan Identitas nasional dan ketahanan Nasional Indonesia	2	3	1
Kewarganegaraan	Wawasan nusantara sebagai geopolitik Indonesia	2	2	1
Bahasa Indonesia	Penulisan artikel ilmiah (makalah, resensi)	2	6	2
	Teknik penulisan karya ilmiah	2		
	Teknik presentasi ilmiah	2		
Bahasa Inggris	<i>Listening, reading and speaking Comprehension</i>	3	6	2
	<i>Specific Vocabulary</i>	3		
Agama	Tuhan Yang Maha Esa dan Ke Tuhanan	2	6	2
	Kerukunan antar umat beragama	2		
	Agama sebagai sumber moral	2		
Laporan Tugas Akhir	Literasi	4	12	4
	Etika penelitian dan publikasi	4		
	Kaidah penulisan dan pelaporan karya ilmiah	4		
Magang/ Praktek Kerja Lapangan (PKL)	Kerjasama	6	60	20
	Kepekaan sosial, kepedulian terhadap lingkungan kerja	6		
	Melakukan analisis sediaan farmasi dan makanan	6		
	Melakukan pengelolaan laboratorium	6		
	Melakukan pengelolaan sampel dan bahan	6		
	Melakukan kegiatan membantu proses penelitian	6		
	Melakukan komunikasi efektif	6		
	Melakukan Penyuluhan Sediaan Farmasi dan makanan	6		
	Melakukan pelaporan	6		
	Kemandirian	6		
TOTAL			261	88

B. Struktur Program

No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	Jumlah SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Agama	1	1	2
2		Pancasila dan Kewarganegaraan	2	0	2
3		Bahasa Indonesia	1	1	2

No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	Jumlah SKS		
			T	P/L	Jumlah
4		Bahasa Inggris	1	1	2
5		Analisis Obat Narkoba	2	2	4
6		Analisis Obat Tradisional	2	2	4
7		Analisis Makanan dan Minuman	2	2	4
8		Analisis Kosalkes	2	2	4
9		Mikrobiologi	2	2	4
10		Kimia Organik	2	0	2
11		Kimia Analitik	2	4	6
12		Bentuk Sediaan Farmasi	2	0	2
13		Teknik Pemisahan	2	2	4
14		Teknologi Fisikokimia	2	2	4
15		Teknologi Analisis Instrumentasi	2	4	6
16		Metode Penelitian dan Statistika	2	2	4
17		Sistem Pemastian Mutu dan Manajemen Laboratorium	1	1	2
18		Etika Profesi	1	1	2
19		Kesehatan Keselamatan Kerja	1	1	2
20		Promkes	1	1	2
21		Laporan Tugas Akhir (LTA)	0	4	4
22		Magang/ Praktek Kerja Lapangan (PKL)	0	20	20
			33	55	88

T = Teori, P/L=Praktik/Laboratorium

Mata Kuliah Teori = 33 SKS (37,5%)

Mata Kuliah Praktik= 55 SKS (62,5%)

BAB IV

GAMBARAN UMUM PELAKSANAAN KURIKULUM

A. Beban dan Lama Studi

Beban SKS pada Prodi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan sebanyak 108 SKS dengan lama studi tiga (3) tahun dengan enam semester. Kekhususan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan di setiap institusi dapat dibuat oleh masing-masing penyelenggara pendidikan sesuai dengan visi-misi dan muatan lokal institusi masing-masing. Beban studi kurikulum institusional menjadi pelengkap dan penciri masing-masing Prodi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan.

Lama masa studi penyelenggaraan pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan yaitu 3 (tiga) sampai 5 (lima) tahun dan semester merupakan satuan waktu proses pembelajaran efektif selama paling sedikit 16 minggu, termasuk ujian tengah semester dan ujian akhir semester. Satu tahun akademik terdiri dari 2 (dua) semester dan dapat menyelenggarakan semester antara. Untuk semester antara paling sedikit tatap muka 8 (delapan) minggu dan bobot SKS paling banyak 9 (sembilan) sks

Beban normal belajar mahasiswa adalah 8 (delapan) sampai dengan 9 (sembilan) jam per hari atau 48 (empat puluh delapan) sampai dengan 54 (limapuluh empat) jam per minggu setara dengan 18 (delapan belas) sampai dengan 20 (dua puluh) SKS per semester.

Satu SKS pada bentuk pembelajaran kuliah, responsi, tutorial, praktikum, praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan/ bentuk pembelajaran lain yang setara adalah sejumlah 45 jam per semester

B. Kualifikasi Dosen

Dosen Prodi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan minimal lulusan magister (S2) Farmasi, kesehatan, dan sains. Dosen memiliki sertifikat pendidik dan sertifikat kompetensi lainnya yang menunjang tugas utama sebagai dosen.

C. Metode Pembelajaran

Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib dilakukan secara sistematis dan terstruktur melalui berbagai mata kuliah dan dengan beban belajar yang terukur, menggunakan metode pembelajaran yang efektif sesuai dengan karakteristik mata

kuliah untuk mencapai kemampuan tertentu yang ditetapkan dalam mata kuliah dalam rangkaian pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Metode pembelajaran yang dapat dipilih untuk pelaksanaan pembelajaran mata kuliah pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan antara lain: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Setiap mata kuliah dapat menggunakan satu atau gabungan dari beberapa metode pembelajaran dan diwadahi dalam suatu bentuk pembelajaran. Bentuk pembelajaran dapat berupa:

1. kuliah;
2. responsi dan tutorial;
3. seminar;
4. praktikum laboratorium; dan
5. praktik lapangan / magang;

D. Fasilitas dan Sarana Pembelajaran

Fasilitas pendidikan pada prodi Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan mengacu pada standar fasilitas dan sarana pembelajaran dan ditetapkan oleh peraturan perundang-undangan yang berlaku. Fasilitas yang dimaksud minimal meliputi ruang kelas yang cukup, laboratorium yang baik dan memadai, Ruang administrasi, ruang penjaminan mutu, perpustakaan, ruang himpunan mahasiswa, ruang seminar, ruang rapat, ruang konsultasi mahasiswa, lahan parkir, sarana olahraga, ruang terbuka hijau dan fasilitas lain yang dianggap penting dalam menciptakan iklim akademik yang kondusif.

E. Lahan Praktik dan Magang

Kegiatan praktik kerja lapangan dilakukan di Laboratorium instansi pemerintah (PPOMN, BPOM, Labkesda, Puskesmas dll.), instansi swasta (perusahaan farmasi dan makanan, Lembaga Pengujian dll.), dan laboratorium Institusi Pendidikan. Paksanaan magang dilaksanakan sesuai dengan kondisi masing-masing institusi.

Lahan praktik/magang yang digunakan adalah lahan yang mampu memberikan pengalaman belajar bagi peserta didik dengan kompetensi yang dimiliki. Oleh karena itu, kebutuhan lahan praktik harus disesuaikan dengan kebutuhan pencapaian kompetensi dan sudah menerapkan sistem manajemen mutu

F. Evaluasi Belajar

Evaluasi belajar pada Pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan dilakukan dengan berbagai cara baik evaluasi tengah semester maupun evaluasi akhir semester. Evaluasi dilakukan dalam bentuk evaluasi tertulis maupun tidak tertulis. Semua bentuk evaluasi didasarkan pada instrumen evaluasi yang disusun secara baik dan benar.

Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa sebagaimana dimaksud mencakup prinsip penilaian; Teknik dan instrumen penilaian; Mekanisme dan prosedur penilaian; Pelaksanaan penilaian; Pelaporan penilaian; Kelulusan mahasiswa

1. Prinsip Penilaian

Tabel 1. Prinsip Penilaian

No	Prinsip Penilaian	Pengertian
1	Edukatif	merupakan penilaian yang memotivasi mahasiswa agar mampu memperbaiki perencanaan dan cara belajar serta meraih capaian pembelajaran lulusan
2	Otentik	merupakan penilaian yang berorientasi pada proses belajar yang berkesinambungan dan hasil belajar yang mencerminkan kemampuan mahasiswa pada saat proses pembelajaran berlangsung.
3	Objektif	merupakan penilaian yang didasarkan pada standar yang disepakati antara dosen dan mahasiswa serta bebas dari pengaruh subjektivitas penilai dan yang dinilai.
4	Akuntabel	merupakan penilaian yang dilaksanakan sesuai prosedur dan kriteria yang jelas, disepakati pada awal kuliah dan dipahami oleh mahasiswa
5	Transparan	merupakan penilaian yang prosedur dan hasil penilaiannya yang dapat diakses oleh semua pemangku kepentingan

2. Teknik dan Instrumen Penilaian

Tabel 2. Teknik dan Instrumen Penilaian

Penilaian	Teknik	Instrumen
Sikap	Observasi	a. Rubrik untuk penilaian proses dan atau b. Portofolio atau karya desain untuk penilaian hasil
Keterampilan Umum	Observasi, partisipasi, unjuk kerja, tes tertulis, tes lisan, dan angket	
Keterampilan Khusus		
Penguasaan Pengetahuan		
Hasil akhir penilaian merupakan integrasi antara berbagai teknik dan instrumen penilaian yang digunakan		

Penilaian capaian pembelajaran dilakukan pada ranah sikap, pengetahuan dan keterampilan secara rinci dijelaskan sebagai berikut:

1) Penilaian Ranah Sikap

Penilaian ranah sikap dilakukan melalui teknik observasi, penilaian diri, penilaian antar mahasiswa (mahasiswa menilai kinerja rekannya dalam satu bidang atau kelompok) dan penilaian aspek pribadi yang menekankan pada aspek beriman, berakhlak mulia, percaya diri, disiplin dan bertanggung jawab dalam berintegrasi secara efektif dengan lingkungan sosial, alam sekitar serta dunia dan peradabannya.

2) Penilaian Ranah Pengetahuan

Penilaian ranah pengetahuan berbagai bentuk tes tulis dan tes lisan yang secara teknis dapat dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung. Secara langsung maksudnya ialah dosen dan mahasiswa bertemu secara tatap muka saat penilaian, misalnya seminar, ujian laporan tugas akhir sedangkan secara tidak langsung menggunakan lembar soal ujian tulis

3) Penilaian Ranah Keterampilan

Penilaian ranah keterampilan melalui penilaian kinerja yang dapat diselenggarakan melalui praktikum, praktik, simulasi, praktek lapangan dan lain-lain yang memungkinkan mahasiswa untuk dapat meningkatkan keterampilannya.

BAB V PENUTUP

Keberhasilan penyelenggaraan proses pembelajaran dengan menggunakan Kurikulum Pendidikan Diploma 3 Analisis Farmasi dan Makanan sangat bergantung kepada perencanaan program yang akurat, pelaksanaan yang berkualitas dan penilaian berkesinambungan secara periodik.

Implementasi kurikulum ini memerlukan penjabaran yang lebih rinci, dan institusi penyelenggara dapat mengembangkan kurikulum ini sesuai dengan kebutuhan institusi masing-masing. Dengan tetap mengacu kepada capaian pembelajaran yang telah ditetapkan. Untuk menghasilkan lulusan Ahli Madya Analisis Farmasi dan Makanan yang berkualitas, diperlukan pengaturan proses belajar mengajar yang sesuai dengan capaian pembelajaran yang didukung oleh dosen yang berkualitas dan berdasarkan keahlian dalam bidangnya masing-masing.

Keberhasilan penerapan kurikulum ini banyak tergantung kepada pengelolaan pendidikan secara profesional, pendidik/dosen yang berkualitas serta peserta didik yang bermotivasi tinggi untuk mencapai capaian pembelajaran yang ditetapkan.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan

Capaian pembelajaran lulusan Program Studi Diploma III Analisis Farmasi dan Makanan meliputi sikap dan tata nilai, penguasaan pengetahuan/keilmuan, ketrampilan umum, ketrampilan khusus yang diuraikan sebagai berikut:

1. Sikap

- a. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
- b. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
- c. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- d. Berperan sebagai warga Negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada Negara dan bangsa;
- e. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- f. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradapan berdasarkan Pancasila;
- g. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- h. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
- i. Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik;
- j. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri;
- k. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan.

2. Keterampilan Umum

- a. Menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
- b. Menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
- c. Memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
- d. Menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan shahih serta mengkomunikasikannya secara efektif kepada pihak yang membutuhkan;

- e. Bekerjasama, berkomunikasi, dan berinovatif dalam pekerjaannya;
- f. Bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;
- g. Melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;
- h. Mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

3. Keterampilan Khusus

- a. Melakukan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan yang meliputi teknik sampling, perhitungan kebutuhan bahan, preparasi sampel, pembuatan larutan, pengukuran parameter mutu, identifikasi senyawa, identifikasi cemaran, penetapan kadar senyawa, pembacaan hasil pengujian mutu, dan pencatatan serta dokumentasi sesuai kebutuhan;
- b. Melakukan pelaksana pengawasan dan pemastian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi inventarisasi catatan dan dokumentasi dalam rangka pemeriksaan, pemantauan, registrasi dan penilaian, prosedur validasi metode analisis dan uji stabilitas, serta melakukan penyuluhan keamanan sediaan farmasi dan makanan yang berhubungan dengan hasil pengujian proksimat, bahan tambahan pangan, cemaran, bahan berbahaya dan beracun;
- c. Membantu proses penelitian dan pengembangan pengujian mutu sediaan farmasi dan makanan meliputi perencanaan, pengujian, dan pelaporan hasil.
- d. Mengelola bahan dan peralatan laboratorium Analisis farmasi dan makanan, meliputi perencanaan bahan dan alat, perawatan peralatan laboratorium, pengelolaan sampel dan baku pembanding, serta pelaporan dan pendokumentasian.

4. Pengetahuan

- a. Menguasai konsep praktik bekerja yang baik *Good Laboratorium Practice* (GLP), Cara Pembuatan Obat yang Baik (CPOB), Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik CPOTB, Cara Pembuatan Kosmetik yang Baik CPKB, Cara Pembuatan Makanan yang Baik (CPMB), teknik-teknik analisis kimia, pemisahan, fisikokimia, mikrobiologi, sediaan farmasi, makanan dan minuman;
- b. Menguasai Sistem pemastian mutu dan manajemen laboratorium sesuai ISO 17025:2017, ISO 2200: 2018;
- c. Menguasai konsep, teknik, dan prosedur pengambilan sampel (*sampling*), metodologi penelitian, statistika, interpretasi data, dan pendokumentasian sesuai kaidah bahasa Indonesia atau bahasa Inggris;

- d. Menguasai konsep tentang sediaan farmasi dan makanan, dasar-dasar analisis kualitatif dan kuantitatif sesuai Farmakope Indonesia dan acuan resmi lainnya yang berlaku;
- e. Menguasai konsep teknik preparasi sampel, prosedur analisis menggunakan metode konvensional dan instrumental;
- f. Menguasai Etika profesi dan perundang-undangan kesehatan;
- g. Menguasai konsep promosi kesehatan, keselamatan dan kesehatan kerja di laboratorium.

Lampiran 2. Contoh Distribusi Mata Kuliah

SEMESTER 1					
Nom or	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	Jumlah SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Agama	1	1	2
2		Pancasila dan Kewarganegaraan	2	0	2
3		Bahasa Indonesia	1	1	2
4		Bahasa Inggris	1	1	2
5		Kimia Organik	2	0	2
6		Kimia Analitik	0	2	2
7		Kesehatan Keselamatan Kerja	1	1	2
		Jumlah	8	6	14

SEMESTER 2					
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Kimia Analitik	2	2	4
2		Bentuk Sediaan Farmasi	2	0	2
3		Teknik Pemisahan	2	2	4
4		Teknologi Fisikokimia	2	2	4
		Jumlah	8	6	14

SEMESTER 3					
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Mikrobiologi	2	0	2
2		Metode Penelitian dan Statistika	2	2	4
3		Teknologi Analisis Instrumentasi	2	2	4
4		Sistem Pemastian Mutu dan Manajemen Laboratorium	1	1	2
		Jumlah	7	5	12

SEMESTER 4					
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Analisis Obat Narkoba	2		2
2		Analisis Obat Tradisional	2		2
3		Analisis Makanan dan Minuman	2		2
4		Analisis Kosalkes	2		2
5		Mikrobiologi	2		2
6		Teknologi Analisis Instrumentasi		2	2
		Jumlah	10	2	12

SEMESTER 5					
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Analisis Obat Narkoba		2	2
2		Analisis Makanan dan Minuman		2	2
3		Analisis Kosalkes		2	2
4		Analisis Obat Tradisional		2	2
5		Etika Profesi	1	1	2
6		Promkes	1	1	2
7		Magang/ PKL		6	6
		Jumlah	2	16	18

SEMESTER 6					
No.	Kode Mata Kuliah	Mata Kuliah	SKS		
			T	P/L	Jumlah
1		Laporan Tugas Akhir (LTA)	0	4	4
2		Magang/ Praktek Kerja Lapangan (PKL)	0	14	14
		Jumlah	0	18	18