

	UIN SUNAN KALIJAGA YOGYAKARTA				
	PROGRAM STUDI KIMIA				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
Nama Mata Kuliah: Pengendalian Mutu Pangan	Kode Mata Kuliah: KIM425054	Rumpun Mata Kuliah: Pilihan	Bobot (SKS): 2	Semester: VI	
Matakuliah Prasyarat: Teknologi Pangan; kimia analisis; kimia bahan pangan	Jenis Prasyarat: Ambil/Lulus/Tidak Ada	Level Taksonomi Bloom: C=4, P=4	Tanggal Penyusunan: 1 Sept 2021	Revisi Ke: 1	
OTORISASI:	Dosen Pengembang RPS: Atika Yahdiyani Ikhsani, S.TP., M.Sc.	Koordinator Mata Kuliah: Atika Yahdiyani Ikhsani, S.TP., M.Sc.	Ketua Program Studi: Dr. Imelda Fajriati, M.Si.		
CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL):	<ol style="list-style-type: none"> Bertakwa kepada Allah SWT yang ditunjukkan dengan sikap religius, jujur, peduli, egaliter, dedikatif, inklusif, nasionalis, dan taat hukum, serta memiliki semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan (Sikap dan Tata Nilai) Memiliki pengetahuan tentang konsep dasar dan terapan ilmu kimia yang dipadukan dengan wawasan dan nilai-nilai keislaman sebagai akademisi/peneliti bidang kimia, auditor/penyelia halal, quality control, dan pengelola limbah (Pengetahuan) Mampu melakukan pekerjaan laboratorium yang bersifat umum dan spesifik, mengolah dan menganalisis data kimia, serta memecahkan masalah IPTEK bidang kimia sebagai akademisi/peneliti, auditor/penyelia halal, quality control, dan pengelola limbah (Keterampilan Khusus) 				
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK):	Penyataan CPMK	Relasi dengan CPL	Taksonomi	
		1. Mahasiswa mampu membedakan atribut intrinsik dan ekstrinsik mutu produk pangan	S, P, KK	C=4, P=4	
		2. Mahasiswa mampu menguraikan regulasi pangan nasional dan internasional	S, P, KK	C=4, P=4	
		3. Mahasiswa mampu menguraikan sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll)	S, P, KK	C=4, P=4	
4. Mahasiswa mampu menguraikan sistem Keamanan pangan di Industri		S, P, KK	C=4, P=4		
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH: Mata kuliah ini mempelajari tentang bagaimana menganalisis pengendalian mutu produk pangan berdasarkan standarisasi regulasi pangan secara integrasi-interkoneksi.					
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN: <ol style="list-style-type: none"> Atribut intrinsik dan ekstrinsik mutu produk pangan Regulasi pangan nasional dan internasional Sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll) Sistem Keamanan pangan di Industri 					

PUSTAKA:	1. Bourne, M. 2002. Food Texture and Viscosity. 2. Hutching, J.B. 1994. Food Colour and Appearance. 3. Lawless, T.I and Heymannl, 1996. Sensory Evaluation of Food. 4. Kramer and Twigg 1966, Quality Control for Food Industry.							
MEDIA PEMBELAJARAN:	daring.uin-suka.ac.id							
TEAM TEACHING:	(jika ada)							
METODE ASESMEN:	Jenis asesmen	CPMK1	CPMK2	CPMK3	CPMK4	CPMK5	CPMK6	CPMK7
	Tugas		√	√				
	Kuis	√						
	Portofolio							
	Paper review				√			
	Laporan							
	UTS	√	√	√				
	UAS				√			

MINGGU KE-	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (MATERI)	METODE PENILAIAN			METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	MEDIA PEMBELAJARAN	REFERENSI
			INDIKATOR	KRITERIA	BOBOT					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
1 & 2	Mahasiswa mampu menguraikan ruang lingkup pengendalian mutu pangan dalam ringkasan 5 paragraf	Ruang lingkup pengendalian mutu pangan	Mahasiswa mampu menguraikan ruang lingkup pengendalian mutu pangan	Ketepatan Penjelasan	10	Ceramah Diskusi	2(2 x 50')	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id zoom	1,2,3,4
3, 4, & 5	Mahasiswa mampu membedakan atribut ekstrinsik dan intrinsik mutu produk pangan beserta contohnya dalam sebuah peta konsep	Atribut ekstrinsik dan intrinsik mutu produk pangan	Mahasiswa mampu membedakan atribut ekstrinsik dan intrinsik mutu produk pangan beserta contohnya	Ketepatan Penjelasan	17	Ceramah Diskusi Peta konsep	3(2 x 50')	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
6 & 7	Mahasiswa mampu	Regulasi pangan	Mahasiswa	Ketepatan	10	Ceramah	2(2 x 50')	- Membaca buku	daring.uin-	1,2,3,4



MINGGU KE-	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (MATERI)	METODE PENILAIAN			METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	MEDIA PEMBELAJARAN	REFERENSI
			INDIKATOR	KRITERIA	BOBOT					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
	menguraikan regulasi pangan nasional dan internasional dalam sebuah diskusi terbuka	nasional dan internasional	mampu menguraikan regulasi pangan nasional dan internasional	Penjelasan		Diskusi Focus Grup Discussion		referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	suka.ac.id	
8	Mahasiswa mampu menjawab pertanyaan ujian tengah semester	Ujian Tengah Semester	Mahasiswa mampu menjawab pertanyaan ujian tengah semester dalam bentuk soal essay 5 pertanyaan	Ketepatan menjawab pertanyaan	8	Tugas mandiri	2 x 50'		daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
9 & 10	Mahasiswa mampu menguraikan proses sertifikasi mutu produk pangan dalam presentasi kelompok	Proses sertifikasi mutu produk pangan	Mahasiswa mampu menguraikan proses sertifikasi mutu produk pangan dalam ringkasan 7 paragraf	Ketepatan Penjelasan	10	Ceramah Diskusi Student center learning	2(2 x 50')	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
11 & 12	Mahasiswa mampu menguraikan sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll) dalam uraian 5 paragraf	Sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll)	Mahasiswa mampu menguraikan sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll)	Ketepatan Penjelasan	10	Ceramah Project Learning 1 / PBL	2(2 x 50')	- Membaca buku referensi - Studi Kasus di lapangan - Melakukan Pengamatan - Menyusun laporan pengamatan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
13 & 14	Mahasiswa mampu menguraikan sistem keamanan pangan di Industri dalam uraian 5 paragraf	Sistem keamanan pangan di Industr	Mahasiswa mampu menguraikan sistem keamanan pangan di Industr	Ketepatan Pangelinan	10	Ceramah Project Learning 2 / PBL	2(2 x 50')	- Membaca buku referensi - Studi Kasus di lapangan - Melakukan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4

MINGGU KE-	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN (MATERI)	METODE PENILAIAN			METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	MEDIA PEMBELAJARAN	REFERENSI
			INDIKATOR	KRITERIA	BOBOT					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
								Pengamatan - Menyusun laporan pengamatan		
15	Mahasiswa mampu mendesain metode evaluasi mutu produk pangan skala Industri (QA, QC, Produksi) dalam uraian 5 paragraf	Metode evaluasi mutu produk pangan skala Industri dalam ringkasan 5 paragraf (QA, QC, Produksi)	Mahasiswa mampu mendesain metode evaluasi mutu produk pangan skala Industri dalam ringkasan 5 paragraf (QA, QC, Produksi)	Ketepatan Penjelasan	10	Ceramah Project Learning 3 / PBL	2 x 50'	- Membaca buku referensi - Studi Kasus di lapangan - Melakukan Pengamatan - Menyusun laporan pengamatan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
16	Mahasiswa mampu Menyusun hasil project 1, 2, dan 3 dalam sebuah makalah dan mempresentasikan hasil pengamatan yang dilakukan sebagai nilai UAS	Project 1, 2, dan 3	Mahasiswa mampu membuat makalah dan presentasi hasil.	Ketepatan penjelasan dan penyusunan makalah	15	Kelompok 3 orang	2 x 50'	Mencari sumber belajar melalui jurnal	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4

Integrasi-Interkoneksi

- Mata kuliah pendukung integrasi-interkoneksi: *Islam dan Sains, Pengantar Studi Islam*
- Level integrasi-interkoneksi
 - Filosofi
Memberikan pemahaman kepada mahasiswa mengenai integrasi interkoneksi berbagai kejadian alam yang berkaitan dengan materi kuliah berupa ayat-ayat kaulyah dan ayat kauniah.
 - Materi
Meliputi kajian teoritis/empiris mengenai sumber dan penggunaan energi berupa ayat kauniah atau ayat kaulyah yang dapat dinalar secara ilmiah dan diyakini secara imaniyah.
- Proses integrasi-interkoneksi dilaksanakan dalam bentuk ceramah, diskusi, tulisan, dan presentasi mengenai materi yang terkait dengan kompetensi kuliah

Disusun/Direvisi oleh:	Diperiksa oleh:	Disahkan oleh:
------------------------	-----------------	----------------

<p>Dosen Pengampu</p> <p>Atika Yahdiyani Ikhsani S.TP., M.Sc.</p>	<p>Penanggungjawab Keilmuan</p> <p>Atika Yahdiyani Ikhsani S.TP., M.Sc.</p>	<p>Ketua Program Studi</p>  <p>Dr. Imelda Fajriati, M.Si.</p>	<p>Dekan</p>  <p>Dr. Khurul Wardati, M.Si.</p>
---	---	--	---