

	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: 0
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	CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN (CPL):	1. 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) 2. 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) 3. 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:	1. Atribut intrinsik dan ekstrinsik mutu produk pangan 2. Regulasi pangan nasional dan internasional 3. Sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll) 4. 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:	<i>(jika ada)</i>							
METODE ASESMEN:	Jenis asesmen	CPMK1	CPMK2	CPMK3	CPMK4	CPMK5	CPMK6	CPMK7
	Tugas		√	√				
	Kuis	√						
	Paper review				√			
	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	5	Ceramah Diskusi	4x170	- 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 ringkasan 5 paragraf	Atribut ekstrinsik dan intrinsik mutu produk pangan	Mahasiswa mampu membedakan atribut ekstrinsik dan intrinsik mutu produk pangan beserta contohnya	Ketepatan Penjelasan	8	Ceramah Diskusi Tugas Individu/Kuis	6x170	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
6 & 7	Mahasiswa mampu menguraikan regulasi pangan nasional dan internasional dalam ringkasan 7 paragraf	Regulasi pangan nasional dan internasional	Mahasiswa mampu menguraikan regulasi pangan nasional dan internasional	Ketepatan Penjelasan	8	Ceramah Diskusi Tugas Individu/Kuis	4x170	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
8	UTS									

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)
9 & 10	Mahasiswa mampu menguraikan proses sertifikasi mutu produk pangan dalam ringkasan 7 paragraf	Proses sertifikasi mutu produk pangan	Mahasiswa mampu menguraikan proses sertifikasi mutu produk pangan dalam ringkasan 7 paragraf	Ketepatan Penjelasan	8	Ceramah Diskusi Tugas Individu/Kuis	4x170	- 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 ringkasan 5 paragraf	Sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll)	Mahasiswa mampu menguraikan sertifikasi pangan (IRT, LSHSJ, SNI, BPOM, dll)	Ketepatan Penjelasan	9	Ceramah Diskusi Tugas	4x170	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
13 & 14	Mahasiswa mampu menguraikan sistem keamanan pangan di Industri dalam ringkasan 5 paragraf (GMP, HACCP)	Sistem keamanan pangan di Industr	Mahasiswa mampu menguraikan sistem keamanan pangan di Industr	Ketepatan Penjelasan	8	Ceramah Diskusi Tugas Individu/Kuis	4x170	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
15	Mahasiswa mampu mendesain metode evaluasi mutu produk pangan skala Industri dalam ringkasan 5 paragraf (QA, QC, Produksi)	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	8	Tugas Mandiri	2x170	- Membaca buku referensi - Diskusi - Menjawab beberapa pertanyaan	daring.uin-suka.ac.id	1,2,3,4
16	UAS									

Integrasi-Interkoneksi

1. Mata kuliah pendukung integrasi-interkoneksi: *Islam dan Sains, Pengantar Studi Islam*
2. Level integrasi-interkoneksi

