

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**



# UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

## PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN

### RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

<b>MATA KULIAH: PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b>	<b>RUMPUN MATA KULIAH: PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN</b>	<b>BOBOT (SKS): 2 SKS</b>	<b>SEMESTER: 7</b>	<b>TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b> .	<b>KOORDINATOR MK:</b> Ir. Kuntjahjawati SAR., MP			<b>Ka Prodi:</b> Masrukan, STP, M.Sc.
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>(PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami pentingnya pengembangan produk oleh suatu industri pangan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk pangan dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk baru dengan tetap menjaga kualitas produk yang dikehendaki oleh pasar/konsumen, merencanakan usaha, produksi, pemasaran sampai dengan peluncuran produk baru yang legal.</li> <li>(KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>(KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip pengambilan Keputusan untuk mengembangkan produk baru bagi perusahaan</li> </ol>			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip produk dan produk baru</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang pentingnya produk baru bagi unit usaha.</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan penjarangan ide baru kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			

		4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi produk yang diterima oleh konsumen secara legal.
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	menjelaskan tentang pentingnya pengembangan produk oleh suatu industri pangan, memberikan pengantar kepada mahasiswa tentang sistematika pengembangan produk pangan dengan visi, misi, tujuan dan sasaran yang jelas berdasarkan peluang dan kebutuhan produk baru oleh konsumen. Mahasiswa juga mampu mengembangkan prototipe produk baru dengan tetap menjaga kualitas produk yang dikehendaki oleh pasar/konsumen, merencanakan usaha, produksi, pemasaran sampai dengan peluncuran produk baru yang legal.	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : pengenalan dan arti penting pengembangan produk</li> <li>2. Pertemuan 2 : pengenalan produk dan produk baru</li> <li>3. Pertemuan 3 : sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk</li> <li>4. Pertemuan 4 : sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan</li> <li>5. Pertemuan 5 : penjangkaran ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen</li> <li>6. Pertemuan 6 : seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya.</li> <li>7. Pertemuan 7 : uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk.</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru</li> <li>10. Pertemuan 10 : menentukan prototipe produk baru</li> <li>11. Pertemuan 11 : kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru</li> <li>12. Pertemuan 12 : tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk</li> <li>13. Pertemuan 13 : evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru</li> <li>14. Pertemuan 14 : perencanaan usaha dari produk baru</li> <li>15. Pertemuan 15 : perlindungan hukum dan trend produk baru</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moskowitz H R. Saguy S I., Straus T., 2009. <b>An Integrated Approach to New Food Product Development</b>. CRC Press. Boca Raton. USA.</li> <li>2. Aramouni F. and Deschenes K. (?). <b>METHODS for DEVELOPING NEW FOOD PRODUCTS An Instructional Guide</b>. DEStech Publication Inc., Lancaster. USA</li> <li>3. Irianto HE. Dan Giyatmi. 2021. <b>Pengembangan Produk Pangan</b>. Teori dan Implementasi. Rajawali Press. Depok.</li> </ol>	
	PENDUKUNG	
	Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.	

MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.
MATA KULIAH SYARAT	-

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai arti penting pengembangan produk	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian arti penting pengembangan produk	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan arti penting pengembangan produk <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengenalan tentang: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengembangan produk pangan</li> <li>2. Pasar produk pangan</li> <li>3. Pertimbangan konsumen membeli poduk</li> <li>4. Motivasi perusahaan dalam mengembangkan produk</li> <li>5. Bentuk pengembangan produk</li> </ol>	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengenalan produk dan produk baru	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang pengenalan produk dan produk baru	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang produk dan produk baru <b>Bentuk :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definisi produk</li> <li>2. Jenis-jenis produk</li> <li>3. Definisi produk baru</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			-Tanya Jawab			
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan</li> </ul>	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang sistematika dan dasar-dasar pengembangan produk pangan</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sketsa langsung</li> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Evaluasi prospek pengembangan produk baru</li> <li>Sistematika pengembangan produk baru</li> <li>Landasan pokok pengembangan produk baru</li> </ol>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan</li> </ul>	Mampu menjelaskan dan memahami sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sisi-sisi peluang pengembangan produk industry pangan</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Analisis peluang</li> <li>Sumber gagasan</li> <li>Pengembangan gagasan produk baru secara terencana</li> <li>Penggunaan konsumen sebagai panel untuk pengembangan produk</li> <li>Contoh pengembangan gagasan produk baru</li> </ol>	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan dan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Cara penjarangan gagasan/ide</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen.	menjelaskan cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen	<p>ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan cara penjarangan ide/gagasan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan konsumen</p> <p><b>Bentuk :</b> -tugas dan Tanya Jawab</p>	<p>Komputer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>produk</p> <p>2. Factor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam merencanakan gagasan.</p> <p>3. Contoh gagasan/ide baru pada produk pangan</p>	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan cara seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan cara seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangkan produknya	<p><b>Kriteria</b></p> <p>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan cara seleksi gagasan pengembangan produk berdasarkan peluang pasar dan visi misi perusahaan dalam mengembangka</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<p>1. Presentasi masing-masing gagasan produk baru yang diinginkan</p> <p>2. Diskusi kolaboratif untuk menentukan gagasan yang akan dikerjakan berdasarkan argumentasi ilmiah</p>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			n produknya <b>Bentuk :</b> -presentasi dan tanya jawab			
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk</li> </ul>	<p><b>Kriteria-</b> Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan mekanisme uji kesesuaian proses dengan karakter produk yang diharapkan dan sesuai dengan visi dan misi pengembangan produk</p> <p>• <b>Bentuk :</b> -tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentasi masing-masing gagasan produk baru yang diinginkan</li> <li>Diskusi ilmiah kolaboratif untuk perbaikan proses pengolahan untuk mendapatkan produk yang sesuai</li> </ul>	
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami konsep konsep proses seleksi gagasan pengembangan produk pangan</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Pengembangan Produk Pangan	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Pengembangan Produk Pangan dalam UTS</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			<b>Bentuk :</b> -soal tertulis			
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dalam menentukan konsep, profil, dan spesifikasi desain produk baru  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pengembangan konsep produk berbasis konsumen</li> <li>Karakteristik dan profil produk</li> <li>Spesifikasi desain produk</li> <li>Contoh karakteristik dan desain produk</li> </ol>	
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme menentukan prototipe produk baru	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menentukan prototipe produk baru  <b>Bentuk :</b> Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Desain kajian pengembangan produk</li> <li>Metode dan desain kajian</li> <li>Penerapan desain kajian</li> </ol>	
11	Mahasiswa mengetahui kelayakan produk pada penerimaan	Mahasiswa mampu memahami kelayakan produk pada penerimaan konsumen	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peran konsumen</li> <li>Uji penerimaan konsumen</li> <li>Factor yang</li> </ul>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru	dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru	menentukan kelayakan produk pada penerimaan konsumen dan penjangkaran harapan konsumen terhadap kualitas produk baru  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	menentukan penerimaan dan mutu produk	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tahapan proses pengolahan yang berhubungan dengan kualitas produk  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> <li>•</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perubahan fisik dan kimia selama proses pengolahan</li> <li>2. Perubahan sensoris selama proses pengolahan</li> <li>3. Peran BTP dalam pengolahan pangan</li> </ol>	
13	Mahasiswa mengetahui tatacara evaluasi pasar dan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tatacara	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemasaran produk baru</li> <li>2. Potensi pasar</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	kelayakan usaha produk baru	evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru	tatacara evaluasi pasar dan kelayakan usaha produk baru  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	dalam penjualan produk 3. Target pasar produk baru	
14	Mahasiswa mengetahui sistematika perencanaan usaha dari produk baru	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sistematika perencanaan usaha dari produk baru	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan sistematika perencanaan usaha dari produk baru  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi segmen pasar</li> <li>2. Penentuan pasar potensial produk</li> <li>3. Uji pasar</li> <li>4. Perencanaan produksi</li> <li>5. Perencanaan operasional produksi</li> <li>6. Peluncuran produk dan evaluasi pasar</li> </ol>	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan perlindungan dan pertanggungjawaban secara hukum suatu produk pangan dan trend produk baru	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang perlindungan dan pertanggungjawaban secara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hak cipta</li> <li>2. Paten</li> <li>3. Merek dagang</li> <li>4. Trend produk yang akan datang (pangan fungsional, etnik)</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			<p>hukum suatu produk pangan dan trend produk baru</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya jawab</p>			
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan.	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan.	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep dan prosedur pengembangan produk (pangan) bagi perusahaan</p> <p><b>Bentuk :</b> -tanya jawab tertulis</p>	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

**BOBOT PENILAIAN**

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Ir. Kurniasariwati SAR., MP.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	<b>UNIVERSITAS WIDYA MATARAM</b>				
	<b>PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN</b>				
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH: PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>	<b>KODE MATA KULIAH:</b>	<b>RUMPUN MATA KULIAH: PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>	<b>BOBOT (SKS): 2 SKS</b>	<b>SEMESTER: 3</b>	<b>TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022</b>
<b>OTORISASI</b>	<b>DOSEN PENGEMBANG RPS:</b>	<b>KOORDINATOR MK:</b>			<b>Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.</b>
<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN</b>	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>2. (PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami karakteristik komoditas bahan pangan meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan.</li> <li>3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta <b>kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki</b></li> </ol>			
	<b>CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan prinsip karakteristik fisik dan kimia Bahan Pangan</li> <li>2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi di bidang Penanganan Pasca Panen komoditas pertanian dan kaitannya di bidang pangan</li> <li>3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang pasca panen kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> </ol>			

<p>DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Memahami tentang karakteristik komoditas bahan pangan meliputi bahan pangan nabati dan hewani, jasad renik. Komoditas bahan pangan nabati meliputi sereal, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, bumbu, dan komoditas perkebunan. Komoditas bahan pangan hewani meliputi daging merah, daging unggas, susu, telur, dan komoditas perikanan. <b>Pembahasan</b> mencakup karakteristik fisik dan kimia bahan pangan, kualitas bahan, cara penanganan, serta <b>kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki.</b></li> </ul>				
<p>MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pertemuan 1 : Pengenalan Lingkup bidang Pengetahuan Bahan Pangan (nabati, hewani, mikrobia)</li> <li>Pertemuan 2 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealia serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 3 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 4 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 5 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 6 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 7 : Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 8 : UTS</li> <li>Pertemuan 9 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 10 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 11 : Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penanganannya</li> <li>Pertemuan 12 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki</li> <li>Pertemuan 13 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna, rasa dan aroma yang terbentuk</li> <li>Pertemuan 14 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.</li> <li>Pertemuan 15 : Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik rheologi yang dimiliki</li> <li>Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>				
<p>PUSTAKA</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 2px;">UTAMA</td> <td style="padding: 2px;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>Norman N. P and Joseph H. H (1998). Food Science. Chapman &amp; Hall, New York</li> <li>Bylund G (1995). Dairy processing handbook, Tetra Pak Processing Systems AB . Sweden</li> <li>Geoffrey Campbell-Platt (2009). Foods Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd. John Wiley &amp; Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, United Kingdom</li> <li>Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. 2009. Food chemistry. 4<sup>th</sup> edition. Springer.</li> </ol> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">PENDUKUNG</td> <td style="padding: 2px;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>Farida A, Yuliana, Holinesti R. 2013. Ilmu Bahan Makanan bersumber dari Nabati. Gifari Prasetama. Jakarta Selatan.</li> </ol> </td> </tr> </table>	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> <li>Norman N. P and Joseph H. H (1998). Food Science. Chapman &amp; Hall, New York</li> <li>Bylund G (1995). Dairy processing handbook, Tetra Pak Processing Systems AB . Sweden</li> <li>Geoffrey Campbell-Platt (2009). Foods Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd. John Wiley &amp; Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, United Kingdom</li> <li>Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. 2009. Food chemistry. 4<sup>th</sup> edition. Springer.</li> </ol>	PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> <li>Farida A, Yuliana, Holinesti R. 2013. Ilmu Bahan Makanan bersumber dari Nabati. Gifari Prasetama. Jakarta Selatan.</li> </ol>
UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> <li>Norman N. P and Joseph H. H (1998). Food Science. Chapman &amp; Hall, New York</li> <li>Bylund G (1995). Dairy processing handbook, Tetra Pak Processing Systems AB . Sweden</li> <li>Geoffrey Campbell-Platt (2009). Foods Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd. John Wiley &amp; Sons Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, United Kingdom</li> <li>Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. 2009. Food chemistry. 4<sup>th</sup> edition. Springer.</li> </ol>				
PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> <li>Farida A, Yuliana, Holinesti R. 2013. Ilmu Bahan Makanan bersumber dari Nabati. Gifari Prasetama. Jakarta Selatan.</li> </ol>				

	2. Hui. YH, 2012. Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd edition. CRC Press. New York.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjwati SAR., MP.
MATA KULIAH SYARAT	-

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mampu menjelaskan mengenai Bahan Pangan yang meliputi bahan nabati, hewani dan mikrobia	Mahasiswa mampu Menjelaskan pengertian bahan pangan di bidang pengolahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan sumber bahan pangan <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengenalan tentang pengenalan bahan makanan dalam Bidang pengolahan dan industry Pangan	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang sifat-sifat fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Bahan Pangan serealea dan sifat-sifat fisiknya.  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan nabati dari serealea serta penangannya	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat-sifat fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya</li> </ul>	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang Bahan Pangan kacang-kacangan dan sifat-sifat fisiknya.</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sketsa langsung</li> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari kacang-kacangan serta penangannya	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya</li> </ul>	Mampu menjelaskan memahami sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam sifat fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari umbi-umbian serta penangannya	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari buah-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari buah-buahan serta penangannya	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			buahan serta penangannya <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -			
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketrampilan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya</li> </ul> <p><b>Bentuk :</b> -tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul> <p><i>Collaborative Learning</i></p>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari sayur-sayuran serta penangannya	10%
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya</li> </ul>	<p><b>Kriteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan dari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan dari rempah-rempah dan bumbu serta penangannya	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			rempah-rempah dan bumbu serta penangannya <b>Bentuk :</b> -tanya jawab			
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami konsep konsep sifat fisik dan kimia dari bahan pangan nabati</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal Pengetahuan Bahan Pangan Nabati	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal Pengetahuan Bahan Pangan nabati dalam UTS <b>Bentuk :</b> -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan serta membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan dan membedakan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya  <b>Bentuk :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani mamalia dan unggas serta penangannya	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			-Tanya Jawab -soal dan latihan			
10	Mahasiswa mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya  <b>Bentuk :</b> Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani telur dan susu serta penangannya	10%
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya</li> </ul>	<b>Kriteria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Ketepatan secara mandiri dalam Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sifat fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karakteristik fisik dan kimia bahan pangan hewani hasil-hasil perikanan serta penangannya</li> </ul>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			serta penangannya  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab			
12	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi bahan pangan dalam pengolahan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> <li>•</li> </ul>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik Bentuk dan Ukuran yang dimiliki	
13	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mahasiswa mampu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> </ul>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	karakteristik warna dan aroma yang terbentuk	karakteristik warna dan aroma yang terbentuk	mengaplikasikan dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik warna dan aroma yang terbentuk  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	dan aroma yang terbentuk	
14	Mahasiswa mampu menjelaskan Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik tekstur yang terbentuk.	
15	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasinya dalam	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan aplikasinya dalam	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>	Aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.	pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.	memahami dan menjelaskan aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan sifat rheologi yang dimiliki.  <b>Bentuk :</b> -Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	karakteristik rheologi yang dimiliki.	
16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu memahami konsep karakteristik bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan dengan perubahan sifat yang terbentuk</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep perubahan sifat bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan.	<b>Kriteria</b> -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep perubahan sifat bahan bahan dan aplikasinya dalam pengolahan  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan sekasama	UAS (ujian tengah semester)	40%

**BOBOT PENILAIAN**

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	(16-absen)/16*100	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Ir. Kuntjoro Ariwanto SAR., MP.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER



# UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

## PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN

### RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH: <b>PERENCANAAN MENU</b>	KODE MATA KULIAH:	RUMPUN MATA KULIAH: <b>PERENCANAAN MENU</b>	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: <b>7</b>	TANGGAL PENYUSUNAN: <b>September 2023</b>
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK: Ir. Kuntjahjwati SAR., MP			Ka Prodi: Eman Darmawan STP. MP.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> <li>(SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</li> <li>(PENGETAHUAN) Menguasai prinsip-prinsip memahami tentang sejarah Gastronomi dalam hubungannya dengan pergaulan social nasional dan internasional. Juga mempelajari tentang angka kecukupan gizi individu, keluarga, Masyarakat, kasus yang menyertainya dan penanganannya (menu planning)</li> <li>(KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya</li> <li>(KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan prinsip karakteristik bahan, kualitas bahan, cara penanganan, serta <b>kesesuaian aplikasinya dalam pengolahan pangan berdasarkan karakteristik yang dimiliki</b></li> </ol>			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan gastronomi dalam hubungannya dalam pemenuhan angka kecukupan gizi individu, keluarga dan masyarakat dalam menu planning</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik tanya jawab yang baik dalam praktek kegiatan diskusi tentang gastronomi dan menu planning.</li> <li>Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan tentang gastronomi dan menu planning kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual</li> <li>Mahasiswa mampu mengaplikasikan gagasan ide menjadi penanganan kasus malnutrisi.</li> </ol>			

DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	Menjelaskan mengenai gastronomi dan keterpautannya dengan budaya, makan & makanan dan politik, peran branding, entrepreneurship, tourism dan diplomasi. mengenal permasalahan makanan di tanah air, menu planning yang didasari dengan kebutuhan dan kecukupan gizi, susunan makanan, penilaian kecukupan gizi, perencanaan menu keluarga, periode rawan gizi, kasus obesitas dan stunting	
MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pertemuan 1 : mengenal gastronomi dan keterpautan gastronomi</li> <li>2. Pertemuan 2 : makanan, budaya dan politik</li> <li>3. Pertemuan 3 : jamuan makan</li> <li>4. Pertemuan 4 : sejarah gastronomi nusantara</li> <li>5. Pertemuan 5 : branding power dan entrepreneurship,</li> <li>6. Pertemuan 6 : gastrotourism dan gastrodiplomasi</li> <li>7. Pertemuan 7 : permasalahan makanan di tanah air.</li> <li>8. Pertemuan 8 : UTS</li> <li>9. Pertemuan 9 : praktikan gastronomi</li> <li>10. Pertemuan 10 : penurunan kualitas oleh kerusakan zat gizi bahan pangan</li> <li>11. Pertemuan 11 : kebutuhan dan kecukupan gizi, AKG</li> <li>12. Pertemuan 12 : periode rawan gizi</li> <li>13. Pertemuan 13 : kasus malnutrisi (obes, stunting)</li> <li>14. Pertemuan 14 : susunan makanan standart dan menu keluarga</li> <li>15. Pertemuan 15 : menu planning</li> <li>16. Pertemuan 16 : UAS</li> </ol>	
PUSTAKA	UTAMA	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bucyanayandi HTN., 2015. FOOD AND NUTRITION HANDBOOK FOR EXTENSION WORKERS. <b>UGANDA.</b> <a href="http://www.agriculture.go.ug">www.agriculture.go.ug</a></li> <li>2. Burke R., Kelly A., Lavelle C., Kientza HT. 2021. Handbook of Molecular Gastronomy. Scientific Foundations, Educational Practices, and Culinary Applications. CRC Press.</li> <li>3. Eicstein, 1978. Menu Planning. The Avi Publishing Company. Inc. West Port, Connecticut</li> <li>4. Ketaren B, 2021. Gastronomi Upaboga Indonesia. e_book. AGASI (Adi gastronomi Indonesia)</li> <li>5. Mudambi SR. and Rajagopal MV., 2007. <i>Fundamentals of Foods and Nutrition and Diet Therapy</i>. 5<sup>th</sup> edition. New Age International (P) Ltd. New Delhi</li> <li>6. Shils ME. Olson JA., Shike M., Ross AC., 1999. Modern Nutrition in Health and Disease. Lippincott, Williams &amp; Wilkins</li> </ol>	
	PENDUKUNG	

	Jurnal-jurnal yang membahas inovasi produk pangan 5 tahun terakhir.
MEDIA PEMBELAJARAN	1. PowerPoint 2. LCD
TEAM TEACHING	1. Ir. Kuntjahjawati SAR., MP.
MATA KULIAH SYARAT	-

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan mengenai garis besar gastronomi dan menu planning	Mahasiswa memahami dan mampu Menjelaskan garis besar gastronomi dan menu planning	<b>Kriteria</b> -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan gastronomi dan menu planning <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	Pengenalan tentang: 1. Gastronomi 2. Menu planning	
2	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hubungan antara makanan, budaya dan politik	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang hubungan antara makanan, budaya dan politik	<b>Kriteria</b> -Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang hubungan antara makanan, budaya dan politik <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	1. Makanan daerah 2. Budaya daerah 3. Hubungan antara makanan, budaya dan politik	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang seluk-beluk jamuan makan daerah, nasional, internasional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang seluk-beluk jamuan makan daerah, nasional, internasional</li> </ul>	<p>Ketepatan dalam menjelaskan secara mandiri tentang seluk-beluk jamuan makan daerah, nasional, internasional</p> <p><b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sketsa langsung</li> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Jenis jamuan makan daerah/tradisional</li> <li>Jamuan makan nasional</li> <li>Jamuan makan internasional</li> </ol>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang sejarah gastronomi nusantara</li> </ul>	Mampu menjelaskan dan memahami sejarah gastronomi nusantara	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan sejarah gastronomi nusantara <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab tentang soal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sejarah penyebaran gastronomi di nusantara</li> <li>Konsep Adi Gastronomi Indonesia dan kebijakannya</li> <li>Keunikan makanan di Inonesia</li> <li>Peran pola makan dalam Kesehatan Masyarakat</li> </ol>	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu menjelaskan tentang branding power dan</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan cara	<p><b>Kriteria</b> -Ketepatan dan ketrampilan secara</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>jejaring upaboga daerah dan kota</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	entrepreneurship gastronomusantara	branding power dan entrepreneurship gastronomusantara	mandiri dalam menjelaskan cara branding power dan entrepreneurship gastronomusantara  <b>Bentuk :</b> -tugas dan Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	2. <i>membangun brand power equity</i> untuk Indonesia.	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mampu menjelaskan cara tentang gastrotourism dan gastrodiplomasi</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang gastrotourism dan gastrodiplomasi	<b>Kriteria</b> -Ketrampilan mahasiswa secara mandiri menjelaskan tentang gastrotourism dan gastrodiplomasi <b>Bentuk :</b> -presentasi dan tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	3. gastropreuner, gastro tourism, 4. gastrodiplomasi kebijakan pangan nasional	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengetahui permasalahan makanan di tanah air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan permasalahan makanan di tanah air</li> </ul>	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan permasalahan makanan di tanah air  • <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jenis masakan asli Indonesia</li> <li>• Jenis masakan hasil akulturasi dari budaya asli dan pendatang</li> <li>• Jenis masakan hasil mimikri antara budaya asli dan pendatang</li> </ul>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa memahami konsep gastronomi di indonesia</li> </ul>	Mahasiswa secara mandiri mampu menyelesaikan soal soal konsep gastronomi di indonesia	<b>Kriteria</b> -Ketepatan ketrampilan secara mandiri untuk menyelesaikan soal soal konsep gastronomi di Indonesia dalam mengerjakan UTS <b>Bentuk :</b> -soal tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UTS (ujian tengah semester)	40%
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tentang pelaku-pelaku gastronomi</li> </ul>	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang pelaku-pelaku gastronomi	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan tentang pelaku-pelaku gastronomi  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab -soal dan latihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> <li><i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gastronomi sebagai ilmu dan kekayaan intelektual</li> <li>Gastronomi sebagai alat perdamaian</li> <li>Gastronomi dalam kuliner Indonesia</li> </ol>	
10	Mahasiswa mengetahui dan menjelaskan mekanisme penurunan kualitas	Mahasiswa secara mandiri mampu menjelaskan mekanisme penurunan kualitas oleh kerusakan zat gizi bahan pangan	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menjelaskan mekanisme penurunan kualitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>Tanya jawab</li> <li>Diskusi</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Penurunan kualitas pangan dalam persiapan dan pengolahan dan penyimpanan</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	oleh kerusakan zat gizi bahan pangan		oleh kerusakan zat gizi bahan pangan <b>Bentuk :</b> Tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Kerusakan enzimatis pangan segar</li> <li>3. Kerusakan pangan dalam proses dingin dan pemanasan</li> </ol>	
11	Mahasiswa mengetahui kebutuhan dan kecukupan gizi, serta penggunaan AKG	Mahasiswa mampu memahami kebutuhan dan kecukupan gizi, serta penggunaan AKG	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri dalam menentukan kebutuhan dan kecukupan gizi, serta penggunaan AKG <b>Bentuk :</b> -tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kebutuhan zat gizi</li> <li>• Kecukupan gizi</li> <li>• Kebutuhan zat gizi individu berdasar jenis kelamin, usia, tinggi badan dan berat badan.</li> </ul>	
12	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tahapan periode rawan gizi	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tahapan periode rawan gizi	<b>Kriteria</b> -Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan tahapan periode rawan gizi <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> <li>•</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rawan gizi pada saat balita</li> <li>2. Rawan gizi pada masa pertumbuhan</li> <li>3. Rawan gizi pada masa remaja</li> <li>4. Rawan gizi pada saat dewasa</li> <li>5. Rawan gizi pada saat lanjut usia</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
13	Mahasiswa mengetahui kasus malnutrisi (obes, stunting) di masyarakat	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan kasus malnutrisi (obes, stunting) di masyarakat	<b>Kriteria</b> -Ketepatan menjelaskan secara mandiri kasus malnutrisi (obes, stunting) di Masyarakat  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian malnutrisi</li> <li>2. Obesitas dan penyebabnya</li> <li>3. Stunting dan penyebabnya</li> </ol>	
14	Mahasiswa mengetahui susunan makanan standart dan menu keluarga	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan susunan makanan standart dan menu keluarga	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri mampu menjelaskan susunan makanan standart dan menu keluarga  <b>Bentuk :</b> -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. susunan makanan standart</li> <li>2. menyusun menu keluarga</li> <li>3. menghitung kebutuhan bahan pangan dalam pemenuhan gizi individu, keluarga dan masyarakat</li> </ol>	
15	Mahasiswa mengetahui dan mampu menjelaskan tata cara merencanakan susunan makan (menu planning)	Mahasiswa memahami dan mampu menjelaskan tata cara merencanakan susunan makan (menu planning)	<b>Kriteria</b> - Ketepatan secara mandiri memahami dan menjelaskan tentang tata cara merencanakan susunan makan (menu planning)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran Berbantuan Komputer</li> <li>• Tanya jawab</li> <li>• Diskusi</li> <li>• <i>Collaborative Learning</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Syarat menyusun menu individu dalam sehari</li> <li>2. Syarat Menyusun menu individu dalam interval waktu tertentu</li> <li>3. Syarat Menyusun menu keluarga</li> </ol>	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			<b>Bentuk :</b> -Tanya jawab		(RT, asrama kedinasan) dalam interval waktu tertentu	
16	Mahasiswa mampu mengetahui konsep Gastronomi dan perencanaan menu	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep Gastronomi dan perencanaan menu.	<b>Kriteria</b> -Ketepatan analogi mahasiswa dalam memahami dan menjelaskan konsep Gastronomi dan perencanaan menu  <b>Bentuk :</b> -tanya jawab tertulis	Menjawab soal soal yang sudah diberikan dengan teliti dan seksama	UAS (ujian akhir semester)	40%

**BOBOT PENILAIAN**

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Ir. Kuntarijawati SAR., MP.	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P