



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Teknik**  
**Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga**

Kode Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
HALAL FOOD	8321102174	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	4	1 Februari 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi N, S.TP., M.T.P. Nugrahani Astuti, M.Pd		Nugrahani Astuti, M.Pd			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	

<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																																																																																																																																							
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																																																																																																																							
	<b>CPL-1</b> Mampu menunjukkan nilai-nilai agama, kebangsaan dan budaya nasional, serta etika akademik dalam melaksanakan tugasnya																																																																																																																																							
	<b>CPL-3</b> Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																																																																																																																							
	<b>CPL-6</b> Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga																																																																																																																																							
	<b>CPL-9</b> Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga																																																																																																																																							
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																																																																																																																							
	<b>CPMK - 1</b> Mampu menguasai filosofi Pangan Halal dan Dasar Hukumnya.																																																																																																																																							
	<b>CPMK - 2</b> Mampu memahami peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemetansi sistem jaminan halal (SJH).																																																																																																																																							
	<b>CPMK - 3</b> Mampu menganalisis titik kritis (CCP) Pangan Halal.																																																																																																																																							
	<b>CPMK - 4</b> Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).																																																																																																																																							
	<b>CPMK - 5</b> Mampu memahami tentang industri halal dalam bakery product.																																																																																																																																							
	<b>CPMK - 6</b> Mampu melakukan desiminasi pangan halal pada masyarakat.																																																																																																																																							
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																																																																																																																							
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-1</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-6</th> <th>CPL-9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-5</td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> </tbody> </table>	CPMK	CPL-1	CPL-3	CPL-6	CPL-9	CPMK-1	✓				CPMK-2	✓				CPMK-3		✓	✓		CPMK-4		✓	✓		CPMK-5		✓			CPMK-6				✓																																																																																																			
	CPMK	CPL-1	CPL-3	CPL-6	CPL-9																																																																																																																																			
	CPMK-1	✓																																																																																																																																						
	CPMK-2	✓																																																																																																																																						
	CPMK-3		✓	✓																																																																																																																																				
	CPMK-4		✓	✓																																																																																																																																				
	CPMK-5		✓																																																																																																																																					
CPMK-6				✓																																																																																																																																				
<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																																																																																																																								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> </tbody> </table>	CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1	✓							✓									CPMK-2		✓	✓														CPMK-3																	CPMK-4									✓								CPMK-5																	CPMK-6																✓
CPMK	Minggu Ke																																																																																																																																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																								
CPMK-1	✓							✓																																																																																																																																
CPMK-2		✓	✓																																																																																																																																					
CPMK-3																																																																																																																																								
CPMK-4									✓																																																																																																																															
CPMK-5																																																																																																																																								
CPMK-6																✓																																																																																																																								

<b>Deskripsi Singkat MK</b>		Mata kuliah ini mempelajari filosofi pangan halal serta sistem jaminan halal di Industri pangan. Topik yang dibahas meliputi pengertian dan tujuan sertifikasi halal, peraturan atau undang-undang pangan halal dan manajemen dan implemetansi sistem jaminan halal, sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan, analisis titik kritis pangan halal, pendampingan proses produk halal, penyembelihan ternak, produk alkohol hingga mahasiswa melakukan kunjungan atau observasi ke industri pangan lokal. Dalam MK ini menggunakan berbagai bentuk pembelajaran yaitu berupa kuliah, studi kasus serta pembelajaran berbasis masalah.					
<b>Pustaka</b>		<p><b>Utama :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</li> <li>2. Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal &amp; Haram dalam Islam</li> <li>3. Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan &amp; Gizi, IPB.</li> <li>4. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan &amp; Kosmetika, Pedoman untuk memperoleh Sertifikat Halal, Majelis Ulama Indonesia, 1999.</li> <li>5. Dirjen LPPOM Depkes RI, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Pangan.</li> <li>6. Aditya R, Syah D, Arintawati. 2015. Fermentation Profiles of Nabidh (Fruit Juice). Journal of Halal Research. 1(1):25-29.</li> <li>7. Fatwa MUI terbaru tentang No. 10 tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol</li> <li>8. Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</li> <li>9. Najiha AA, Tajul AY, Norziah MH, WanNadiah WA. 2010. A Preliminary Study on Halal Limits for Ethanol Content in Food Products. Meadle-East Journal of Scientific Research. 6(1):45-50.</li> <li>10. Rizqiyah R. 2007. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma (Analisis Hadits Nabi Secara Saintifik). UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.</li> <li>11. Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</li> <li>12. Modul International Auditor Halal Training, 2018, IUUM, Malaysia</li> </ol> <p><b>Pendukung :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., &amp; Regenstein, C. E. (2003). The kosher and halal food laws. Comprehensive reviews in food science and food safety, 2(3), 111-127.</li> <li>2. Armanios, F., &amp; Ergene, B. A. (2018). Halal food: A history. Oxford University Press.</li> <li>3. Ismoyowati, D. (2015). Halal food marketing: a case study on consumer behavior of chicken-based processed food consumption in central part of Java, Indonesia. Agriculture and Agricultural Science Procedia, 3, 169-172.</li> <li>4. Salam, D. A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang. Qawwam: The Leader's Writing, 3(1), 10-20.</li> <li>5. Astuti, M. (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle). IURIS STUDIA: Jurnal Kajian Hukum, 1(1), 14-20.</li> <li>6. Djakfar, I., &amp; Isnaliana, I. (2021). Model Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Produk Makanan Halal bagi UMKM dalam Mendukung Banda Aceh Menjadi Kota Wisata Halal. Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(1), 80-88.</li> </ol>					
<b>Dosen Pengampu</b>		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc. Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]		Materi Pembelajaran [ Pustaka ]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu menguasai filosofi Pangan Halal dan Dasar Hukumnya	Mampu menjelaskan filosofi keilmuan terkait pangan halal melalui metode diskusi kelas.	<p><b>Kriteria:</b> Menjawab pertanyaan diskusi pemahaman materi Konsep pangan halal dan dasar hukumnya</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Penjelasan Kontrak Kuliah dan perkuliahan pemahaman materi Konsep pangan halal dan dasar hukumnya 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Kuliah: Penjelasan Kontrak Kuliah dan perkuliahan pemahaman materi Konsep pangan halal dan dasar hukumnya</p> <p><b>Pustaka:</b> Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</p> <p><b>Materi:</b> Filosofi halal, haram, dan subhat</p> <p><b>Pustaka:</b> Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal &amp; Haram dalam Islam</p>	4%
2	Mampu memahami peraturan atau undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemetansi sistem jaminan halal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu memahami undang-undang pangan halal dan manajemen Sistem Jaminan Halal (SJH)</li> <li>2.Mampu menguraikan prinsip-prinsip SJH</li> <li>3.Mampu mengidentifikasi komponen SJH</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketajaman dan kelengkapan analisis, kelancaran komunikasi</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara langsung. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH)</p> <p><b>Pustaka:</b> Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</p>	5%

3	Mampu memahami peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta implemetasi sistem jaminan halal (SJH).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu memahami tahapan penerapan sistem jaminan Halal.</li> <li>2.Mampu memahami penilaian penerapan sistem jaminan Halal.</li> <li>3.Mampu memahami manfaat penerapan sistem jaminan Halal.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab Secara luring. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) <b>Pustaka:</b> <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i></p> <p><b>Materi:</b> Peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta impelementasi sistem jaminan halal (SJH) <b>Pustaka:</b> <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i></p> <p><b>Materi:</b> Peraturan/undang-undang pangan halal dan manajemen serta impelementasi sistem jaminan halal (SJH). <b>Pustaka:</b> <i>Dirjen LPPOM Depkes RI, Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Pangan.</i></p>	5%
4	Mampu memahami sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu menjelaskan sistem birokrasi pengelolaan pangan lembaga sertifikasi pangan (LPPOM MUI DEPKES BPJPH LPH).</li> <li>2.Mampu memahami tentang wewenang dan tanggung jawab Lembaga sertifikasi pangan halal.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Kemampuan mengevaluasi implikasi berbagai keputusan birokratis terhadap efektivitas sertifikasi pangan.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Sistem birokrasi dan lembaga sertifikasi pangan <b>Pustaka:</b> <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%

5	Mampu menganalisis titik kritis pangan halal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu menjelaskan definisi HACCP.</li> <li>2.Mampu mengidentifikasi dan menggambarkan titik-titik kritis dalam rantai pasok pangan halal hewani dan nabati, termasuk produksi, penyimpanan, distribusi, dan penanganan.</li> <li>3.Mampu menganalisis dampak potensial dari keberadaan titik kritis pangan halal terhadap konsumen, produsen, dan pasar secara umum.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa mampu berpartisipasi dalam diskusi atau presentasi terkait dengan titik kritis pangan halal hewani dan nabati dengan kemampuan komunikasi yang baik..</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab pada zoom meeting. 2 X 50	<p><b>Materi:</b> Titik kritis pangan halal</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan &amp; Gizi, IPB.</i></p>	5%
6	Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu menjelaskan pengertian proses produk halal.</li> <li>2.Mampu memahami proses pengajuan Sertifikasi Halal.</li> <li>3.Mampu memahami proses Sertifikasi Halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketajaman dan kelengkapan analisis, kelancaran komunikasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50	<p><b>Materi:</b> Proses Produk Halal (PPH)</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%
7	Mampu memahami tentang Proses Produk Halal (PPH).	Mampu mengidentifikasi dokumen permohonan sertifikasi halal.	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ketajaman dan kelengkapan analisis, kelancaran komunikasi.</li> <li>2.Mampu mengidentifikasi dan menjelaskan tahapan-tahapan yang terlibat dalam PPH, mulai dari penyediaan bahan hingga penyajian produk.</li> <li>3.Mampu memahami Self Declair untuk UMKM dan Mikro.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50	<p><b>Materi:</b> Proses Produk Halal (PPH)</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%
8	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi minggu ke 1-7	<p><b>Kriteria:</b> Tes tulis (UTS)</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	UTS 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Seluruh materi minggu ke 1-7</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Astuti, M. (2020). Pengembangan Produk Halal Dalam Memenuhi Gaya Hidup Halal (Halal Lifestyle). IURIS STUDIA: Jurnal Kajian Hukum, 1(1), 14-20.</i></p>	15%

9	Mampu memahami tentang penyembelihan ternak.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu memahami standar kehalalan dan etika yang berkaitan dengan penyembelihan ternak dalam konteks agama, kesejahteraan hewan, dan keamanan pangan.</li> <li>2.Mampu menjelaskan proses penyembelihan ternak untuk memenuhi prinsip Jaminan produk halal dalam makanan.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa memahami prinsip-prinsip penyembelihan halal, prosedur penyembelihan, standar halal, dan aspek kesejahteraan hewan.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab pada zoom meeting 2 X 50	<p><b>Materi:</b> Penyembelihan ternak</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Dr. Yusuf Qardhawi, 1995, Halal &amp; Haram dalam Islam</i></p>	5%
10	Mampu memahami tentang produk alkohol atau khamir.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu memahami jenis produk yang dihasilkan dari fermentasi khamir, termasuk alkohol, minuman beralkohol, dan produk fermentasi non-alkohol</li> <li>2.Mampu menjelaskan proses fermentasi yang menghasilkan produk alkohol dan khamir serta faktor-faktor yang mempengaruhi produksi.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Mampu mengetahui jenis-jenis produk alkohol/khamir, proses fermentasi, kandungan alkohol, efek kesehatan, dan kriteria kehalalan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab secara luring. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Produk alkohol atau khamir.</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Gunduz S, Yilmaz H, Goren AC. 2013. Halal Food and Metrology: Ethyl Alcohol Contents of Beverages. J. Chem. Metrol. 7(1):7-9.</i></p>	5%
11	Mampu memahami tentang industri halal dalam bakery product.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu menjelaskan konsep dasar halal dalam konteks industri makanan, khususnya produk bakery (bahan, alat, proses, kemasan, dan distribusi).</li> <li>2.Mampu menjelaskan proses pembuatan bakery yang berkaitan dengan penerapan aturan produk halal.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Pemahaman yang baik tentang prinsip-prinsip halal dan penerapannya dalam industri bakery.</li> <li>2.Kemampuan untuk mengevaluasi risiko kontaminasi non-halal dan mengidentifikasi solusi yang tepat.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>		Ceramah, diskusi, tanya jawab pada zoom meeting. 2 X 50	<p><b>Materi:</b> Industri halal dalam bakery product</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan &amp; Gizi, IPB.</i></p>	5%

12	Melakukan kegiatan kunjungan/observasi ke industri pangan lokal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu memahami tentang berbagai jenis produk halal yang dihasilkan oleh industri pangan lokal.</li> <li>2. Mampu mengidentifikasi kepatuhan industri pangan lokal terhadap prinsip-prinsip kehalalan dalam praktik produksi mereka.</li> <li>3. Mampu kemampuan dalam menerapkan pengetahuan tentang prinsip halal dalam mengamati dan mengevaluasi produk dan proses produksi di industri pangan lokal.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kualitas laporan kunjungan yang mencakup deskripsi yang rinci tentang industri pangan lokal yang dikunjungi, proses produksi, dan pengamatan terkait kehalalan produk.</li> <li>2. Kemampuan untuk menganalisis data yang diperoleh selama kunjungan ke industri pangan lokal.</li> <li>3. Kemampuan untuk menjelaskan secara detail konsep-konsep terkait kehalalan makanan yang diamati selama kunjungan.</li> <li>4. Kemampuan untuk mengidentifikasi masalah dan tantangan terkait kehalalan dalam industri pangan lokal.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kunjungan langsung ke industri pangan lokal. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Observasi ke industri pangan lokal</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan &amp; Gizi, IPB.</i></p>	5%
13	Pemaparan Hasil Observasi ke Industri Pangan Lokal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu untuk menjelaskan proses produksi makanan halal di industri pangan lokal yang diamati selama kunjungan.</li> <li>2. Pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor yang memengaruhi kehalalan produk makanan di industri pangan lokal.</li> <li>3. Mampu untuk menyusun laporan hasil observasi dan memaparkan dalam seminar kelas.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kualitas materi seminar yang mencakup ringkasan kunjungan ke industri pangan lokal, temuan utama, analisis, dan evaluasi.</li> <li>2. Kemampuan untuk menganalisis data dan informasi yang diperoleh selama kunjungan ke industri pangan lokal.</li> <li>3. Kemampuan untuk berinteraksi dengan peserta seminar dengan baik dan menggali masukan atau tanggapan dari mereka.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Kunjungan langsung ke industri pangan lokal. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Observasi ke Industri Pangan Lokal</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan &amp; Gizi, IPB.</i></p>	5%

14	Pemaparan Hasil Observasi ke Industri Pangan Lokal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu untuk menjelaskan proses produksi makanan halal di industri pangan lokal yang diamati selama kunjungan.</li> <li>2.Pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor yang memengaruhi kehalalan produk makanan di industri pangan lokal.</li> <li>3.Mampu untuk menyusun laporan hasil observasi dan memaparkan dalam seminar kelas.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kualitas materi seminar yang mencakup ringkasan kunjungan ke industri pangan lokal, temuan utama, analisis, dan evaluasi.</li> <li>2.Kemampuan untuk menganalisis data dan informasi yang diperoleh selama kunjungan ke industri pangan lokal.</li> <li>3.Kemampuan untuk berinteraksi dengan peserta seminar dengan baik dan menggali masukan atau tanggapan dari mereka.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kunjungan langsung ke industri pangan lokal. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Observasi ke Industri Pangan Lokal <b>Pustaka:</b> <i>Tien R. Muchtadi, 1997, Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan &amp; Gizi, IPB.</i></p>	5%
15	Mampu melakukan desiminasi pangan halal pada masyarakat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mampu menjelaskan konsep dan prinsip-prinsip pangan halal kepada masyarakat.</li> <li>2.Mampu untuk menciptakan strategi dan materi yang kreatif untuk diseminasi pangan halal kepada masyarakat.</li> <li>3.Mampu Menyusun laporan hasil desiminasi.</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kualitas materi yang disiapkan untuk diseminasi, termasuk kelengkapan informasi, kejelasan, dan relevansi.</li> <li>2.Kreativitas dalam penyajian materi untuk membuatnya menarik bagi masyarakat.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pemaparan langsung ke masyarakat. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Desiminasi pangan halal pada masyarakat <b>Pustaka:</b> <i>Dr. Ir. Anton Apriyantono, MS., 2004, Teknologi &amp; Manajemen Pangan Halal, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.</i></p>	5%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh materi minggu ke 9-15	<p><b>Kriteria:</b> Tes tulis (UAS)</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	UAS 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Seluruh materi minggu ke 9-15 <b>Pustaka:</b> <i>Armanios, F., &amp; Ergene, B. A. (2018). Halal food: A history. Oxford University Press.</i></p>	15%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	14.85%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50.85%
3.	Penilaian Portofolio	20.01%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	13.35%
		99.06%

#### Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.

5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 12 November 2024

Koordinator Program Studi S1  
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,  
M.Kes.  
NIDN 0010027105

**UPM** Program Studi S1  
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.  
NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 12 April 2025 Jam 09:48 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

