






**YAYASAN ADI UPAYA (YASAU)
POLITEKNIK KESEHATAN TNI AU ADISUTJIPTO YOGYAKARTA
PROGRAM STUDI D3 GIZI**



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH		KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	TGL PENYUSUNAN
Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan		Gz.404	Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan	3 1 Teori dan 2 Praktikum (Lab)	V	31 Agustus 2023
OTORASI		Dosen Pengembangan RPS		PJMK		Ka. PRODI
		 Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.		 Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.		 Marisa Elfina, S.T.Gizi., M.Gizi.
Capaian Pembelajaran (CP) Catatan: S : Sikap P : Pengetahuan KU : Keterampilan Umum KK : Keterampilan Khusus	CPL-PRODI	Menguasai prinsip-prinsip ilmu gizi dan dietetik, pangan, komunikasi, penyuluhan gizi, hygiene sanitasi, penyelenggaraan makanan pada klien dan upaya wirausaha, dan humaniora, untuk dapat melaksanakan pelayanan gizi institusi dan kedirgantaraan sesuai asuhan gizi terstandar (PAGT)/ NCP. Mampu melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan pada institusi dan kedirgantaraan untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi dan dietetik pada klien secara mandiri dalam kondisi normal maupun darurat sesuai prosedur tetap yang berlaku.				
	P3					
	KK3					
	CP - MK					
	1	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengawasan mutu pangan				
	2	Mahasiswa mampu menerapkan pemilihan pangan yang aman dan berkualitas				
	3	Mahasiswa mampu menerapkan konsep hygiene sanitasi untuk menyediakan makanan yang sehat dan aman guna pemenuhan kebutuhan gizi klien				
Deskripsi Singkat Mata	Mata kuliah ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada mahasiswa dalam					

Kuliah	<p>mengimplementasikan konsep pengawasan mutu dan keamanan pangan dalam kaitannya dengan penyelenggaraan makanan dan hygiene sanitasi makanan. Sub materi yang akan dibahas dan didiskusikan dalam perkuliahan ini yaitu konsep dasar mutu bahan pangan; sifat dan mutu bahan pangan; kerusakan dan penurunan mutu bahan pangan; standarisasi mutu pangan; analisis label pangan; analisis bahan tambahan pangan; <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP); <i>Sanitation Standart Operating Procedures</i> (SSOP); <i>Hazard Analytical Critical Control Point</i> (HACCP); dan sertifikasi mutu pangan. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran meliputi perkuliahan berupa ceramah (kuliah teori) dan praktikum dengan metode yang banyak melibatkan mahasiswa seperti diskusi dan studi lapang (observasi) sehingga mahasiswa diharapkan terlibat aktif dalam kegiatan perkuliahan. Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis, tugas-tugas terstruktur, praktikum, dan partisipasi mahasiswa dalam kelas. Penilaian tes berupa kuis, tugas terstruktur, dan laporan praktikum, sedangkan penilaian non tes berupa keaktifan mahasiswa dalam melaksanakan praktikum dan diskusi kelompok.</p>
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Dasar Mutu Bahan Pangan 2. Sifat dan Mutu Bahan Pangan 3. Kerusakan dan Penurunan Mutu Bahan Pangan 4. Standarisasi Mutu Pangan 5. Analisis Label Kemasan Pangan 6. Analisis Bahan Tambahan Pangan (BTP) 7. <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) 8. <i>Sanitation Standart Operating Procedures</i> (SSOP) 9. <i>Hazard Analytical Critical Control Point</i> (HACCP) 10. Jaminan Mutu
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estiasih, T., Putri, W.D.R., dan Widyastuti, E. 2021. <i>Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan</i>. Jakarta: PT Bumi Aksara. 2. Kusuma, T.S. 2017. Sanitasi dan Keamanan Massal dan HACCP. Dalam Handinsyah & Supariasa, I.D.N. (edt). <i>Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi</i>. Jakarta: EGC. 3. Kusuma, T.S., dkk. 2017. <i>Pengawasan Mutu Makanan</i>. Malang: UB Press. 4. Mamuaji, C.F. 2016. <i>Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan</i>. Manado: UNSRAT Press. 5. Muhandri, T. dan Kadarisman, D. 2012. <i>Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan</i>. Bogor: IPB Press. 6. Ningrum, A.K. 2015. <i>Pengetahuan Label Kemasan Pangan</i>. Malang: Penerbit Gunung Samudera. 7. Praja, D.I. 2015. <i>Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya</i>. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca. 8. Pudjirahaju, A. 2018. <i>Pengawasan Mutu Pangan</i>. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 9. Sofyaningsih, M. dan Iswahyudi. 2020. <i>Modul Praktikum Pengawasan Mutu Makanan</i>. Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka Jakarta. 10. Sulaeman, A. 2017. <i>Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi</i>. Bogor: IPB Press. 11. Wijaya, C.H. dan Mulyono, N. 2010. <i>Bahan Tambahan Pangan Pemanis</i>. Bogor: IPB Press. 12. Wijaya, C.H., Mulyono, N., dan Afandi, F.A. 2012. <i>Bahan Tambahan Pangan Pengawet</i>. Bogor: IPB Press.

	Pendukung : Internet (jurnal hasil penelitian)																																																	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak		Perangkat Keras																																															
	-		Laptop, LCD Proyektor, Screen, Whiteboard																																															
Team Teaching	Aisyah Fariandini, S.ST., M.Gz.																																																	
Matakuliah Syarat	-																																																	
Evaluasi Pembelajaran dan Penilaian	Sistem Evaluasi																																																	
	<p>A. Penilaian teori meliputi penilaian akumulatif dari komponen berikut :</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Kehadiran</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>2. Keaktifan / Sikap</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>3. Tugas Terstruktur dan Kuis</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>4. Ujian Tengah Semester (UTS)</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>5. Ujian Akhir Semester (UAS)</td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 75% dari sesi mata kuliah. Kehadiran yang kurang dari 75% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir.</p> <p>B. Penilaian praktikum meliputi akumulatif dari komponen berikut.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Keaktifan / Sikap</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>2. Pre-test dan post-test</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>3. Kinerja Praktikum</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>4. Laporan Kerja Praktikum</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>5. Responsi</td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>Kehadiran tidak boleh kurang dari 100% dari sesi praktikum. Kehadiran yang kurang dari 100% tidak diijinkan untuk mengikuti ujian akhir praktikum.</p> <p>C. Penilaian Akhir</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Nilai Teori</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>2. Nilai Praktikum</td> <td>60%</td> </tr> </table> <p>Penilaian Penilaian hasil akhir belajar menggunakan skala ordinal sebagai berikut:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nilai Angka</th> <th>Nilai Huruf</th> <th>Harkat</th> <th>Sebutan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80-100</td> <td>A</td> <td>4</td> <td>Sangat Baik</td> </tr> <tr> <td>70-79,99</td> <td>B</td> <td>3</td> <td>Baik</td> </tr> <tr> <td>60-69,99</td> <td>C</td> <td>2</td> <td>Cukup</td> </tr> <tr> <td>50-59,99</td> <td>D</td> <td>1</td> <td>Kurang</td> </tr> <tr> <td>0-49,99</td> <td>E</td> <td>0</td> <td>Sangat Kurang</td> </tr> </tbody> </table> <p>Remediasi Bagi mahasiswa dengan absensi dan hasil ujian yang tidak memenuhi syarat dapat dilakukan remediasi.</p>			1. Kehadiran	10%	2. Keaktifan / Sikap	10%	3. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%	4. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%	5. Ujian Akhir Semester (UAS)	30%	1. Keaktifan / Sikap	10%	2. Pre-test dan post-test	15%	3. Kinerja Praktikum	20%	4. Laporan Kerja Praktikum	25%	5. Responsi	30%	1. Nilai Teori	40%	2. Nilai Praktikum	60%	Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan	80-100	A	4	Sangat Baik	70-79,99	B	3	Baik	60-69,99	C	2	Cukup	50-59,99	D	1	Kurang	0-49,99	E	0
1. Kehadiran	10%																																																	
2. Keaktifan / Sikap	10%																																																	
3. Tugas Terstruktur dan Kuis	20%																																																	
4. Ujian Tengah Semester (UTS)	30%																																																	
5. Ujian Akhir Semester (UAS)	30%																																																	
1. Keaktifan / Sikap	10%																																																	
2. Pre-test dan post-test	15%																																																	
3. Kinerja Praktikum	20%																																																	
4. Laporan Kerja Praktikum	25%																																																	
5. Responsi	30%																																																	
1. Nilai Teori	40%																																																	
2. Nilai Praktikum	60%																																																	
Nilai Angka	Nilai Huruf	Harkat	Sebutan																																															
80-100	A	4	Sangat Baik																																															
70-79,99	B	3	Baik																																															
60-69,99	C	2	Cukup																																															
50-59,99	D	1	Kurang																																															
0-49,99	E	0	Sangat Kurang																																															

Rencana Perkuliahan

Mg Ke-	Sub CPMK (Kemampuan Akhir yang Diharapkan)	Bahan Kajian/Pokok Bahasan	Bentuk/ Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Penilaian	Waktu
1	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar mutu bahan pangan • Mahasiswa mampu mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi mutu makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi mutu 2. Batas/standar mutu 3. Peranan kelas mutu 4. Dasar pertimbangan kelas mutu 5. Unsur dan kriteria mutu 6. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi mutu makanan 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi mutu 2. Menjelaskan batas/standar mutu 3. Menjelaskan peranan kelas mutu 4. Menjelaskan dasar pertimbangan kelas mutu 5. Menjelaskan unsur dan kriteria mutu 6. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi mutu makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	5%	T=1x50' P=2x170'
2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi sifat dan mutu bahan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sifat bahan pangan 2. Mutu bahan pangan 3. Penilaian kimiawi (kuantitas) bahan pangan 4. Penilaian sensorial/inderawi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan 	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan sifat bahan pangan 2. Menjelaskan 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan 	7%	T=1x50' P=2x170'

		(kualitas) bahan pangan 5. Perhitungan bagian yang dapat dimakan (BDD) dari bahan pangan 6. Analisis BDD dengan standar		penilaian secara sensorial/inderawi (fisik dan organoleptik) bahan pangan 4. Mahasiswa melakukan penilaian secara kimiawi (mengukur pH) bahan pangan 5. Mahasiswa melakukan perhitungan BDD dari bahan pangan 6. Mahasiswa menganalisis BDD dengan standar 7. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 8. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab	mutu bahan pangan 3. Menilai secara sensorial/inderawi (fisik dan organoleptik) bahan pangan 4. Menilai secara kimiawi (mengukur pH) bahan pangan 5. Menghitung BDD dari bahan pangan 6. Menganalisis BDD dengan standar	akhir		
3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi kerusakan dan penurunan mutu bahan pangan	1. Tanda-tanda kerusakan bahan pangan 2. Jenis-jenis kerusakan bahan pangan 3. Faktor utama penyebab kerusakan pangan 4. Mencegah penurunan mutu	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mengidentifikasi kerusakan pada bahan pangan 4. Mahasiswa menentukan cara pencegahan penurunan mutu	Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat: 1. Menjelaskan tanda-tanda kerusakan bahan pangan 2. Menjelaskan jenis-jenis kerusakan bahan pangan 3. Menjelaskan faktor utama	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	7%	T=1x50' P=2x170'

				<p>bahan pangan</p> <p>5. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>6. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>penyebab kerusakan pangan</p> <p>4. Mengidentifikasi kerusakan bahan pangan</p> <p>5. Menentukan cara pencegahan penurunan mutu bahan pangan</p>			
4	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa mampu mengidentifikasi standarisasi mutu pangan Mahasiswa mampu menganalisis standarisasi mutu pangan dengan SNI 	<ol style="list-style-type: none"> Tujuan dan kegunaan standarisasi mutu Jenis-jenis standarisasi mutu Prosedur penyusunan standarisasi mutu Analisis standar mutu produk pangan dengan SNI 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktikum Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji materi kajian Mahasiswa merespon materi kajian Mahasiswa mengidentifikasi standar mutu (nilai gizi) produk pangan Mahasiswa menganalisis standar mutu (nilai gizi) produk pangan dengan SNI Mahasiswa mempresentasikan praktikum Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan dan kegunaan standarisasi mutu Menjelaskan jenis-jenis standarisasi mutu Menjelaskan prosedur penyusunan standarisasi mutu Mengidentifikasi standar mutu (nilai gizi) produk pangan Menganalisis standar mutu produk pangan dengan SNI 	<ul style="list-style-type: none"> Kuis Pre-post test Presentasi kelompok Laporan akhir 	7%	T=1x50' P=2x170'
5	Mahasiswa mampu mengidentifikasi label kemasan	<ol style="list-style-type: none"> Fungsi kemasan Definisi label kemasan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktikum 	<ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa mengkaji materi kajian 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kuis Pre-post test 	7%	T=1x50' P=2x170'

	pangan	<ol style="list-style-type: none"> 3. Tujuan dan manfaat label kemasan pangan 4. Bagian-bagian pada label kemasan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa mengidentifikasi label kemasan pangan 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab 	<p>diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan fungsi kemasan 2. Menjelaskan definisi label kemasan pangan 3. Menjelaskan tujuan dan manfaat label kemasan pangan 4. Mengidentifikasi label kemasan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi kelompok • Laporan akhir 		
6	Mahasiswa mampu menganalisis bahan tambahan pangan (BTP)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi bahan tambahan pangan 2. Jenis-jenis bahan tambahan pangan 3. Manfaat bahan tambahan pangan 4. Pemanis (alami, sintetis, batas penggunaan) 5. Pengawet (alami, sintetis, batas penggunaan) 6. Pewarna (alami, sintetis, batas penggunaan) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pemanis dalam makanan 4. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pengawet dalam makanan 5. Mahasiswa melakukan pengujian kualitatif pewarna dalam makanan 6. Menganalisis hasil uji kualitatif bahan tambahan 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi, jenis-jenis, dan manfaat bahan tambahan pangan 2. Menjelaskan pemanis, pengawet, dan pewarna (alami, sintetis, batas penggunaan) 3. Mempraktikkan dan menganalisis hasil uji kualitatif pemanis dalam makanan 4. Mempraktikkan dan menganalisis 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	7%	T=1x50' P=2x170'

				<p>pangan</p> <p>7. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>8. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>hasil uji kualitatif pengawet dalam makanan</p> <p>5. Mempraktikkan dan menganalisis hasil uji kualitatif pewarna dalam makanan</p>			
7	Mahasiswa mampu melakukan penilaian <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di laboratorium gizi kuliner	<p>1. Definisi GMP</p> <p>2. Prinsip GMP</p> <p>3. Pelaksanaan GMP</p> <p>4. Bentuk observasi penerapan GMP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan penilaian GMP di laboratorium gizi kuliner</p> <p>4. Mahasiswa menganalisis hasil penilaian GMP di laboratorium gizi kuliner</p> <p>5. Mahasiswa mengevaluasi penerapan GMP di laboratorium gizi kuliner</p> <p>6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan definisi GMP</p> <p>2. Menjelaskan prinsip GMP</p> <p>3. Menjelaskan pelaksanaan GMP</p> <p>4. Menilai penerapan GMP di laboratorium gizi kuliner</p> <p>5. Menganalisis hasil penilaian GMP di laboratorium gizi kuliner</p> <p>6. Mengevaluasi penerapan GMP di laboratorium gizi kuliner</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	10%	T=1x50' P=2x170'
8	Ujian Tengah Semester (UTS) : Melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya							
9	Mahasiswa mampu melakukan	<p>1. Definisi GMP</p> <p>2. Prinsip GMP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi 	1. Mahasiswa mengkaji materi	Setelah mengikuti perkuliahan	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post 	10%	T=1x50' P=2x170'

	penilaian <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di industri makanan (catering, kafe, restoran/warung makan, hotel)	3. Pelaksanaan GMP 4. Bentuk observasi penerapan GMP	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikum • Penugasan 	<p>kajian</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan penilaian GMP di industri makanan 4. Mahasiswa menganalisis hasil penilaian GMP di industri makanan 5. Mahasiswa mengevaluasi penerapan GMP di industri makanan 6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab 	<p>mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi GMP 2. Menjelaskan prinsip GMP 3. Menjelaskan pelaksanaan GMP 4. Menilai penerapan GMP di industri makanan 5. Menganalisis hasil penilaian GMP di industri makanan 6. Mengevaluasi penerapan GMP di industri makanan 	<p>test</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi kelompok • Laporan akhir 		
10	Mahasiswa mampu melakukan penilaian <i>Sanitation Standart Operating Procedures</i> (SSOP) di laboratorium gizi kuliner	1. Definisi SSOP 2. Prinsip SSOP	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan penilaian SSOP di laboratorium gizi kuliner 4. Mahasiswa menganalisis hasil penilaian SSOP di laboratorium gizi 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi SSOP 2. Menjelaskan prinsip SSOP 3. Menilai penerapan SSOP di laboratorium gizi kuliner 4. Menganalisis hasil penilaian SSOP di 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	7%	T=1x50' P=2x170'

				<p>kuliner</p> <p>5. Mahasiswa mengevaluasi penerapan SSOP di laboratorium gizi kuliner</p> <p>6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>laboratorium gizi kuliner</p> <p>5. Mengevaluasi penerapan SSOP di laboratorium gizi kuliner</p>			
11	<p>Mahasiswa mampu melakukan penilaian <i>Sanitation Standart Operating Procedures</i> (SSOP) di industri makanan (catering, kafe, restoran/warung makan, hotel)</p>	<p>1. Definisi SSOP</p> <p>2. Prinsip SSOP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<p>1. Mahasiswa mengkaji materi kajian</p> <p>2. Mahasiswa merespon materi kajian</p> <p>3. Mahasiswa melakukan penilaian SSOP di industri makanan</p> <p>4. Mahasiswa menganalisis hasil penilaian SSOP di industri makanan</p> <p>5. Mahasiswa mengevaluasi penerapan SSOP di industri makanan</p> <p>6. Mahasiswa mempresentasikan praktikum</p> <p>7. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab</p>	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <p>1. Menjelaskan definisi SSOP</p> <p>2. Menjelaskan prinsip SSOP</p> <p>3. Menilai penerapan SSOP di industri makanan</p> <p>4. Menganalisis hasil penilaian SSOP di industri makanan</p> <p>5. Mengevaluasi penerapan SSOP di industri makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	7%	<p>T=1x50'</p> <p>P=2x170'</p>
12	<p>Mahasiswa mampu</p>	<p>1. Definisi HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah 	<p>1. Mahasiswa</p>	<p>Setelah mengikuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis 	13%	<p>T =</p>

<p>dan 13</p>	<p>melakukan penilaian penerapan <i>Hazard Analytical Critical Control Point</i> (HACCP)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Penerapan HACCP 3. Deskripsi produk 4. Cara penggunaan oleh konsumen 5. Analisis bahaya 6. Identifikasi CCP 7. Penetapan batas kritis 8. Penetapan prosedur pemantauan 9. Penentuan tindakan koreksi 10. Penentuan prosedur verifikasi dan pengujian 11. Penetapan prosedur sistem pencatatan dan dokumen 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<p>mengkaji materi kajian</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa melakukan deskripsi produk 4. Mahasiswa menetapkan jenis bahaya dan cara pencegahannya untuk bahan baku 5. Mahasiswa melakukan analisa bahaya 6. Mahasiswa melakukan penetapan kategori bahaya 7. Mahasiswa menetapkan jenis bahaya dan cara pencegahannya untuk proses 8. Mahasiswa menetapkan titik kendali kritis (<i>Critical Control Point/CCP</i>) 9. Mahasiswa menetapkan batas kritis (<i>Critical Limit/CL</i>) 10. Mahasiswa menetapkan 	<p>perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi HACCP 2. Menjelaskan penerapan HACCP 3. Melakukan deskripsi produk 4. Menetapkan jenis bahaya dan cara pencegahannya untuk bahan baku 5. Melakukan analisa bahaya 6. Melakukan penetapan kategori bahaya 7. Menetapkan jenis bahaya dan cara pencegahannya untuk proses 8. Menetapkan titik kendali kritis (<i>Critical Control Point/CCP</i>) 9. Menetapkan batas kritis (<i>Critical Limit/CL</i>) 10. Menetapkan sistem untuk memantau/ monitor pengendalian CCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 		<p>2x1x50' P = 2x2x170'</p>
----------------------	--	---	---	--	---	---	--	-------------------------------------

				<p>sistem untuk memantau/ monitor pengendalian CCP</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Mahasiswa menetapkan tindakan perbaikan 12. Mahasiswa menetapkan prosedur verifikasi 13. Mahasiswa menetapkan bentuk dokumentasi 14. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 15. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 11. Menetapkan tindakan perbaikan 12. Menetapkan prosedur verifikasi 13. Menetapkan bentuk dokumentasi 			
14 dan 15	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mampu memahami jaminan mutu • Mahasiswa mampu membuat rencana kerja jaminan mutu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definisi jaminan mutu 2. Prosedur dan sistem jaminan mutu 3. Rencana kerja jaminan mutu 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Praktikum • Penugasan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mengkaji materi kajian 2. Mahasiswa merespon materi kajian 3. Mahasiswa membuat rencana kerja jaminan mutu 4. Mahasiswa mempresentasikan praktikum 5. Mahasiswa berdiskusi dan tanya jawab 	<p>Setelah mengikuti perkuliahan mahasiswa diharapkan dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan definisi jaminan mutu 2. Menjelaskan prosedur dan sistem jaminan mutu 3. Membuat rencana kerja jaminan mutu 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuis • Pre-post test • Presentasi kelompok • Laporan akhir 	13%	<p>T = 2x1x50'</p> <p>P = 2x2x170'</p>
16	Ujian Akhir Semester (UAS) : Melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa							

