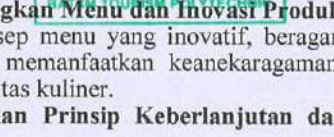
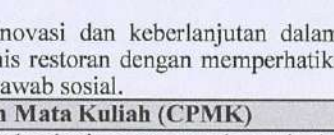


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2405.4
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : 1
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 04.

Nama Mata Kuliah	: Teknologi Pangan	Kode Mata Kuliah	: 2CTPN1
Semester	: 5 (Lima)	Rumpun Mata Kuliah	:
Bobot (sks)	: 3	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Agung Arif Gunawan, MM.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM.Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amalia Maldin M. Pd.	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
	2. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1 Mampu mengaplikasikan teknologi pangan untuk meningkatkan kualitas, keamanan, dan daya tahan produk kuliner 2. CPMK 2 Mampu menciptakan inovasi berbasis teknologi pangan yang mendukung keberlanjutan dalam produksi makanan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan 2. SUB CPMK 2 Memahami nutrisi kandungan bahan pangan 3. SUB CPMK 3 memahami karakteristik bahan pangan 4. SUB CPMK 4 Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan 5. SUB CPMK 5 memahami sistem pengemasan bahan pangan 6. SUB CPMK 6 memahami sistem penyimpanan bahan pangan 7. SUB CPMK 7 mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan 8. SUB CPMK 8 memahami uji organoleptik 9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester 10. SUB CPMK 10 Menganalisis studi pengujian organoleptik 1 11. SUB CPMK 11 Menganalisis studi pengujian organoleptik 2 12. SUB CPMK 12 Menganalisis studi pengujian organoleptik 3 13. SUB CPMK 13 Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik 14. SUB CPMK 14 Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik 15. SUB CPMK 15 Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan

uji organoleptik
16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester

Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK

	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK n
CPMK1						
CPMK2						
CPMK3						
CPMK n						

Diskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata kuliah Teknologi Pangan memberikan pemahaman tentang prinsip-prinsip ilmiah yang mendasari pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan pangan, yang sangat relevan bagi mahasiswa program studi Manajemen Kuliner dalam mengelola kualitas dan keamanan produk kuliner. Dalam mata kuliah ini, mahasiswa akan mempelajari teknologi yang digunakan dalam proses produksi makanan, termasuk metode pengolahan modern, teknik pengawetan, serta pengelolaan mutu dan higienitas bahan makanan. Mahasiswa juga akan memahami bagaimana teknologi pangan berperan dalam meningkatkan efisiensi produksi, memperpanjang umur simpan produk, dan menjaga standar kualitas. Sinergi antara teknologi pangan dan manajemen kuliner memungkinkan mahasiswa untuk memanfaatkan inovasi teknologi untuk menciptakan produk kuliner yang lebih aman, berkualitas tinggi, dan sesuai dengan kebutuhan pasar.

Bahan Kajian Mata Pelajaran

1. Menerapkan proses produksi cook-chill (I.55HDR00.072.2)
2. Memilih sistem produksi cook-chill (I.55HDR00.081.2)

References

Utama:	Pendukung:
1. Sobari, Enceng. 2018. Teknologi Pengolahan Pangan. Andi Offset: Yogyakarta 2. Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2017. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta	a. Rauf, Rusdin. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset: Yogyakarta b. Muchtadi, Tien R dan Sugiyono. 2018. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta: Bandung c. Weaver, Connie M. 2015. The Food Chemistry Laboratory. CRC Press.

Media Pembelajaran

Software:	Hardware:
1. Windows, 2. Microsoft Word, 3. Microsoft Powerpoint, 4. Youtube, 5. VLC Player/ GOM Player.	• Handout, Buku Referensi, makalah kelompok, LCD, PC, Laptop

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian n(%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
1	Mampu RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan	Mampu RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c		3 %
			• Ketepatan dalam RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan	• Kuliah	• Belajar mandiri	• Slide Presentasi			
			Non-test task:	• Diskusi		• Video			
			Tentang RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan	• Diskusi		Perkembangan Teknologi Pangan			
2	Mampu Memahami nutrisi kandungan bahan pangan	Mampu Memahami nutrisi kandungan bahan pangan	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b,c		5 %
			• Ketepatan dalam Memahami nutrisi kandungan bahan pangan	• Kuliah	• Belajar mandiri	• Slide Presentasi			
			Non-test task:	• Diskusi		• Diskusi			
			Diskusi tentang Memahami nutrisi kandungan bahan pangan			tanya jawab			
3	Mampu memahami karakteristik bahan pangan	Mampu memahami karakteristik bahan pangan	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, b, c		5 %
			• Ketepatan dalam memahami karakteristik bahan pangan	• Kuliah	• Belajar mandiri	• Slide Presentasi			
			Non-test task:	• Diskusi		• Diskusi			
			Diskusi tentang karakteristik bahan pangan			tanya jawab			
4	Mampu Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab	Mampu Mengidentifikasi faktor-faktor	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam Mengidentifikasi i faktor-faktor	• Kuliah	• Belajar mandiri	• Slide Presentasi			
				• Diskusi	• E-Learning	• Diskusi			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran: Penugasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian n(%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
	kerusakan bahan pangan	penyebab kerusakan bahan pangan	penyebab kerusakan bahan pangan Non-test task: • Diskusi Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan	TM 1x (1x170)	Diskusi melalui forum (LMS)	tanya jawab			
5	Mampu memahami sistem pengemasan bahan pangan	• Mampu memahami sistem pengemasan bahan pangan	Criteria: • Ketepatan dalam memahami sistem pengemasan bahan pangan Non-test task: • Diskusi Tentang sistem pengemasan bahan pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
6	Mampu memahami sistem penyimpanan bahan pangan	• Mampu memahami sistem penyimpanan bahan pangan	Criteria: • Ketepatan dalam memahami sistem penyimpanan bahan pangan Non-test task: • Diskusi memahami sistem penyimpanan bahan pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
7	Mampu mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan	• Mampu mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan	Criteria: • Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan Non-test task: • Diskusi tentang Penyimpanan Bahan Pangan	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri	Teks: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian n(%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan						
Ujian Tengah Semester (10 %)									
8	Mampu memahami memahami uji organoleptik oleptik	Mampu memahami uji organoleptik	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam memahami uji organoleptik	• Kuliah	• Belajar mandiri				
			Non-test task:	• Diskusi					
			• Diskusi dalam memahami uji organoleptik	TM 1x (1x170)					
9	Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 1	Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 1	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam Menganalisis studi pengujian organoleptik 1	• Kuliah	• Belajar mandiri				
			Non-test task:	• Diskusi	• E-Learning				
			• Diskusi tentang Menganalisis studi pengujian organoleptik	TM 1x (1x170)	Diskusi melalui forum (LMS)				
10	Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 2	Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 2	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam Menganalisis studi pengujian organoleptik 2	• Kuliah	• Belajar mandiri				
			Non-test task:	• Diskusi	• E-Learning				
			• Diskusi tentang Suplementasi Pangan Menganalisis studi pengujian organoleptik 2	TM 1x (1x170)	Diskusi melalui forum (LMS)				
11	Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 3	Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 3	Criteria:	Metode:	Metode:	Teks:	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam Menganalisis studi pengujian organoleptik 3	• Kuliah	• Belajar mandiri				
			Non-test task:	• Diskusi	• E-Learning				
			• Diskusi Suplementasi Pangan Menganalisis studi pengujian	TM 1x (1x170)	Diskusi melalui forum (LMS)				

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
12	Mampu Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik	Mampu Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik	Criteria: organoleptik 3	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Tels: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik						
			Non-test task: • Diskusi Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik						
13	Mampu Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik	Mampu Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik	Criteria:	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Tels: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		5 %
			• Ketepatan dalam Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik						
			Non-test task: • Diskusi Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik						
14	Mampu Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan	Mampu Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan	Criteria:	Metode: • Kuliah • Diskusi TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri • E-Learning Diskusi melalui forum (LMS)	Tels: • Slide Presentasi • Diskusi tanya jawab	1, 2, a, b, c,		7 %
			• Ketepatan dalam Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan						
			Non-test task: • Diskusi Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan						

Pertemuan	Sub-CPMik	Penilaian		Bentuk/ Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian n(%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-
			Non-test task: • Diskusi tentang Menginterpretasi sikan artikel penelitian eksperimen menggunakan						10

Ujian Akhir Semester (20 %)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	3%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	RPS & Kontrak Perkuliahan, PPT	3%
Pertemuan 2	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	E xcel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 3	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 4	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	E xcel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 5	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 6	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	E xcel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 7	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 8	10%	Essay	Mid Test Paper	10%
Pertemuan 9	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 10	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 11	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 12	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 13	5%	Aktifitas Pembelajaran Kelas	Absensi, Form Observasi Praktikum, Dokumentasi Produk	5%
Pertemuan 14	5%	Rubrik Penilaian	Excel , PowerPoint Presentasi (PPT)	5%
Pertemuan 15	7%	Presentasi Uji Organoleptik	Absensi, Form Penilaian Hasil Praktikum, Dokumentasi Produk	7 %
Pertemuan 16	20%	Essay	FinalTest Paper	20%
Total				100

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Kajian Umum Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari Kajian Umum Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari Kajian Umum Teknologi Pangan
Soal 2	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari	Menjawab setengah (50%)	Menjawab kurang dari 25 % dari

		klasifikasi Teknologi Pangan	dari Teknologi Pangan	klasifikasi Teknologi Pangan
Soal 3	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari Alat dan Metode Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari Alat dan Metode Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari Alat dan Metode Teknologi Pangan
Soal 4	25%	Menjawab sebagian besar (75 %) dari metode Pemeliharaan Teknologi Pangan	Menjawab setengah (50%) dari metode Pemeliharaan Teknologi Pangan	Menjawab kurang dari 25 % dari metode Pemeliharaan Teknologi Pangan

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Topik	10%	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan Teknologi Pangan	Topik berdasarkan relevansi terbaru yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk Teknologi Pangan tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Topik berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Ide & Gagasan	20%	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan Teknologi Pangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini yang diungkapkan untuk mendukung pembaharuan produk Teknologi Pangan tetapi tidak didukung fenomena di lapangan	Ide & Gagasan berdasarkan konsep terkini berdasarkan fenomena yang tidak relevan
Pengujian Organoleptik	50%	Keakuratan metode dan teknik pengujian memuat kecukupan dan formulasi yang sangat jelas	Keakuratan standar metode dan teknik pengujian memuat kecukupan dan formulasi yang jelas	Keakuratan standar metode dan teknik pengujian memuat kecukupan dan formulasi yang tidak jelas
Format Working Plan	20%	Sangat Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Lengkap memuat informasi pedoman working plan	Tidak Lengkap memuat informasi pedoman working plan

Rubrik Penilaian Uji Praktikum Organoleptik

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik	Cukup	Kurang
--------------------	--------------------------	------	-------	--------

Pengembangan Produk	40%	Merupakan suatu produk baru yang khas secara umum atau merupakan pengembangan dari suatu produk yang inovatif	Merupakan perbaikan dari produk yang sudah ada di pasaran	Mempunyai persamaan dengan jenis produk yang sudah ada di pasaran
Penyesuaian Proses	10%	Baik dalam penyesuaian proses ialah penggunaan alat baru, pemakaian bahan baru dan perbaikan proses. efisiensi atau menekan biaya pengolahan tanpa mempengaruhi mutu	Cukup baik dalam penyesuaian proses ialah penggunaan alat baru, pemakaian bahan baru dan perbaikan proses. efisiensi atau menekan biaya pengolahan tanpa mempengaruhi mutu	Kurang dalam penyesuaian proses ialah penggunaan alat baru, pemakaian bahan baru dan perbaikan proses. efisiensi atau menekan biaya pengolahan tanpa mempengaruhi mutu
Mempertahankan Mutu	15%	Bahan baku mudah diperoleh dan pasokannya berkelanjutan	Bahan baku hanya terdapat di daerah tertentu saja dan sifatnya musiman	Bahan Baku susah diperoleh dan jumlahnya terbatas
Daya Simpan	15 %	Bahan baku dapat disimpan dengan mudah dan mempunyai umur simpan yang panjang	Bahan baku makanan hanya bisa disimpan dalam suhu tertentu	Bahan baku mempunyai umur simpan yang pendek
Kesukaan Panelis	20%	Produk disukai oleh mayoritas (80%) panelis	Produk cukup disukai oleh panelis (60 %)	Produk kurang disukai panelis (>50 %)