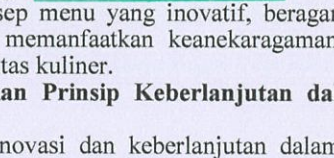
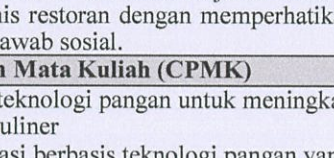


|                                                                                   |                                      |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
|  | <b>POLITEKNIK PARIWISATA BATAM</b>   | Kode/No : Cum2405.4  |
|                                                                                   | <b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b> | Tanggal : 01 Agustus |
|                                                                                   | <b>PROGRAM SARJANA TERAPAN</b>       | Revisi : II          |
|                                                                                   | <b>MANAJEMEN KULINER</b>             | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <b>1. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner</b><br>Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | <b>2. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner</b><br>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<br>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<br>2. SUB CPMK 2 Memahami nutrisi kandungan bahan pangan<br>3. SUB CPMK 3 memahami karakteristik bahan pangan<br>4. SUB CPMK 4 Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan<br>5. SUB CPMK 5 memahami sistem pengemasan bahan pangan<br>6. SUB CPMK 6 memahami sistem penyimpanan bahan pangan<br>7. SUB CPMK 7 mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan<br>8. SUB CPMK 8 memahami uji organoleptik<br>9. SUB CPMK 9 Ujian Tengah Semester<br>10. SUB CPMK 10 Menganalisis studi pengujian organoleptik I<br>11. SUB CPMK 11 Menganalisis studi pengujian organoleptik 2<br>12. SUB CPMK 12 Menganalisis studi pengujian organoleptik 3<br>13. SUB CPMK 13 Mengidentifikasi dan Menganalisis artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik<br>14. SUB CPMK 14 Menginterpretasikan artikel penelitian eksperimen menggunakan uji organoleptik<br>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:                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sobari, Enceng. 2018. Teknologi Pengolahan Pangan. Andi Offset: Yogyakarta</li> <li>2. Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2017. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Rauf, Rusdin. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset: Yogyakarta</li> <li>b. Muchtadi, Tien R dan Sugiyono. 2018. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta: Bandung</li> <li>c. Weaver, Connie M. 2015. The Food Chemistry Laboratory. CRC Press.</li> </ol> |

**Media Pembelajaran**

| Software:                                                                                                                                                                            | Hardware:                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Windows,</li> <li>2. Microsoft Word,</li> <li>3. Microsoft Powerpoint,</li> <li>4. Youtube,</li> <li>5. VLC Player/ GOM Player.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handout, Buku Referensi, makalah kelompok, LCD, PC, Laptop</li> </ul> |



| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                          | Penilaian                                                                         |                                                                                               | Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan;<br>[Estimasi Waktu] |                                   | Type of Learning<br>Objective<br>Materials (LOM)                      | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>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:<br>•Slide Presentasi<br>•Video<br>Perkembangan Teknologi Pangan | 1, 2, a, b, c                       |       | 3 %                        |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Kecepatan dalam RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170)                      | • Belajar mandiri                 |                                                                       |                                     |       |                            |
|           |                                                                                   |                                                                                   | Non-test task:                                                                                |                                                             |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Diskusi Tentang RPS dan Kontrak Perkuliahan, Memahami pengantar pangan dan teknologi pangan |                                                             |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
| 2         | Mampu Memahami nutrisi kandungan bahan pangan                                     | Mampu Memahami nutrisi kandungan bahan pangan                                     | Criteria:                                                                                     | Metode:                                                     | Metode:                           | Teks:<br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi tanya jawab                  | 1, 2, a, b,c                        |       | 5 %                        |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Kecepatan dalam Memahami nutrisi kandungan bahan pangan                                     | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170)                      | • Belajar mandiri                 |                                                                       |                                     |       |                            |
|           |                                                                                   |                                                                                   | Non-test task:                                                                                |                                                             |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Diskusi tentang Memahami nutrisi kandungan bahan pangan                                     |                                                             |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
| 3         | Mampu memahami karakteristik bahan pangan                                         | Mampu memahami karakteristik bahan pangan                                         | Criteria:                                                                                     | Metode:                                                     | Metode:                           | Teks:<br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi tanya jawab                  | 1, b, c                             |       | 5 %                        |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Kecepatan dalam memahami karakteristik bahan pangan                                         | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170)                      |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
|           |                                                                                   |                                                                                   | Non-test task:                                                                                |                                                             |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Diskusi tentang karakteristik bahan pangan                                                  |                                                             |                                   |                                                                       |                                     |       |                            |
| 4         | Mampu Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab                                     | Mampu Mengidentifikasi faktor-faktor                                              | Criteria:                                                                                     | Metode:                                                     | Metode:                           | Teks:<br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi                              | 1, 2, a, b, c,                      |       | 5 %                        |
|           |                                                                                   |                                                                                   | • Kecepatan dalam Mengidentifikasi i faktor-faktor                                            | • Kuliah<br>• Diskusi                                       | • Belajar mandiri<br>• E-Learning |                                                                       |                                     |       |                            |



| Pertemuan | Sub-CPMK                                                                     | Penilaian                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                        |                                                                                  | Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]                                                      |                | Type of Learning Objective Materials (L.OM) | 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<br><br><b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diskusi! Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan</li></ul> | TM 1x (1x170)                                                                    | Diskusi melalui forum (LMS)                                                                                   | tanya jawab    |                                             |                               |       |                      |
| 5         | Mampu memahami sistem pengemasan bahan pangan                                | • Mampu memahami sistem pengemasan bahan pangan<br><br><b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kecepatan dalam memahami sistem pengemasan bahan pangan</li></ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diskusi! Tentang sistem pengemasan bahan pangan</li></ul>                                                        | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kuliah</li><li>• Diskusi</li></ul> TM 1x (1x170)                                                                                | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Belajar mandiri</li></ul> | <b>Teks:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slide Presentasi</li><li>• Diskusi tanya jawab</li></ul> | 1, 2, a, b, c, | 5 %                                         |                               |       |                      |
| 6         | Mampu memahami sistem penyimpanan bahan pangan                               | • Mampu memahami sistem penyimpanan bahan pangan<br><br><b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kecepatan dalam memahami sistem penyimpanan bahan pangan</li></ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diskusi! memahami sistem penyimpanan bahan pangan</li></ul>                                                    | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kuliah</li><li>• Diskusi</li></ul> TM 1x (1x170)                                                                                | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Belajar mandiri</li></ul> | <b>Teks:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slide Presentasi</li><li>• Diskusi tanya jawab</li></ul> | 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<br><br><b>Criteria:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kecepatan dalam mengidentifikasi bahan pengawet makanan dan memahami metode pengawetan</li></ul> <b>Non-test task:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diskusi tentang Penyimpanan Bahan Pangan</li></ul> | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kuliah</li><li>• Diskusi</li></ul> TM 1x (1x170)                                                                                | <b>Metode:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Belajar mandiri</li></ul> | <b>Teks:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slide Presentasi</li><li>• Diskusi tanya jawab</li></ul> | 1, 2, a, b, c, | 5 %                                         |                               |       |                      |



| Pertemuan                    | Sub-CPMK                                          | Penilaian                                         |                                                                                   |                                        | Bentuk /Metode Pembelajaran; Penugasan;<br>[Estimasi Waktu]      |                                                                                                            | Type of Learning<br>Objective<br>Materials (LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>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:<br><br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi tanya jawab<br>• Video tentang jenis pengawetan bahan makanan | 1, 2, a, b, c,                                   |                                     | 5 %   |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Ketepatan dalam memahami uji organoleptik                                       | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170) | • Belajar mandiri                                                |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | Non-test task:                                                                    |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   |                                                                                   |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
| 9                            | Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 1 | Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 1 | Criteria:                                                                         | Metode:                                | Metode:                                                          | Teks:<br><br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi tanya jawab                                                   | 1, 2, a, b, c,                                   |                                     | 5 %   |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Ketepatan dalam Menganalisis studi pengujian organoleptik 1                     | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170) | • Belajar mandiri                                                |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | Non-test task:                                                                    |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Diskusi tentang Menganalisis studi pengujian organoleptik                       |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
| 10                           | Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 2 | Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 2 | Criteria:                                                                         | Metode:                                | Metode:                                                          | Teks:<br><br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi tanya jawab                                                   | 1, 2, a, b, c,                                   |                                     | 5 %   |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Ketepatan dalam Menganalisis studi pengujian organoleptik 2                     | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170) | • Belajar mandiri<br>• E-Learning<br>Diskusi melalui forum (LMS) |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | Non-test task:                                                                    |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Diskusi tentang Suplementasi Pangan Menganalisis studi pengujian organoleptik 2 |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
| 11                           | Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 3 | Mampu Menganalisis studi pengujian organoleptik 3 | Criteria:                                                                         | Metode:                                | Metode:                                                          | Teks:<br><br>• Slide Presentasi<br>• Diskusi tanya jawab                                                   | 1, 2, a, b, c,                                   |                                     | 5 %   |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Ketepatan dalam Menganalisis studi pengujian organoleptik 3                     | • Kuliah<br>• Diskusi<br>TM 1x (1x170) | • Belajar mandiri<br>• E-Learning<br>Diskusi melalui forum (LMS) |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | Non-test task:                                                                    |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |
|                              |                                                   |                                                   | • Diskusi Suplementasi Pangan Menganalisis studi pengujian                        |                                        |                                                                  |                                                                                                            |                                                  |                                     |       |                            |



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



| Pertemuan | Sub-CPMik | Penilaian  |                                                                                                                     | Bentuk /Metode Pembelajaran; Penngasan;<br>[Estimasi Waktu] |              | Type of Learning<br>Objective<br>Materials (LOM) | Materi<br>Pembelajaran<br>[Pustaka] | Tugas | Bobot<br>Penilaian<br>n(%) |
|-----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|----------------------------|
|           |           | Indicators | Criteria                                                                                                            | Synchronous                                                 | Asynchronous |                                                  |                                     |       |                            |
| -1        | -2        | -3         | -4                                                                                                                  | -5                                                          | -6           | -7                                               | -8                                  | -9    | -                          |
|           |           |            | Non-test task:<br>• Diskusi tentang<br>Menginterpretasi<br>sikan artikel<br>penelitian<br>eksperimen<br>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                        | Final Test 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                                                                                         |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Topik</b>                  | <b>10%</b>               | 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                                                  |
| <b>Ide &amp; Gagasan</b>      | <b>20%</b>               | 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               |
| <b>Pengujian Organoleptik</b> | <b>50%</b>               | 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 |
| <b>Format Working Plan</b>    | <b>20%</b>               | 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 %)                                                                                                                                  |