

		Universitas Negeri Surabaya Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi S1 Biologi										Kode Dokumen			
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER															
MATA KULIAH (MK)			KODE			Rumpun MK		BOBOT (sks)			SEMESTER		Tgl Penyusunan		
Manajemen Quality Control			4620103117					T=3	P=0	ECTS=4.77		4		19 Desember 2025	
OTORISASI			Pengembang RPS				Koordinator RMK				Koordinator Program Studi				
											SUNU KUNTJORO				
Model Pembelajaran		Project Based Learning													
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK													
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)													
		Matrik CPL - CPMK													
		CPMK													
		Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)													
		CPMK Minggu Ke 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16													
Deskripsi Singkat MK		Matakuliah ini membahas tentang ruang lingkup quality control dimulai dari jenis-jenis laboratorium QC, pemeriksaan bahan baku, pengawasan proses pengolahan, dan pemeriksaan hasil akhir produk, tata kelola ruang laboratorium QC, sistem manajemen pada laboratorium QC, penanganan bahan dan produk yang out specification, penanganan alat-alat laboratorium QC, kontrol terhadap produk atau bahan baku hayati, kontrol kualitas udara, kualitas air, kualitas tanah, pengembangan suatu produk dan SOP laboratorium, penanganan complain pelanggan, standardisasi dan pengawasan produk dan laboratorium sesuai HACCP dan ISO 17025, serta K3 dalam laboratorium QC. Matakuliah ini disajikan dengan metodepresentasi, diskusi dan praktik lapangan dengan kunjungan industri.													
Pustaka		Utama :													
		1. Hadi, A . 2007. Pemahaman dan Penerapan ISO/IEC 17025:2005: Persyaratan Umum dan Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Laboratorium Kalibrasi . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2. Mitra, A . 2008. Fundamentals of Quality Control and Improvement . Edisi Ketiga. New Jersey: John Wiley & Sons Inc. 3. Suyanta . 2010. Manajemen Operasional Laboratorium . Yogyakarta: UNY.													
		Pendukung :													
Dosen Pengampu		Prof. Dr. Fida Rachmadiarti, M.Kes. Prof. Dr. Yuliani, M.Si. Guntur Trimulyono, S.Si., M.Sc. Erlis Rakhmad Purnama, S.Si., M.Si.													
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian				Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]		Bobot Penilaian (%)					
		Indikator	Kriteria & Bentuk			Luring (offline)	Daring (online)								
(1)	(2)	(3)	(4)			(5)	(6)	(7)	(8)						
1	Memahami laboratorium QC	· Menjelaskan definisi Lab QC · Menyebutkan ruang lingkup kerja QC · Membedakan QA dan QC · Menyebutkan fungsi dan peran Lab QC	Kriteria: 1.Partisipasi 20% 2.UTS 20%			ceramah dan diskusi 3 X 50			0%						
2	Memahami manajemen dan SOP Lab QC	· Mengidentifikasi struktur manajemen Lab QC · Menjelaskan peranan tugas dari tiap personel · Mengidentifikasi SOP yang digunakan di Lab QC	Kriteria: 1.Tugas 30% 2.Partisipasi 20% 3.UTS 20%			ceramah dan diskusi 3 X 50			0%						

3	Menganalisis pemeriksaan bahan baku	· Menganalisis jenis-jenis bahan baku · Mengidentifikasi-prosedur penerimaan bahan baku · Mengidentifikasi-kasi proses analisa bahan baku sesuai SOP · Mendeskripsikan kriteria bahan baku diterima sesuai spesifikasi · Mengidentifikasi-kasi pengelompok-an bahan baku untuk proses penyimpanan di gudang	Kriteria: 1.tugas 30% 2.partisipasi 20% 3.UTS 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
4	Memahami penanganan peralatan dan bahan kimia di Lab QC	Menyebutkan peralatan Lab QC yang sesuai Menjelaskan fungsi dasar dan cara pengoperasian peralatan Lab QC Menjelaskan penempatan bahan kimia di lab QC Membedakan penyimpanan bahan kimia cair dan padatan	Kriteria: 1.tugas 30% 2.partisipasi 20% 3.UTS 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
5	Memahami pengembangan suatu produk	Menjelaskan tujuan pengembangan suatu produk Menganalisis SWOT terhadap produk lama dan produk yang dikembangkan Mengidentifikasi analisis yang digunakan untuk produk yang dikembangkan	Kriteria: 1.UTS 20% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
6	Memahami kontrol terhadap produk dan bahan baku hayati	Menjelaskan pentingnya kontrol terhadap produk hayati · Menjelaskan pentingnya kontrol terhadap bahan baku hayati · Mengidentifikasi analisa untuk kontrol produk hayati selama penyimpanan · Mengidentifikasi analisa untuk kontrol bahan baku hayati selama penyimpanan	Kriteria: 1.UTS 20% 2.Tugas 30%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
7	Memahami pengawasan pada proses pengolahan bahan baku dan memahami pemeriksaan hasil akhir produk	· Menjelaskan alur pengolahan bahan baku menjadi produk · Mengidentifikasi-kasi kesesuaian bahan baku yang digunakan · Menyebutkan peran QC dalam pengawasan pengolahan bahan baku · Mengidentifikasi-kasi kualitas hasil akhir produk · Menganalisis kesesuaian produk dengan formula dan kandungan nutrisi · Menjelaskan peran QC pada produk akhir selama penyimpanan	Kriteria: 1.UTS 20% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
8	UTS			3 X 50			0%
9	Memahami penanganan bahan baku dan produk yang out of specification	· Mengidentifikasi-kasi kriteria bahan baku yang tepat · Mengidentifikasi-kasi kriteria produk yang tepat · Menjelaskan ketidaksesuaian-an bahan baku terhadap spesifikasi dan penanganannya · Menjelaskan ketidaksesuaian-an produk terhadap spesifikasi dan penanganannya	Kriteria: 1.UAS 30% 2.Tugas 20% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
10	Memahami tata kelola Lab QC	· Mendesain design Lab QC yang baik · Mengidentifikasi-kasi lokasi penempatan peralatan Lab QC sesuai ergonomis Lab	Kriteria: 1.UAS 30% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	Ceramah dan Diskusi 3 X 50			0%
11	Memahami standarisasi metode, analisis, peralatan	· Menjelaskan tujuan standarisasi · Mengidentifikasi-kasi hal-hal yang perlu dilakukan standarisasi di Lab QC · Menganalisis cara – cara standarisasi kegiatan di SOP pengujian · Mengidentifikasi standar kualitas personel Lab QC dengan Ring Test Menganalisis standarisasi peralatan di Lab QC	Kriteria: 1.Tugas 30% 2.Partisipasi 20% 3.UAS 30%	Ceramah dan Diskusi 3 X 50			0%
12	Memahami pengembangan suatu produk	· Menjelaskan tujuan pengembangan-an suatu produk · Menganalisis SWOT terhadap produk lama dan produk yang dikembangkan · Mengidentifikasi-kasi analisis yang digunakan untuk produk yang dikembangkan	Kriteria: 1.tugas 30% 2.partisipasi 20% 3.UAS 30%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
13	Memahami standarisasi metode, analisis, peralatan	· Menjelaskan tujuan standarisasi · Mengidentifikasi-kasi hal-hal yang perlu dilakukan standarisasi di Lab QC · Menganalisis cara – cara standarisasi kegiatan di SOP pengujian · Mengidentifikasi standar kualitas personel Lab QC dengan Ring Test · Menganalisis standarisasi peralatan di Lab QC	Kriteria: 1.UAS 30% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%

14	Memahami peran ISO 17025, HACCP, dan K3 pada Lab QC	· Menjelaskan HACCP di Lab QC · Menyebutkan penerapan ISO 17025 di Lab QC · Menganalisis kegiatan yang dilakukan pada Lab QC · Menjelaskan definisi K3 · Menjelaskan peran K3 di Lab QC	Kriteria: 1.tugas 30% 2.Partisipasi 20% 3.UAS 30%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
15	Memahami hasil kegiatan kunjungan industri	· Menjelaskan hasil kegiatan kunjungan industri secara lisan dan tertulis	Kriteria: 1.Tugas 30% 2.Partisipasi 20%	Presentasi dan Pelaporan Kegiatan 3 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tapat Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.