



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam**  
**Program Studi S1 Kimia**

Kode Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Produk Pangan Halal	4720102182	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	6	28 Desember 2023
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Rusmini		Prof. Dr. Nuniek Herdyastuti, M.Si.			Dr. Amaria, M.Si.	

<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study
---------------------------	------------

<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>	
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>	
	<b>CPMK - 1</b>	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang jaminan produk halal, regulasi system halal, lembaga sertifikasi halal, penyelia halal, auditor halal, titik kritis halal dan analisis dokumen produk pangan halal
	<b>CPMK - 2</b>	Mahasiswa terampil dalam menganalisis produk pangan halal, membaca dokumen produk pangan halal dan mensimulasikan kegiatan penyelia serta auditor halal
	<b>CPMK - 3</b>	Mahasiswa memiliki kemampuan kerjasama dan bertanggungjawab dalam membahas hal-hal yang terkait dengan jaminan produk pangan halal dan menganalisis produk pangan halal

<b>CPMK - 4</b>	Mahasiswa memiliki kemampuan mengkomunikasikan hasil analisis produk pangan halal
-----------------	---

<b>Matrik CPL - CPMK</b>						
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>CPMK</td></tr> <tr><td>CPMK-1</td></tr> <tr><td>CPMK-2</td></tr> <tr><td>CPMK-3</td></tr> <tr><td>CPMK-4</td></tr> </table>	CPMK	CPMK-1	CPMK-2	CPMK-3	CPMK-4
CPMK						
CPMK-1						
CPMK-2						
CPMK-3						
CPMK-4						

<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	
---	--

	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-4</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>	CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																	CPMK-2																	CPMK-3																	CPMK-4																
CPMK	Minggu Ke																																																																																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																						
CPMK-1																																																																																																						
CPMK-2																																																																																																						
CPMK-3																																																																																																						
CPMK-4																																																																																																						

<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Kajian tentang jaminan produk halal, regulasi system halal, lembaga sertifikasi halal, penyelia halal, auditor halal, titik kritis halal disertai kegiatan analisis dokumen produk pangan halal, simulasi penyelia dan auditor produk pangan halal sehingga mahasiswa mampu menguasai konsep, mampu bekerjasama dan bertanggungjawab serta dapat mengkomunikasikan pengetahuan dan ketrampilannya secara ilmiah.
-----------------------------	--

<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adam P. 2017. Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum islam. Amwaluna, Vol. 1 No. 1 Hal 150-165</li> <li>2. Mahmudatussa'adah A. Pentingnya Jaminan Pangan Halal dan Baik Untuk Meningkatkan Daya Saing Pangan Lokal Indonesia. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia</li> <li>3. Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI. 2011</li> <li>4. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2018. Undang-Undang RI No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Jakarta: Kemenag RI</li> <li>5. Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika MUI, 2014, Buku Panduan Olimpiade Halal LPPOM MUI Halal is My Life, Bogor: LPPOM MUI</li> <li>6. Al Quran dan Hadits Nabi</li> </ol>							
<b>Pendukung :</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jurnal-jurnal penelitian yang terkait</li> <li>2. Undang-Undang RI no 33 thn 2014 ttg Jaminan Produk Halal</li> <li>3. Peraturan Pemerintah RI no 31 thn 2019 ttg Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang no 33 thn 2014 ttg Jaminan Produk Halal</li> <li>4. Peraturan Menteri Agama RI no 26 thn 2019 ttg Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal</li> <li>5. Peraturan Pemerintah RI no 39 thn 2021 ttg Penyelenggaraan bidang jaminan produk halal</li> <li>6. Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang RI no 2 thn 2022 ttg Cipta Kerja</li> </ol>							
<b>Dosen Pengampu</b>		Prof. Dr. Nuniek Herdyastuti, M.Si. Prof. Dr. Sari Edi Cahyaningrum, M.Si. Rusmini, S.Pd., 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 jaminan produk halal	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> 1. Pengantar umum; 2. Esensi dan filosofi pangan halal; 3. Urgensi pangan halal; 4. Dasar-dasar hukum Islam terkait halal; <b>Pustaka:</b> <i>Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2018. Undang-Undang RI No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Jakarta: Kemenag RI</i>  <b>Materi:</b> Dasar-dasar hukum Islam terkait halal <b>Pustaka:</b> <i>Al Quran dan Hadits Nabi</i>	0%
2	Memahami regulasi system halal	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> Peraturan dan atau Undang-undang produk pangan halal <b>Pustaka:</b> <i>Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. 2018. Undang-Undang RI No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Jakarta: Kemenag RI</i>	5%

3	Memahami Manajemen dan implementasi system jaminan halal	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> sistem jaminan halal <b>Pustaka:</b> <i>Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI. 2011</i>  <b>Materi:</b> JPH <b>Pustaka:</b> <i>Peraturan Menteri Agama RI no 26 thn 2019 ttg Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal</i>  <b>Materi:</b> JPH <b>Pustaka:</b> <i>Peraturan Pemerintah RI no 39 thn 2021 ttg Penyelenggaraan bidang jaminan produk halal</i>	5%
4	Memahami system birokrasi dan Lembaga sertifikasi pangan		<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi dan tanya jawab		<b>Materi:</b> LPPOM <b>Pustaka:</b> <i>Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM – MUI. 2011</i>  <b>Materi:</b> UU cipta kerja <b>Pustaka:</b> <i>Peraturan Pemerintah Pengganti Undang- Undang RI no 2 thn 2022 ttg Cipta Kerja</i>  <b>Materi:</b> UU JPH <b>Pustaka:</b> <i>Undang- Undang RI no 33 thn 2014 ttg Jaminan Produk Halal</i>	5%
5	Membedakan penyelia halal dan auditor halal	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> UU cipta kerja <b>Pustaka:</b> <i>Peraturan Pemerintah Pengganti Undang- Undang RI no 2 thn 2022 ttg Cipta Kerja</i>  <b>Materi:</b> JPH <b>Pustaka:</b> <i>Peraturan Pemerintah RI no 39 thn 2021 ttg Penyelenggaraan bidang jaminan produk halal</i>	5%
6		bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir	ceramah, diskusi, tanya jwab		<b>Materi:</b> produk pangan halal <b>Pustaka:</b> <i>Mahmudatussa'adah A. Pentingnya Jaminan Pangan Halal dan Baik Untuk Meningkatkan Daya Saing Pangan Lokal Indonesia. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia</i>	5%

7		bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> produk pangan halal <b>Pustaka:</b> <i>Mahmudatussa'adah</i> <i>A. Pentingnya</i> <i>Jaminan Pangan</i> <i>Halal dan Baik</i> <i>Untuk Meningkatkan</i> <i>Daya Saing Pangan</i> <i>Lokal Indonesia.</i> <i>Bandung:</i> <i>Universitas</i> <i>Pendidikan</i> <i>Indonesia</i>	5%
8	Materi pertemuan 1-7	tes tulis	<b>Kriteria:</b> terlampir	tes tulis			20%
9	menganalisis titik kritis pangan halal (analisis titik kritis bahan)	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> panduan halal <b>Pustaka:</b> <i>Panduan</i> <i>Umum Sistem</i> <i>Jaminan Halal</i> <i>LPPOM – MUI. 2011</i>	5%
10	menganalisis titik kritis pangan halal (analisis titik kritis proses produksi)	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab		<b>Materi:</b> panduan halal <b>Pustaka:</b> <i>Panduan</i> <i>Umum Sistem</i> <i>Jaminan Halal</i> <i>LPPOM – MUI. 2011</i>	10%
11	menganalisis titik kritis pangan halal (analisis titik kritis produk)	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	ceramah, diskusi, tanya jawab, analisis titik kritis produk		<b>Materi:</b> panduan halal <b>Pustaka:</b> <i>Panduan</i> <i>Umum Sistem</i> <i>Jaminan Halal</i> <i>LPPOM – MUI. 2011</i>	10%
12	analisis dokumen produk pangan halal	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah, praktek	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	ceramah, demonstrasi, tanya jawab		<b>Materi:</b> dokumen halal <b>Pustaka:</b> <i>Adam P.</i> <i>2017. Kedudukan</i> <i>sertifikasi halal</i> <i>dalam sistem hukum</i> <i>nasional sebagai</i> <i>upaya perlindungan</i> <i>konsumen dalam</i> <i>hukum islam.</i> <i>Amwaluna, Vol. 1</i> <i>No. 1 Hal 150-165</i>  <b>Materi:</b> dokumen halal <b>Pustaka:</b> <i>Panduan</i> <i>Umum Sistem</i> <i>Jaminan Halal</i> <i>LPPOM – MUI. 2011</i>	5%
13	analisis dokumen produk pangan halal	bertanya/ menjawab pertanyaan/ mengajukan pendapat/ menyanggah, praktek	<b>Kriteria:</b> terlampir  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	ceramah, demonstrasi, tanya jawab		<b>Materi:</b> dokumen halal <b>Pustaka:</b> <i>Adam P.</i> <i>2017. Kedudukan</i> <i>sertifikasi halal</i> <i>dalam sistem hukum</i> <i>nasional sebagai</i> <i>upaya perlindungan</i> <i>konsumen dalam</i> <i>hukum islam.</i> <i>Amwaluna, Vol. 1</i> <i>No. 1 Hal 150-165</i>  <b>Materi:</b> dokumen halal <b>Pustaka:</b> <i>Panduan</i> <i>Umum Sistem</i> <i>Jaminan Halal</i> <i>LPPOM – MUI. 2011</i>	5%

14	mensimulasikan auditor produk pangan halal	praktek, tanya jawab	<b>Kriteria:</b> terlampir <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	praktek dan umpan balik		<b>Materi:</b> ttg JPH <b>Pustaka:</b> Peraturan Pemerintah RI no 39 thn 2021 ttg Penyelenggaraan bidang jaminan produk halal	10%
15	mensimulasikan penyelia produk pangan halal	praktek, tanya jawab	<b>Kriteria:</b> terlampir <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	praktek dan umpan balik		<b>Materi:</b> ttg JPH <b>Pustaka:</b> Peraturan Pemerintah RI no 39 thn 2021 ttg Penyelenggaraan bidang jaminan produk halal	10%
16	Materi pertemuan 9-15	tes tulis	<b>Kriteria:</b> terlampir <b>Bentuk Penilaian</b> : Tes	tes			20%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	65%
2.	Praktik / Unjuk Kerja	15%
3.	Tes	20%
		100%

#### Catatan

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM= Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 1 Maret 2024

Koordinator Program Studi S1  
Kimia



Dr. Amaria, M.Si.  
NIDN 0029066401

UPM Program Studi S1 Kimia



Amalia Putri Purnamasari,  
S.Si., M.Si.  
NIDN 0023089106



