



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Teknik**  
**Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga**

Kode  
Dokumen

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>																																																																																			
Sanitasi Higiene dan K3	8321102117	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	1	24 Juli 2022																																																																																			
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>	<b>Koordinator Program Studi</b>																																																																																				
	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																																																				
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																																																																																							
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																																																																							
	<b>CPL-8</b>	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan																																																																																						
	<b>CPL-11</b>	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																																																																						
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																																																																							
	<b>CPMK - 1</b>	Memiliki pengetahuan tentang konsep sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja (K3) dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.																																																																																						
	<b>CPMK - 2</b>	Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk , standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																																																																																						
	<b>CPMK - 3</b>	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep sanitasi hygiene dan K3 dan penerapannya pada proses produksi secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial																																																																																						
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																																																																							
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-8</th> <th>CPL-11</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				CPMK	CPL-8	CPL-11	CPMK-1			CPMK-2			CPMK-3																																																																									
	CPMK	CPL-8	CPL-11																																																																																					
CPMK-1																																																																																								
CPMK-2																																																																																								
CPMK-3																																																																																								
<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																																																																								
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <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> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	Minggu Ke																																																																																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																								
CPMK-1																																																																																								
CPMK-2																																																																																								
CPMK-3																																																																																								
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, kesehatan dan keselamatan kerja, dan penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP). Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa diskusi, observasi dan menggunakan pendekatan project based learning, diskusi, tanya jawab, dan penugasan. Penilaian dilakukan dengan tugas proyek.																																																																																							
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																																																																																							
	1. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press																																																																																							
	<b>Pendukung :</b>																																																																																							

1. Marriott NG, Schilling NW, Gravani RB. 2023 Principles of Food Sanitation. Electronic ISSN 2214-7799. Switzerland : Springer Nature
2. Kumar A. 2019. Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality. IK International Publishing House
3. Winarno FG. 2018. HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan. Bogor: MBrio
4. Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. Industri Jasa Boga. Yogyakarta: UGM Press
5. Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc
6. Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited
7. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.
8. Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara
9. Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB
10. Handajani S, Soeryanto, Keman S. 2015. The Development of Training Model Based on Theory of Planned Behavior and Willingness to Behave Higienic Practices for Food Handler at Foodcourt Baseball in Unesa Surabaya. [http://insightsociety.org/ojaseit/index.php/ijaseit/article/view/564/pdf\\_54](http://insightsociety.org/ojaseit/index.php/ijaseit/article/view/564/pdf_54)

Dosen Pengampu		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.					
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	Mampu mendeskripsikan konsep dasar hygiene dan sanitasi makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian sanitasi dan hygiene makanan</li> <li>2. Mendeskripsikan konsep dasar sanitasi dan hygiene makanan</li> <li>3. Mengidentifikasi penyakit yang terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak aman</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman analisis</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 1 (2x50'))</p> <p>-Tugas-1: Menganalisis kasus keracunan makanan</p> <p>-Membentuk kelompok dan tugas presentasi makalah. 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 1 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>		5%
2	Mampu memahami kerusakan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan kerusakan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanis, fisiologi dan kimiawi.</li> <li>2. Mengidentifikasi mikroba penyebab keracunan/kerusakan makanan</li> <li>3. Menganalisis kasus keracunan makanan yang terjadi di sekitar</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 2 (2x50'))</p> <p>-Tugas-2: Mengamati kerusakan makanan 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 2 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>		10%
3	Mampu memahami tentang pengadaan hygiene	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian pengertian personal hygiene</li> <li>2. Menganalisis faktor yang mempengaruhi personal hygiene</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 3 (2x50'))</p> <p>2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 3 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>		5%
4	Mampu memahami tentang pengadaan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengidentifikasi macam-macam bahan makanan sesuai dengan kelompoknya (perishable, unperishable, dan semi-perishable)</li> <li>2. Mendeskripsikan cara memilih bahan makanan</li> <li>3. BTM (Menjelaskan pengertian BTM, tujuan/fungsi BTM, macam-macam BTM, BTM berbahaya, pengaruh penggunaan BTM terhadap kesehatan)</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 4 (2x50'))</p> <p>2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 4 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50</p>		5%

5	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan makanan/makanan jadi</li> <li>2. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan</li> <li>3. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan</li> <li>4. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan</li> <li>5.5. Mengidentifikasi tatacara penyimpanan makanan</li> <li>6. Menjelaskan tatacara pemanasan kembali makanan jadi/masak</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 5 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 5 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom.</p>		5%
---	--	---	---	--	---	--	----

6	Mampu menilai dan menganalisis kondisi sanitasi hygiene pada tempat penjualan makanan jajanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat instrument observasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan</li> <li>2. Melakukan observasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan</li> <li>3. Menganalisis kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan</li> <li>4. Membuat laporan kegiatan observasi dan presentasi</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan pelaksanaan observasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: Observasi lapangan</p> <p>-Metode pembelajaran: Project based learning (TM: 6 (2x50'))</p> <p>-Tugas-3: Obersasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan, membuat laporan observasi dan PPT presentasi</p> <p>Fase 1 -Penentuan pertanyaan mendasar. -Dosen: Bagaimana kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan yang ada di sekitar kampus Unesa Ketintang? Bagaimana indikator penilaian kondisi sanitasi hygiene tersebut?</p> <p>Fase 2 -Penyusunan perencanaan proyek -Dosen: memberikan waktu mahasiswa untuk menyusun instrument observasi kondisi sanitasi hygiene penjualan makanan jajanan. -Mahasiswa: menyusun instrument observasi kondisi sanitasi hygiene penjualan makanan jajanan.</p> <p>Fase 3 -Menyusun jadwal. -Dosen: membuat kesepakatan batas akhir pengumpulan proyek. -Mahasiswa: menyusun timeline untuk menyelesaikan proyek.</p> <p>Fase 4 -Monitoring -Dosen: memonitor proses mahasiswa mengumpulkan hasil karya/laporan observasi. -Mahasiswa: mengumpulkan karya/laporan observasi sesuai batas waktu yang telah disepakati. 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Observasi lapangan.</p> <p>Metode pembelajaran: Project based learning (TM: 7 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri berupa proyek melalui assignment di google classroom terkait dengan hasil observasi kondisi sanitasi hygiene penjualan makanan jajanan. 2 X 50</p>		15%
---	---	--	---	---	---	--	-----

7	Mampu menganalisis kegiatan sanitasi dalam tahap pengolahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mengevaluasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan</li> <li>2.Memperbaiki /revisi laporan kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: Observasi lapangan -Metode pembelajaran: Project based learning, diskusi, Tanya jawab (TM: 7 (2x50')) -Tugas-3: Observasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan, membuat laporan observasi dan PPT presentasi</p> <p>Fase 5 -Menguji hasil mahasiswa -Mahasiswa mempresentasikan hasil observasi dan melakukan Tanya jawab. -Dosen melakukan penilaian terhadap aktifitas siswa dan laporan observasi.</p> <p>Fase 6 -Evaluasi pengalaman mahasiswa -Melakukan revisi laporan observasi berdasarkan masukan atau saran dari dosen dan mahasiswa. -Dosen: memberikan waktu mahasiswa untuk melakukan refleksi dan refleksi proyek. Dosen memberikan saran dan masukan terhadap proyek. -Mahasiswa melakukan revisi dan mengumpulkan laporan akhir observasi. 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Observasi lapangan.</p> <p>Metode pembelajaran: Project based learning (TM: 7 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri berupa proyek melalui assignment di google classroom terkait dengan hasil observasi kondisi sanitasi hygiene penjualan makanan jajanan. 2 X 50</p>	15%
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester		<p><b>Bentuk Penilaian :</b> Tes</p>			20%
9	Mampu memahami tentang sanitasi dalam pengolahan makanan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Menjelaskan pengertian pengolahan makanan.</li> <li>2.Tempat pengolahan makanan.</li> <li>3.Tenaga penagan dan pengolah</li> <li>4.Alat pengolahan makanan</li> <li>5.Cara mengolah makanan</li> <li>6.Metode memasak dan keamanan relative</li> <li>7.Hubungan suhu dan sanitasi pangan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) -Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 9 (2x50')) 2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vilearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 9 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50</p>	15%

10	Mampu memahami sanitasi dalam pelayanan dan penyajian makanan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan.</li> <li>2. Menganalisis prinsip wadah.</li> <li>3. Menganalisis prinsip kadar air</li> <li>4. Menganalisis prinsip edible part</li> <li>5. Menganalisis prinsip pemisahan</li> <li>6. Menganalisis prinsip panas</li> <li>7. Menganalisis prinsip alat</li> <li>8. Menganalisis prinsip penanganan (handling)</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 10 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 10 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>		5%
11	Mampu memahami sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pentingnya sanitasi sarana pengolahan dan lingkungan lingkungan</li> <li>2. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi lingkungan</li> <li>3. Menganalisis proses sanitasi lingkungan</li> <li>4. Menjelaskan pengertian pencucian peralatan</li> <li>5. Menjelaskan macam-macam pencucian peralatan</li> <li>6. Menganalisis bahan-bahan pencucian peralatan</li> <li>7. Menganalisis proses pencucian peralatan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 11 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 11 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom.</p>		5%
12	Mampu memahami kesehatan dan keselamatan kerja (K3)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian keselamatan kerja</li> <li>2. Menjelaskan macam kecelakaan kerja</li> <li>3. Menjelaskan cara mencegah kecelakaan kerja</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 12 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 12 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>		5%
13	Mampu memahami pengemasan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian pengemasan</li> <li>2. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan</li> <li>3. Menjelaskan macam-macam pengemasan</li> <li>4. Menjelaskan kemasan berbahaya</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 13 (2x50')) 2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 13 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50</p>		5%
14	Mampu memahami penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan konsep HACCP</li> <li>2. Mengidentifikasi Prinsip HACCP</li> <li>3. Menganalisis penerapan prinsip HACCP di industri</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan dan kedalaman laporan kunjungan industri</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>-Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 14 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 14 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>		5%
15	Mampu memahami penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan observasi penerapan HACCP di industry pangan (kunjungan industry)</li> <li>2. Menganalisis penerapan HACCP di industry pangan</li> <li>3. Membuat laporan kegiatan observasi</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Ketepatan pelaksanaan observasi</p>	<p>-Bentuk pembelajaran: Observasi lapangan</p> <p>-Metode pembelajaran: Project based learning (TM: 15 (2x50')) -Tugas-3:</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Observasi lapangan.</p> <p>Metode pembelajaran: Project based learning (TM: 15 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri berupa proyek melalui assignment di google</p>		15%

		penerapan HACCP di industry pangan	<p>Observasi penerapan HACCP di industry pangan, membuat laporan observasi .</p> <p>Fase 1          –Penentuan pertanyaan mendasar.          –Dosen: Bagaimana penerapan HACCP sebagai suatu system penjaminan keamanan pangan pada industry?</p> <p>Fase 2          –Penyusunan perencanaan proyek          –Dosen: memberikan waktu mahasiswa untuk menentukan tempat kunjungan, kepanitiaan, menyusun proposal dan rencana kunjungan industri.          –Mahasiswa: menentukan tempat kunjungan, kepanitiaan, menyusun proposal dan rencana kunjungan industri.</p> <p>Fase 3          –Menyusun jadwal.          –Dosen: membuat kesepakatan batas akhir pengumpulan proyek.          –Mahasiswa: menyusun timeline untuk menyelesaikan proyek.</p> <p>Fase 4          –Monitoring          –Dosen: memonitor proses mahasiswa mengumpulkan hasil karya/laporan observasi.          –Mahasiswa: mengumpulkan karya/laporan observasi sesuai batas waktu yang telah disepakati.</p> <p>Fase 5          –Menguji hasil mahasiswa          –Mahasiswa mempresentasikan hasil kunjungan industri dan melakukan Tanya jawab.          –Dosen melakukan penilaian terhadap aktifitas siswa dan laporan kunjungan industri.</p> <p>Fase 6          –Evaluasi pengalaman mahasiswa          –Melakukan revisi laporan kunjungan industri berdasarkan masukan atau saran dari dosen.          –Dosen: memberikan waktu mahasiswa untuk melakukan refleksi dan refleksi proyek. Dosen memberikan saran</p>	classroom terkait dengan hasil observasi penerapan HACCP di industry pangan 2 X 50		
--	--	------------------------------------	--	--	--	--

				dan masukan terhadap proyek. -Mahasiswa melakukan revisi dan mengumpulkan laporan akhir kunjungan industri. 2 X 50			
16	Evaluasi Akhir Semester/Ujian Akhir Semester		Bentuk Penilaian : Tes				30%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	55%
2.	Tes	80%
		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-CP 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.