



MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																				
Fisiologi Pasca Panen		4122303011		T=2	P=1	ECTS=4.77	2	20 Februari 2026																																																																																																				
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																					
							FITRI KOMALA SARI																																																																																																					
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																																											
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																											
	CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																																																																																										
	CPL-5	Mampu menguasai prinsip ilmu pangan (kimia dan analisis pangan, mikrobiologi pangan, keamanan pangan, rekayasa dan pengolahan pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, dan ilmu pangan terapan)																																																																																																										
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																											
	CPMK - 1	Menjelaskan konsep dan ruang lingkup fisiologi pascapanen																																																																																																										
	CPMK - 2	Menganalisis perubahan fisiologis dan biokimia pascapanen berdasarkan karakteristik komoditas																																																																																																										
	CPMK - 3	Mengkaji prinsip penanganan pascapanen pangan segar asal tumbuhan, hewani, dan perikanan																																																																																																										
	CPMK - 4	Mengevaluasi penerapan teknologi pascapanen untuk mempertahankan mutu dan umur simpan																																																																																																										
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-5</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> <tr> <td>CPMK-4</td> <td></td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>							CPMK	CPL-3	CPL-5	CPMK-1	✓		CPMK-2		✓	CPMK-3	✓		CPMK-4		✓																																																																																					
	CPMK	CPL-3	CPL-5																																																																																																									
	CPMK-1	✓																																																																																																										
CPMK-2		✓																																																																																																										
CPMK-3	✓																																																																																																											
CPMK-4		✓																																																																																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																												
	<table border="1"> <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> <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> </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-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												✓	✓	✓	✓	✓																																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Fisiologi Pasca Panen membahas prinsip dan mekanisme perubahan fisiologis, biokimia, dan fisik yang terjadi pada bahan pangan segar setelah panen, baik yang berasal dari nabati maupun hewani/perikanan. Pembelajaran mencakup proses respirasi, transpirasi, pematangan, penuaan, penurunan mutu, serta faktor-faktor penyebab kehilangan pascapanen dan implikasinya terhadap mutu, umur simpan, dan nilai ekonomi produk pangan. Mata kuliah ini juga mengkaji berbagai perlakuan dan teknologi pengendalian pascapanen, termasuk penyimpanan, distribusi, sanitasi, dan pengemasan, sebagai upaya mempertahankan mutu dan menekan kehilangan pascapanen. Melalui pendekatan once running praktikum, mahasiswa dilatih untuk mengamati dan menganalisis perubahan pascapanen secara berkelanjutan pada komoditas pangan segar, serta mengintegrasikan konsep fisiologi dengan penerapan teknologi pascapanen secara kontekstual dan berkelanjutan.																																																																																																											
Pustaka	Utama :																																																																																																											

1. Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang 2. Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang 3. Ida A. S., Rima A., Evi Y., 2021. Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. UMSIDA Press. Sidoarjo. 4. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 2010. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar. Perpustakaan Direktorat Jenderal Hortikultura. 5. Novi L., Nusaibah, Reni T. C., Putri W. R., Aulia A., Maretty T. D. B. B., Tri R. A., Sumartini, Nirmala E. H., Widya P., Meilya S. T. 2024. Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan. CV. Tohar Media. Makassar. 6. W. Sudjatha, Ni W. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. Udayana University Press. Denpasar. 7. Murdijati G., Yuliana R. S. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada university Press. Yogyakarta.							
Pendukung :							
Dosen Pengampu		Aninditya Artina Setiaputri, S.Pi., M.Si. Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk 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 ruang lingkup fisiologi pascapanen	1.Mampu menjelaskan konsep fisiologi pascapanen 2.Mampu menjelaskan konsep food loss	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS. 3x50 menit	Materi: Pendahuluan fisiologi pascapanen Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Food loss Pustaka: <i>W. Sudjatha, Ni W. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. Udayana University Press. Denpasar.</i>	4%

2	Menganalisis karakteristik pangan segar	1.Mampu menganalisis karakteristik fisik pangan segar pascapanen 2.Mampu menganalisis karakteristik kimia pangan segar pascapanen	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Tes	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS. 3x50 menit	Materi: Karakteristik fisik dan kimia pangan segar Pustaka: <i>Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang</i> Materi: Karakteristik fisik dan kimia pangan segar Pustaka: <i>Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 2010. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar. Perpustakaan Direktorat Jenderal Hortikultura.</i>	5%
3	Menjelaskan proses fisiologis pascapanen	1.Mampu menjelaskan transpirasi pascapanen 2.Mampu menjelaskan respirasi pascapanen 3.Mampu menjelaskan etilen pascapanen	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS. 3x50 menit	Materi: Transpirasi, respirasi, dan etilen Pustaka: <i>W. Sudjatha, Ni W. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. Udayana University Press. Denpasar.</i> Materi: Transpirasi, respirasi, dan etilen Pustaka: <i>Murdijati G., Yuliana R. S. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada university Press. Yogyakarta.</i>	5%

4	Membedakan pola kematangan	1.Mampu menjelaskan faktor yang mempengaruhi pematangan buah 2.Mampu menjelaskan perbedaan pematangan buah klimaterik & non klimaterik	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Penanganan buah segar Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Pematangan buah klimaterik dan non klimaterik Pustaka: <i>Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 2010. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar. Perpustakaan Direktorat Jenderal Hortikultura.</i>	6%
5	Menganalisis waktu dan teknik panen	1.Mampu menganalisis indeks kematangan yang tepat untuk produk nabati 2.Mampu menganalisis teknik pemanenan produk nabati	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Indeks kematangan dan teknik pemanenan Pustaka: <i>Murdijati G., Yuliana R. S. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada university Press. Yogyakarta.</i> Materi: Indeks kematangan dan teknik pemanenan Pustaka: <i>Murdijati G., Yuliana R. S. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada university Press. Yogyakarta.</i>	6%

6		1.Mampu menganalisis patologi pascapanen 2.Mampu mengidentifikasi penyebab kerusakan pascapanen	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Patologi pascapanen Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Faktor kerusakan pascapanen Pustaka: <i>Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang</i>	6%
7		1.Mampu menjelaskan dan mengevaluasi penerapan sortasi 2.Mampu menjelaskan dan mengevaluasi penerapan grading 3.Mampu menjelaskan dan mengevaluasi penerapan curing	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Perlakuan pascapanen Pustaka: <i>Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 2010. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar. Perpustakaan Direktorat Jenderal Hortikultura.</i> Materi: Sorting dan grading Pustaka: <i>W. Sudjatha, Ni W. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. Udayana University Press. Denpasar.</i>	6%

8	Mengintegrasikan konsep dasar fisiologi pascapanen	1.Mampu merangkum perubahan fisiologis dan biokimia berdasarkan karakteristik komoditas 2.Mampu menyampaikan analisis sederhana tentang prinsip penanganan pascapanen asal tumbuhan	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Perubahan fisiologis dan biokimia berdasarkan karakteristik komoditas Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Prinsip penanganan pascapanen asal tumbuhan Pustaka: <i>Ida A. S., Rima A., Evi Y., 2021. Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. UMSIDA Press. Sidoarjo.</i>	10%
9	Menganalisis sistem penyimpanan pascapanen pangan segar	1.Mampu menjelaskan sistem penyimpanan pascapanen pangan segar 2.Mampu mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan berbagai sistem penyimpanan 3.Mampu mengevaluasi penerapan penyimpanan yang optimal untuk berbagai jenis komoditas nabati dan hewani	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Sistem penyimpanan Pustaka: <i>Ida A. S., Rima A., Evi Y., 2021. Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. UMSIDA Press. Sidoarjo.</i> Materi: Sistem penyimpanan Pustaka: <i>W. Sudjatha, Ni W. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. Udayana University Press. Denpasar.</i>	6%

10	Menganalisis sistem distribusi pascapanenan	1.Mampu mendeskripsikan sistem transportasi pascapanenan yang optimal 2.Mampu mengidentifikasi penyebab dan pengaruh kerusakan mekanis pada bahan pangan	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Sistem distribusi pascapanenan Pustaka: Ida A. S., Rima A., Evi Y., 2021. Buku Ajar Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. UMSIDA Press. Sidoarjo. Materi: Sistem distribusi pascapanenan Pustaka: Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanenan. UMMPress. Malang	6%
11	Menganalisis fisiologi pascapanenan hewani	1.Mampu menjelaskan prinsip dasar fisiologi pascapanenan hewani dan perikanan 2.Mampu menjelaskan rigor mortis serta autolisis 3.Mampu menganalisis penanganan optimal untuk komoditas hewani dan perikanan	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Fisiologi perikanan Pustaka: Novi L., Nusaibah, Reni T. C., Putri W. R., Aulia A., Maretty T. D. B. B., Tri R. A., Sumartini, Nirmala E. H., Widya P., Meilya S. T. 2024. Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan. CV. Tohar Media. Makassar. Materi: Fisiologi pascapanenan hewani Pustaka: W. Sudjatha, Ni W. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanenan. Udayana University Press. Denpasar.	6%

12	Menganalisis penurunan mutu pascapanen	1.Mampu menganalisis penurunan mutu fisik, kimia & biologi nabati 2.Mampu menganalisis penurunan mutu fisik, kimia & biologi hewani	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Penurunan mutu perikanan Pustaka: <i>Novi L., Nusaibah, Reni T. C., Putri W. R., Aulia A., Marety T. D. B. B., Tri R. A., Sumartini, Nirmala E. H., Widya P., Meilya S. T. 2024. Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan. CV. Tohar Media. Makassar.</i> Materi: Penurunan mutu sayur buah Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Penurunan mutu hewani Pustaka: <i>Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang</i>	6%
13	Menganalisis kehilangan pascapanen	1.Mampu menganalisis faktor penyebab kehilangan pascapanen nabati dan hewani 2.Mampu mengevaluasi sistem penanganan pascapanen untuk mencegah kehilangan pascapanen	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Kehilangan pascapanen Pustaka: <i>Murdijati G., Yuliana R. S. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada university Press. Yogyakarta.</i> Materi: Kehilangan pascapanen Pustaka: <i>Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang</i>	6%

14	Mengevaluasi pengendalian pascapanen	1.Mampu menjelaskan pengaruh sanitasi dalam pengendalian pascapanen 2.Mampu menganalisis pengemasan yang optimal untuk produk nabati dan hewani 3.Mampu mengevaluasi pengendalian kerusakan pascapanen produk nabati dan hewani	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Pengendalian pascapanen Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Pengendalian pascapanen Pustaka: <i>Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang</i>	6%
15	Mengintegrasikan penanganan pascapanen dan teknologi dalam mempertahankan mutu dan umur simpan	1.Mampu menganalisis komoditas lintas sumber untuk mempertahankan mutu dan umur simpan 2.Mampu mengevaluasi sistem penanganan pascapanen modern 3.Mampu mengidentifikasi teknologi penanganan pascapanen tepat guna untuk berbagai komoditas	Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Teknologi pascapanen Pustaka: <i>Simon B. W. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen: Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. UB Press. Malang</i> Materi: Teknologi pascapanen Pustaka: <i>Rista A., Noor, H. 2025. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. UMMPress. Malang</i> Materi: Penjaminan mutu dan umur simpan Pustaka: <i>Novi L., Nusaibah, Reni T. C., Putri W. R., Aulia A., Maretty T. D. B. B., Tri R. A., Sumartini, Nirmala E. H., Widya P., Meilya S. T. 2024. Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan. CV. Tohar Media. Makassar.</i>	6%

16	Mengintegrasikan seluruh konsep fisiologi pascapanen nabati & hewani	1.Mampu menjelaskan prinsip fisiologis di balik teknologi yang diterapkan 2.Mampu menganalisis data mutu dan umur simpan untuk mengevaluasi efektivitas teknologi 3.Mampu memberikan rekomendasi teknologi yang tepat berdasarkan analisis yang dilakukan	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum, Tes	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3x50 menit	Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di LMS 3x50 menit	Materi: Integrasi fisiologi dan teknologi pascapanen Pustaka: Rista A., Noor, H. 2025. <i>Fisiologi dan Teknologi Pascapanen</i> . UMM Press. Malang Materi: Integrasi fisiologi dan teknologi pascapanen Pustaka: Novi L., Nusaibah, Reni T. C., Putri W. R., Aulia A., Marettty T. D. B. B., Tri R. A., Sumartini, Nirmala E. H., Widya P., Meilya S. T. 2024. <i>Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan</i> . CV. Tohar Media. Makassar.	10%
----	--	---	---	---	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	12%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50.33%
3.	Penilaian Praktikum	18.33%
4.	Tes	19.33%
		99.99%

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.

