


**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

	<p align="center"><b>AKADEMI ANALIS FARMASI DAN MAKANAN SUNAN GIRI PONOROGO</b>  <b>PRODI: D3 ANAFARMA</b></p>				<p align="center"><b>Kode Dokumen :</b>  <b>RPS AFM 512</b></p>
<p align="center"><b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)</b></p>					
<p><b>MATA KULIAH (MK)</b></p>	<p><b>KODE</b></p>	<p><b>Rumpun MK</b></p>	<p><b>BOBOT (sks)</b></p>	<p><b>SEMESTER</b></p>	<p><b>Tgl Penyusunan</b></p>
<p><b>NAMA MATA KULIAH</b>  <b>Teknologi Keamanan Pangan</b></p>	<p>AFM 512 P</p>	<p>Farmasi Makanan dan Analisis Keamanan Pangan</p>	<p>T= jmlh SKS  P = 2 SKS</p>	<p>V</p>	<p>20-8-2023</p>
<p><b>Pengembang RPS</b>  Devita Yudhayanti, M.Pd</p>		<p><b>Koordinator RMK</b>  Devita Yudhayanti, M.Pd</p>		<p align="center"><b>Ketua PRODI</b>  Charlis Palupi, M.Pd</p>	
<p><b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b></p>					
<p><b>Capaian Pembelajaran (CP)</b></p>	<p>P2  P12  KU1  KU2  KU4</p>	<p>Menguasai prinsip kimia, fisika dan biokimia  Menguasai konsep, prinsip, dan teknik penyuluhan sebagai upaya promosi kesehatan bagi masyarakat  Menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dengan menganalisa data serta metode yang sesuai dan dipilih dari metode yang sudah maupun belum baku dan dengan menganalisa data.  Menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.  Menyusun laporan tentang hasil dan proses kerja dengan akurat dan shahih, mengkomunikasikan secara efektif kepada</p>			

	KK4	<p>pihak lain yang membutuhkan. Mampu membantu melakukan pengumpulan data, pengolahan data dan menyusun laporan kasus dan atau laporan kerja sesuai dengan ruang lingkup penelitian kefarmasian.</p>
	CPL ⇒ Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPL1 CPL2	Mahasiswa mampu menguasai konsep Good Manufacturing Practise Mahasiswa mampu menguasai konsep Standard Sanitation Operational Procedure Mahasiswa mampu menguasai konsep Hazard Analytical Critical Control Point Mahasiswa mampu membuat dokumen SSOP pada industry rumah tangga Mahasiswa mampu membuat dokumen HACCP pada industry pangan Mahasiswa mampu melakukan survey SSOP pada industry rumah tangga Mahasiswa mampu melakukan survey HACCP pada industry pangan Mahasiswa mampu membuat produk pangan yang baik Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil pembuatan produk pangan
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	CPL ⇒ CPMK ⇒ Sub-CPMK CPMK1 CPMK2 CPMK3 CPMK4 CPMK5	Sub CPMK 1 Mahasiswa mampu menjelaskan konsep GMP Sub CPMK 2 Mahasiswa mampu menjelaskan konsep SSOP Sub CPMK 3 Mahasiswa mampu menjelaskan konsep HACCP Sub CPMK 4 Mahasiswa mampu membuat dokumen SSOP Sub CPMK 5 Mahasiswa mampu membuat dokumen HASSP Sub CPMK 6 Mahasiswa mampu melakukan survey lapangan mengenai SSOP Sub CPMK 7 Mahasiswa mampu melakukan survey lapangan mengenai HACCP Sub CPMK 8 Mahasiswa mampu membuat produk pangan yang baik Sub CPMK 9 Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil pembuatan produk pangan  Mata kuliah ini mempelajari tentang konsep – konsep dasar Praktek Industri yang baik, khususnya untuk industri makanan dan minuman, dasar – dasar standar sanitasi di industri rumah tangga , pengendalian analisa bahaya pada industri pangan, cara pembuatan dokumen SSOP , HACCP dan melakukan survey lapangan terkait SSOP, HACCP pada industri pangan, dan cara pembuatan produk pangan yang baik.

	<p>Diisi materi materi yang akan di ajarkan (Judul materi atau bahan kajiannya)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GMP</li> <li>2. SSOP</li> <li>3. HACCP</li> <li>4. Pembuatan dokumen SSOP Industri rumah tangga</li> <li>5. Pembuatan dokumen HACCP Industri pangan</li> <li>6. Survey SSOP di industri rumah tangga</li> <li>7. Survey HACCP di industri pangan</li> <li>8. Pembuatan Produk Pangan yang Baik</li> <li>9. Presentasi hasil pembuatan produk pangan</li> </ol>
	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memproduksi Pangan yang Aman, Purwiyatno, Hariyadi, ratih Dewanti, PT Dian Rakyat, Jakarta</li> <li>2. EK1. Keamanan Pangan, Ratih Dewanti-Hariyadi, Seafast Center, IPB</li> <li>3. EK4. Sanitasi Industri Pangan, Dewanti-Hariyadi, Seafast Center, IPB</li> <li>4. EK5. SSOP, Dewanti-Hariyadi, Seafast Center, IPB</li> <li>5. EK10. GMP untuk IRTP dan Jasa Boga, Winiati P Rahayu, Seafast Center , IPB</li> <li>6. EK11. Teknik Pemeriksaan Sarana IRTP, Sutrisno Koswara, Seafast Center, IPB</li> </ol> <p>Pendukung :</p> <p>Bahan Ajar, <i>worksheet</i>, jurnal penelitian, jurnal pengabdian, modul praktikum</p>
<b>Dosen Pengampu</b>	Devita Yudhayanti, M.Pd
<b>Matakuliah syarat</b>	Amami T 1 dan Amami T 2

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa,		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator (3)	Kriteria & Bentuk (4)	Daring (online) (5)	Luring (offline) (6)		
1	Mahasiswa mampu menjelaskan materi yang akan dipelajari dalam mata kuliah Teknologi Keamanan Pangan	Ketepatan menerangkan isi materi Teknologi Keamanan Pangan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Kontrak kuliah Pendahuluan materi Teknologi Keamanan Pangan	(8)
2	Mahasiswa mampu menerangkan peraturan perundangan tentang keamanan air dan keamanan pangan	Ketepatan menerangkan peraturan perundangan tentang keamanan air dan keamanan pangan	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Peraturan perundangan tentang keamanan air dan keamanan pangan	
3	Mahasiswa mampu menerangkan tentang air bersih dan sehat	Ketepatan menerangkan tentang air bersih dan sehat	Test		BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning	Air bersih dan sehat	

4	Mahasiswa mampu menerangkan penggolongan air	Ketepatan menerangkan penggolongan air	Test				PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meressume jurnal	Penggolongan air	
5	Mahasiswa mampu menerangkan pengujian air	Ketepatan menerangkan pengujian air	Test				BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meressume jurnal	Pengujian air	
6	Mahasiswa mampu menerangkan tentang chemical oxygen demand	Ketepatan menerangkan tentang chemical oxygen demand	Test				BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning	Chemical oxigen demand (COD)	

						PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal		
7	Mahasiswa mampu menerangkan Biological oxygen demand	Ketepatan menerangkan biological oxygen demand	Test			BP: Kuliah TM : 1 X 1 X 50 ' Cooperative learning PT ; 1 X 1 X 60' Mencari jurnal materi terkait BM ; 1 X 1 X 60' Meresume jurnal	Biological oxigen demand	
<b>8</b>	<b>Evaluasi Tengah Semester</b>							
<b>16</b>	<b>Evaluasi Akhir Semester</b>							