

	UNIVERSITAS PAKUAN FAKULTAS MIPA PROGRAM STUDI : KIMIA				
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)				
MATA KULIAH (MK)	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	NO&TGL DOK
CODEX DAN HACCP	KIM6306	Mata Kuliah Program Studi	2 SKS	6	26/03/2021
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Ketua Prodi</b>
	0425027106   Dr. DIANA WIDIASTUTI, M.Phil		0425027106   Dr. DIANA WIDIASTUTI, M.Phil		0427067401   Dr. . ADE HERI MULYATI, S.Si. M.Si
Capaian Pembelajaran (CP)	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>				
	CPL 2	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila; berperan sebagai warga Negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa; menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.			
	CPL 4	Menguasai pengetahuan operasional lengkap tentang fungsi, cara mengoperasikan instrumen kimia yang umum, serta analisis data dan informasi dari instrumen tersebut.			
	CPL 10	Mampu melakukan beberapa alternatif solusi di bidang Pengelolaan sumber daya alam untuk pengembangan produk pangan dan obat-obatan serta pengelolaan lingkungan dalam pengendalian pencemaran dan green chemistry.			
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>				
	CPMK 1	Mahasiswa akan mampu menjelaskan aspek-aspek penting terkait produk primer dalam industri pangan, seperti kebersihan lingkungan, produksi sumber pangan, penanganan, penyimpanan, transportasi, pembersihan, pemeliharaan, serta kebersihan personal			
	CPMK 2	mahasiswa mampu memahami pentingnya pengendalian kegiatan operasional, termasuk pengendalian bahaya pangan, aspek kunci dan sistem pengendalian kebersihan, persyaratan bahan baku, pengelolaan air, manajemen dan pengawasan, serta dokumentasi dan prosedur penarikan produk untuk memastikan keamanan dan kualitas produk pangan yang dihasilkan.			
	CPMK 3	Mahasiswa mampu memahami personal hygiene, status kesehatan, sakit & cidera, kebersihan personal, perilaku personal, pengunjung			
	CPMK 4	Mahasiswa mampu memahami sistem transportasi produk, prasyarat penggunaan dan pemeliharaan, memahami informasi produk dan kesadaran konsumen, identifikasi lot, informasi produksi, pelabelan, pelatihan, kesadaran dan tanggung jawab,			
	CPMK 5	Mahasiswa mampu membuat HACCP plan dan menjelaskannya dengan jelas dan lengkap.			
	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CMPK)</b>				
	Sub-CPMK 1	Mahasiswa mampu menkarakerisasikan tentang Regulasi pangan (Nasional dan Internasional)			
	Sub-CPMK 2	Mahasiswa mampu membuat garis besar i konsep dan tujuan codex serta prinsip-prinsip dasar dan standar yang ditekankan oleh codex			
	Sub-CPMK 3	Mengetahui memerici Proses Pengembangan dan Penerapan Standar CODEX			
	Sub-CPMK 4	Mahasiswa mampu Merinci konsep dasar HACCP dan pentingnya pendekatan berbasis risiko dalam pengelolaan keamanan pangan.			

Sub-CPMK 5	Mahasiswa mampu Mengidentifikasi bahaya dalam proses produksi pangan dan menetapkan titik kendali kritis yang sesuai
Sub-CPMK 6	Mahasiswa mampu Membagangkan langkah-langkah HACCP secara sistematis untuk merancang sebuah program keamanan pangan yang efektif.
Sub-CPMK 7	Mahasiswa mampu menyimpulkan keterkaitan antara standar CODEX dan implementasi sistem HACCP dalam industri pangan.
Sub-CPMK 8	Mahasiswa mampu menyusun sistem HACCP pada suatu pabrik pangan berdasarkan studi kasus praktik dan simulasi

### Korelasi CPL terhadap CPMK

	CPMK 1	CPMK 2	CPMK 3	CPMK 4	CPMK 5
CPL 2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CPL 4	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CPL 10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Mata kuliah ini membahas prinsip-prinsip dan metode pengolahan pangan. Mata kuliah ini juga menjabarkan prinsip dan metode pengolahan menggunakan garam, asap, pengeringan, pengolahan fermentasi dan pengembangan serta pengemasan produk lama maupun produk baru
<b>Bahan Kajian/ Materi Pembelajaran</b>	Sejarah dan Pengantar CODEX Alimentarius; Prinsip-prinsip dan Standar CODEX: Konsep Dasar HACCP: Penerapan Langkah-langkah HACCP: Integrasi CODEX dan HACCP: Studi Kasus dan Diskusi: Kegiatan Praktis dan Simulasi.
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Creaser, Collins and Rupert Purchase (1991), Food Contaminants: Source and Surveillance,</li> <li>2. The Royal Soc. of Chemistry, , Dep. Kes RI, 1979</li> <li>3. Kodex makanan Indonesia tentang Bahan tambahan makanan, Hall, C.W.,(1975)</li> </ol>
<b>Pustaka</b>	<b>Pendukung :</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Error in experimentation, Matriks Pub.Co., Champaign, Illinois.</li> <li>5. Winarno, F.G. (2002), Codex and SNI dalam perdagangan pangan global, MBrio Press. Bogor.</li> <li>6. Winarno, F.G. dan Surono (2004), GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik, MBrio Press. Bogor.</li> <li>7. Winarno, F.G. dan Surono (2004), HACCP dan Penerapannya dalam Industri , MBrio Press. Bogor jurnal yang mendukung tentang Rekayasa Industri pengolahan makanan</li> </ol>
<b>Dosen Pengampu</b>	
<b>Mata Kuliah Syarat</b>	

Minggu 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	Daring		
1	Sub-CPMK 1	Ketepatan menjelaskan	1. UAS 2. UTS	PBL, diskusi, tanya jawab, 1x(2x50')		materi UU Pangan, Perka BPOM	8.75

		tentang materi UU Pangan, Perka BPOM tentang cemaran mikro, logam dan bahan tambahan pangan, referensi regulasi negara2 lain (CODEXm ANZ,USA, FDA, EU dll)	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	Tugas-1 Menyusun ringkasan dalam bentuk makalah tentang pengertian pengetahuan	tentang cemaran mikro, logam dan bahan tambahan pangan, referensi regulasi negara2 lain (CODEXm ANZ,USA, FDA, EU dll) (Utama: 7)	
					<b>Bahasa Inggris :</b>	
2,3	Sub-CPMK 2	Mampu menjelaskan cara menentukan handling pangan pada sistem transportasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	PBL, diskusi, tanya jawab, 1x(2x50') tugas mandiri Makalah: studi kasus tentang permasalahan pangan khususnya yang berkaitan dengan kimia. 1x(2x50')	materi UU Pangan, Perka BPOM tentang cemaran mikro, logam dan bahan tambahan pangan, referensi regulasi negara2 lain (CODEXm ANZ,USA, FDA, EU dll) (Utama: 7)	13.75
					<b>Bahasa Inggris :</b>	
4,5	Sub-CPMK 3	Mengetahui Proses Pengembangan dan Penerapan Standar CODEX	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	PBL, diskusi, tanya jawab, 1x(2x50') tugas mandiri : faktor-faktor yang mempengaruhi Pengembangan dan Penerapan Standar CODEX 1x(2x50')	Pengembangan dan Penerapan Standar CODEX (1-2)	13.75
					<b>Bahasa Inggris :</b>	
6,7	Sub-CPMK 4	Ketepatan menyebutkan dan menjelaskan metode analisis lemak dan berbagai zat aditif.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	PBL, diskusi, tanya jawab, 1x (2x50') tugas mandiri: membuat ringkasan materi. 1x(2x50')	HACCP (utama 6-7)	13.75
					<b>Bahasa Inggris :</b>	

9	Sub-CPMK 5	Mengidentifikasi bahaya dalam proses produksi pangan dan menetapkan titik kendali kritis yang sesuai	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	PBL, diskusi, tanya jawab, 1x (1x50') tugas man2diri: membuat ringkasan materi,(1x50')		<p>bahaya dalam proses produksi pangan (Utama: 3)</p> <hr/> <p><b>Bahasa Inggris :</b></p>	8.75
10,11	Sub-CPMK 6	Menjelaskan dengan komprehensif HACCP Plan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	PBL, diskusi, tanya jawab, 1x (2x50') tugas mandiri : review jurnal kimia pangan (2x50')		<p>Menerapkan langkah-langkah HACCP secara sistematis untuk merancang sebuah program keamanan (2-3)</p> <hr/> <p><b>Bahasa Inggris :</b></p>	13.75
12,13	Sub-CPMK 7	Mampu menerangkan dan mempresentasikan CODEX & HACCP plan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	Diskusi, tanya jawab, 1x(2x50') Tugas mandiri : mengevaluasi teknologi pengemasan yang sesuai dengan karakteristik produk 1x(2x50')		<p>Menjelaskan HACCP Plan (Utama:2- 3)</p> <hr/> <p><b>Bahasa Inggris :</b></p>	13.75
14, 15	Sub-CPMK 8	Mampu menerangkan dan mempresentasikan HACCP plan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UAS</li> <li>2. UTS</li> <li>3. Quiz</li> <li>4. Lainnya (Presentasi, dll)</li> <li>5. Produk</li> <li>6. Praktikum</li> <li>7. Keaktifan</li> <li>8. Sikap</li> </ol>	Diskusi, tanya jawab, 1x(2x50')		<p>Menentukan dan memaparkan HACCP plan hasil rancangan kelompok</p> <p>review jurnal berskala nasional maupun internasional.</p> <hr/> <p><b>Bahasa Inggris :</b></p>	13.75

Bogor, 26 Maret 2021  
Dosen Pengampu

**Ttd.**