



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER  
PEMBELAJARAN DARING KOLABORATIF (PDK)  
MATA KULIAH  
TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN  
KODE MATA KULIAH : MJU.PTN-05**

**PENYUSUN:**

**ARA NUGRAHAYU NALAWATI, S.TP., M.Si.**

**NIDN. 0723098908**

**DANU INDRA WARDHANA, S.TP., M.P.**

**NIDN. 0705089203**

**QORY ZUNIANA, S.P., M.P.**

**NIDN. 0715068603**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER  
(JULI, 2024)**



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER  
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)  
MATA KULIAH: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN  
No. Dokumen: 00303 16014

Status Dokumen	: <input type="checkbox"/> Master	<input type="checkbox"/> Salinan No.
Nomor Revisi	: 00	
Tanggal Terbit	: 30 Juli 2024	
Jumlah Halaman	: 54 halaman	

Dibuat oleh :		Diperiksa oleh :	
Nama	Ara Nugrahyu N, S.TP., M.Si.	Nama	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.
Jabatan	Tim Penyusun	Jabatan	Ketua Program Studi
Tanggal	25 Juli 2024	Tanggal	26 Juli 2024

Disetujui oleh :	
Nama	Saptya Prawitasari, S.P., M.P.
Jabatan	Dekan Fakultas Pertanian
Tanggal	30 Juli 2024

*Isi dokumen ini sepenuhnya merupakan rahasia Universitas Muhammadiyah Jember dan tidak boleh diperbanyak, baik Sebagian maupun seluruhnya kepada pihak lain tanpa ijin tertulis dari Rektor Universitas Muhammadiyah Jember*





**LEMBAR VALIDASI**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER  
MATA KULIAH: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN  
No. Dokumen: 00303 16014**

Validasi	Penanggung Jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
Penyusun 1	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.	Ketua Tim Dosen Pengampu		25 Juli 2024
Penyusun 2	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.	Dosen Pengampu		25 Juli 2024
Penyusun 3	Qory Zuniana, S.P, M.P.	Dosen Pengampu		25 Juli 2024
Pemeriksa 1	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.	Ketua Kelompok Dosen Keahlian		26 Juli 2024
Persetujuan	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.	Ketua Program Studi		26 Juli 2024
Pemeriksa 2	Dr. Haris Hermawan, M.M.	Ketua LP3		29 Juli 2024
Penetapan	Saptya Prawitasari, S.P., M.P.	Dekan		30 Juli 2024

## Daftar Isi

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan.....</b>	<b>iii</b>
<b>Halaman Validasi .....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>v</b>
<b>Prakata .....</b>	<b>vi</b>
<b>A. IDENTITAS MATA KULIAH.....</b>	<b>1</b>
<b>B. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP) .....</b>	<b>2</b>
<b>C. ANALISIS PEMBELAJARAN.....</b>	<b>6</b>
<b>D. KOMPETENSI AKHIR YANG DIRENCANAKAN (KAD).....</b>	<b>7</b>
<b>E. RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER .....</b>	<b>9</b>
<b>F. RANCANGAN TUGAS .....</b>	<b>15</b>
<b>Lampiran 1. Hasil Checklist Daftar Periksa Penetapan RPS.....</b>	<b>53</b>

## **Prakata**

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmatNya sehingga kami dapat menyusun Dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Pangan ini dengan baik. Rencana Pembelajaran Semester Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Pangan ini baru pertama kali disusun dan bahan kajian yang digunakan dalam penyusunan RPS ini meliputi Buku Referensi, Buku Ajar dan Artikel Ilmiah yang berkaitan dengan Teknologi Pengolahan Pangan serta diterbitkan dalam kurun waktu 10 tahun terakhir. Kami menyadari bahwa Rencana Pembelajaran Semester ini masih jauh dari kata sempurna sehingga kami selaku penyusun sangat berterima kasih apabila ada kritik dan saran untuk penyempurnaan perangkat pembelajaran ini.

Jember, 25 Juli 2024

Tim Penyusun

#### A. IDENTITAS MATA KULIAH

<b>Program Studi</b>	Teknologi Industri Pertanian
<b>Nama Mata Kuliah (MK)</b>	Teknologi Pengolahan Pangan
<b>Jenis Mata Kuliah</b>	Wajib
<b>Kode / Bobot MK</b>	MJU.PTN-05 / 3 SKS
<b>BKP MBKM</b>	-
<b>Semester</b>	3
<b>MK Prasyarat</b>	-
<b>Dosen Pengampu</b>	- Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. - Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. - Qory Zuniana, S.P., M.P.

**B. CAPAIAN PEMBELAJARAN (CP)**

	<b>UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER</b> <b>FAKULTAS PERTANIAN</b> <b>PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN</b>				<b>Kode Dokumen</b> <b>00303 16014</b>
<b>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</b>					
<b>MATA KULIAH</b>	<b>KODE</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>BKP MBKM</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>TGL PENYUSUNAN</b>
Teknologi Pengolahan Pangan	MJU.PTN-05	3	-	2	25 Juli 2024
Capaian Pembelajaran	<b>CPL PRODI yang Dibebankan pada MK</b>				
	CPL6	Mampu mengidentifikasi, memformulasi, menganalisis, dan memecahkan permasalahan agroindustri yang mencakup rekayasa sistem, rekayasa proses, manajemen dan lingkungan dengan menerapkan ilmu matematika, pengetahuan alam serta teknologi informasi			
	CPL7	Mampu merancang komponen/sistem, proses dan produk untuk memenuhi kebutuhan agroindustri berkelanjutan berbasis kearifan lokal dalam kendala yang realistis			
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah</b>				
	CPMK 1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam teknologi pengolahan pangan. <b>(CPL6)</b>			
	CPMK 2	Mampu menganalisis karakteristik teknologi pengolahan dan rekayasa proses bahan hasil pertanian. <b>(CPL7)</b>			
	CPMK3	Mampu menerapkan metode, keterampilan dan perangkat keteknikan modern yang diperlukan dalam mengembangkan produk agroindustri. <b>(CPL7)</b>			
	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>				
	Sub-CPMK 1	Mampu menganalisis konsep dasar pangan			
	Sub-CPMK 2	Mampu mengidentifikasi nutrisi kandungan bahan pangan			
Sub-CPMK 3	Mampu mengidentifikasi karakteristik bahan pangan				
Sub-CPMK 4	Mampu mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan				

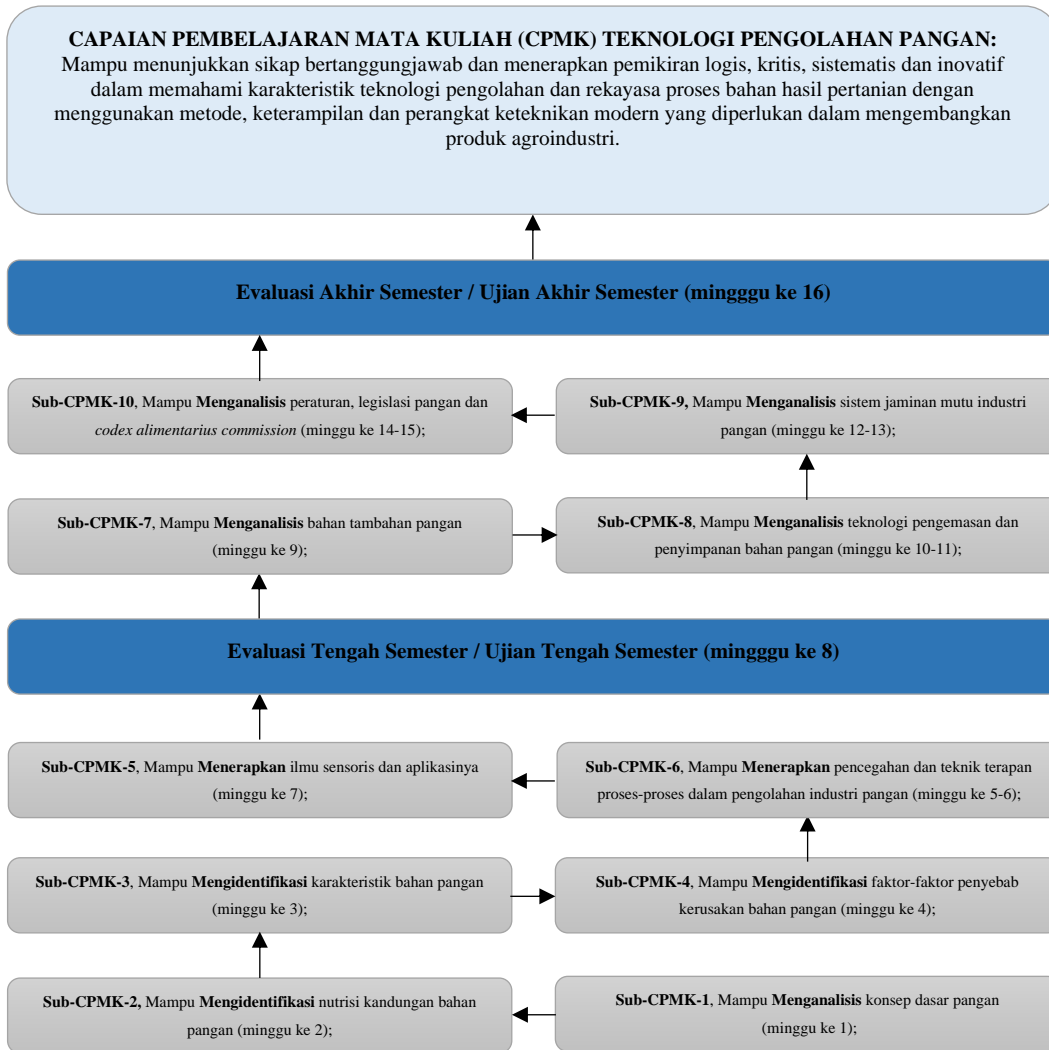


	Sub-CPMK 5	Mampu menerapkan pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan			
	Sub-CPMK 6	Mampu menerapkan ilmu sensoris dan aplikasinya			
	Sub-CPMK 7	Mampu menganalisis bahan tambahan pangan			
	Sub-CPMK 8	Mampu menganalisis teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan			
	Sub-CPMK 9	Mampu menganalisis sistem jaminan mutu industri pangan			
	Sub-CPMK 10	Mampu menganalisis peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commision</i>			
<i>Outcome Mapping</i>	<b>Sub-CPMK</b>	<b>CPL6 (%)</b>	<b>CPL7 (%)</b>	<b>Total</b>	<b>Bobot (%)</b>
	Sub-CPMK 1	50	50	100	5
	Sub-CPMK 2	50	50	100	5
	Sub-CPMK 3	50	50	100	5
	Sub-CPMK 4	50	50	100	5
	Sub-CPMK 5	50	50	100	10
	Sub-CPMK 6	50	50	100	20
	Sub-CPMK 7	50	50	100	5
	Sub-CPMK 8	50	50	100	15
	Sub-CPMK 9	50	50	100	15
	Sub-CPMK 10	50	50	100	15
	<b>Bobot CPL pada CPMK</b>			100	100
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah teknologi pengolahan pangan membahas tentang konsep dasar pangan; nutrisi kandungan bahan pangan; karakteristik bahan pangan; faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan; pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan; ilmu sensoris dan aplikasinya; bahan tambahan pangan; teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan; sistem jaminan mutu industri pangan; serta peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commision</i> .				
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep dasar pangan				
	2. Nutrisi kandungan bahan pangan				
	3. Karakteristik bahan pangan				
	4. Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan				

	5. Pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan
	6. Ilmu sensoris dan aplikasinya
	7. Bahan tambahan pangan
	8. Teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan
	9. Sistem jaminan mutu industri pangan
	10. Peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commision</i>
Referensi	<b>Utama</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effendi, S. (2015). <i>Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan</i>. Alfabeta.</li> <li>2. Fellows, P. J. (2016). <i>Teknologi Pengolahan Pangan Prinsip dan Praktik</i>. EGC Penerbit Buku Kedokteran.</li> <li>3. Muchtadi, T. R., &amp; Sugiyono. (2018). <i>Prinsip Proses &amp; Teknologi Pangan</i>. Alfabeta.</li> <li>4. Sobari, E. (2018). <i>Teknologi Pengolahan Pangan</i>. Penerbit Andi.</li> </ol>
	<b>Pendukung</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Azza, A., Susilo, C., &amp; Wardhana, D. I. (2021). Fish as A Source of Micronutrients In Preventing The Risk of Pre-Eclampsia In Pregnant Women. <i>Indonesian Nursing Journal of Education and Clinic (Injec)</i>, 6(2), 139. <a href="https://doi.org/10.24990/injec.v6i2.429">https://doi.org/10.24990/injec.v6i2.429</a></li> <li>2. Azza, A., &amp; Wardhana, D. I. (2021). Empowerment of Integrated Health Post Cadres through Fish Nugget Processing to Prevent Anemia in Pregnant Women. <i>Community Development Journal</i>, 5(2), 245–250. <a href="https://doi.org/10.33086/cdj.v5i2.2065">https://doi.org/10.33086/cdj.v5i2.2065</a></li> <li>3. AN Aulia, AN Nalawati, A Asadam, A Yuristianti, R Rismawati. (2022). Pemberdayaan Kelompok PKK Melalui Keterampilan Olah Pangan Yoghurt Sinbiotik Untuk Mendukung Gaya Hidup Sehat Dan Mendorong Perekonomian Di Masa Pandemi Covid-19. <i>Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS</i> 7 (1), 74-82.</li> <li>4. Firmansyah, A., Wardhana, D. I., &amp; Setiawan, A. P. (2023). Pengaruh Suhu Dan Variasi Waktu Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Teh Cascara. <i>Seminar Nasional Pertanian 2023</i>, 1, 52–58.</li> <li>5. Hadi, D. K., Setiawan, A. P., &amp; Wardhana, D. I. (2021). Pendampingan Pengembangan Usaha Minuman Ekstrak Mengkudu di UD. ZAM Desa Bagorejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember. <i>Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage</i>, 2(2), 61–66.</li> <li>6. Nalawati, A. N., &amp; Wardhana, D. I. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Stabilitas Antosianin Ekstrak Kulit Kopi Robusta. <i>Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian</i>, 8(1), 19–28.</li> <li>7. Utami, A. Y., Triana, D. F., Mursalin, A., Pratama, I. A. Y., Firmansyah, A., &amp; Wardhana, D. I. (2022). Pemberdayaan</li> </ol>

	<p>Kelompok PKK Desa Klungkung Melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Celup Cascara. <i>Journal of Community Development</i>, 3(1), 8–16. <a href="https://doi.org/10.47134/comdev.v3i1.53">https://doi.org/10.47134/comdev.v3i1.53</a></p> <p>8. Wardhana, D. I., Nalawati, A. N., Setiawan, A. P., Ramadhani, S. A., &amp; Valencia, O. (2023). Karakteristik mutu karbohidrat dan evaluasi mutu sensoris minuman fungsional berbasis FOS dan inulin. <i>Agromix</i>, 14(2), 135–144.</p>
Media Pembelajaran	<p><b>Software:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Microsoft Office</i></li> <li>2. PDF</li> <li>3. <i>Video Youtube</i></li> <li>4. Email</li> <li>5. <i>WhatsApp</i></li> <li>6. Zoom</li> <li>7. <i>Google Meet</i></li> <li>8. <i>Estudy</i> Universitas Muhammadiyah Jember</li> </ol> <p><b>Hardware/Alat bantu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyektor</li> <li>2. Laptop/Komputer</li> <li>3. Alat Tulis</li> <li>4. Papan Tulis</li> </ol>

### C. ANALISIS PEMBELAJARAN



#### D. KOMPETENSI AKHIR YANG DIRENCANAKAN (KAD)

Capaian Pembelajaran MK		
	No. CPMK	Rumusan KAD
Kompetensi Akhir yang Direncanakan (Sub-CPMK)	1	Mampu menganalisis konsep dasar pangan
	2	Mampu mengidentifikasi nutrisi kandungan bahan pangan
	3	Mampu mengidentifikasi karakteristik bahan pangan
	4	Mampu mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan
	5	Mampu menerapkan pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan
	6	Mampu menerapkan ilmu sensoris dan aplikasinya
	7	Mampu menganalisis bahan tambahan pangan
	8	Mampu menganalisis teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan
	9	Mampu menganalisis sistem jaminan mutu industri pangan
	10	Mampu menganalisis peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commission</i>
Bobot Mata Kuliah	Bobot Tatap Muka (TM)	: 15%
	Bobot Praktikum (P)	: 20%
	Bobot Praktek Lapangan (L)	: 30%
	Bobot Simulasi (S)	: 35%
	Total Bobot MK: 15TM + 20P + 30L + 35S = 100%	
Metode Pembelajaran	a. Pendekatan: <i>Student Center Learning</i> b. Model: <i>Small group discussion, case method, project-based learning</i> c. Strategi: Ceramah, diskusi, studi kasus, penugasan, presentasi	
Rencana Evaluasi	Aktivitas Partisipatif (A)	: 5%
	Hasil Proyek / <i>Project Based Learning</i> (P)	: 25%
	Tugas / <i>Case Method</i> (T)	: 25%
	Quiz (Q)	: 15%
	UTS	: 15%
	UAS	: 15%
	Nilai : 5A+25P+25T+15Q+15UTS+15UAS=100	
Referensi	<p><b>Utama:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Effendi, S. (2015). <i>Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan</i>. Alfabeta.</li> <li>2. Fellows, P. J. (2016). <i>Teknologi Pengolahan Pangan Prinsip dan Praktik</i>. EGC Penerbit Buku Kedokteran.</li> <li>3. Muchtadi, T. R., &amp; Sugiyono. (2018). <i>Prinsip Proses &amp; Teknologi Pangan</i>. Alfabeta.</li> <li>4. Sobari, E. (2018). <i>Teknologi Pengolahan Pangan</i>. Penerbit Andi.</li> </ol> <p><b>Pendukung</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Azza, A., Susilo, C., &amp; Wardhana, D. I. (2021). Fish as A Source of Micronutrients In Preventing The Risk of Pre-Eclampsia In Pregnant Women. <i>Indonesian Nursing Journal of Education and Clinic (Injec)</i>, 6(2), 139. <a href="https://doi.org/10.24990/injec.v6i2.429">https://doi.org/10.24990/injec.v6i2.429</a></li> <li>2. Azza, A., &amp; Wardhana, D. I. (2021). Empowerment of Integrated Health Post Cadres through Fish Nugget Processing to Prevent Anemia in Pregnant Women. <i>Community Development Journal</i>, 5(2), 245–250. <a href="https://doi.org/10.33086/cdj.v5i2.2065">https://doi.org/10.33086/cdj.v5i2.2065</a></li> </ol>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. AN Aulia, AN Nalawati, A Asadam, A Yuristianti, R Rismawati. (2022). Pemberdayaan Kelompok PKK Melalui Keterampilan Olah Pangan Yoghurt Sinbiotik Untuk Mendukung Gaya Hidup Sehat Dan Mendorong Perekonomian Di Masa Pandemi Covid-19. <i>Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS</i> 7 (1), 74-82.</li> <li>4. Firmansyah, A., Wardhana, D. I., &amp; Setiawan, A. P. (2023). Pengaruh Suhu Dan Variasi Waktu Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Teh Cascara. <i>Seminar Nasional Pertanian 2023</i>, 1, 52–58.</li> <li>5. Hadi, D. K., Setiawan, A. P., &amp; Wardhana, D. I. (2021). Pendampingan Pengembangan Usaha Minuman Ekstrak Mengkudu di UD. ZAM Desa Bagorejo Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember. <i>Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage</i>, 2(2), 61–66.</li> <li>6. Nalawati, A. N., &amp; Wardhana, D. I. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Stabilitas Antosianin Ekstrak Kulit Kopi Robusta. <i>Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian</i>, 8(1), 19–28.</li> <li>7. Utami, A. Y., Triana, D. F., Mursalin, A., Pratama, I. A. Y., Firmansyah, A., &amp; Wardhana, D. I. (2022). Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Klungkung Melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Teh Celup Cascara. <i>Journal of Community Development</i>, 3(1), 8–16. <a href="https://doi.org/10.47134/comdev.v3i1.53">https://doi.org/10.47134/comdev.v3i1.53</a></li> <li>8. Wardhana, D. I., Nalawati, A. N., Setiawan, A. P., Ramadhani, S. A., &amp; Valencia, O. (2023). Karakteristik mutu karbohidrat dan evaluasi mutu sensoris minuman fungsional berbasis FOS dan inulin. <i>Agromix</i>, 14(2), 135–144.</li> </ol>
--	---

## E. RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

(1) Minggu ke-	(2) Kemampuan Akhir yang Direncanakan (KAD)/Sub-CPMK	(3) Bahan Kajian (Materi Ajar)	(4) Bentuk dan Metode Pembelajaran	(5) Waktu	(6) Pengalaman Belajar Mahasiswa		(7) Kriteria Penilaian dan Indikator	(8) Bobot Penilaian
					Non MBKM	MBKM		
1	Mampu menganalisis konsep dasar pangan	<p>Materi Ajar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pendahuluan <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrak kuliah</li> <li>Kompetensi yang harus dicapai dalam mata kuliah</li> <li>Peta kompetensi dan rujukan yang digunakan</li> </ul> </li> <li>Pengertian pangan</li> <li>Jenis pangan segar</li> <li>Jenis pangan olahan</li> <li>Pangan olahan tertentu</li> </ol> <p>Media</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Video Pembelajaran 1</li> <li>PPT</li> <li>E-Modul</li> </ol>	<p>Bentuk:</p> <p>Kuliah sinkronus ke-1</p> <p>Metode:</p> <p>Ekspositori dan Diskusi</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a> <i>Zoom meeting</i></p>	<p>3x170'</p> <p>TM: 2x50'</p> <p>TT: 2x60'</p> <p>BM: 2x60'</p> <p>Praktikum: 170'</p>	Mahasiswa menganalisis materi / referensi tentang konsep dasar pangan melalui video pembelajaran 1 yang disajikan melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a>	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka);</li> <li>Ketepatan dalam menganalisis konsep dasar pangan</li> <li>Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</li> </ol>	5%
2	Mampu mengidentifikasi nutrisi kandungan bahan pangan	<p>Materi Ajar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kandungan air bahan pangan</li> <li>Kandungan karbohidrat bahan pangan</li> <li>Kandungan protein bahan pangan</li> </ol>	<p>Bentuk:</p> <p>Kuliah asinkronus</p> <p>Metode:</p> <p>Ekspositori dan Diskusi</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	<p>3x170'</p> <p>TM: 2x50'</p> <p>TT: 2x60'</p> <p>BM: 2x60'</p> <p>Praktikum: 170'</p>	Mahasiswa menganalisis materi / referensi tentang nutrisi kandungan bahan pangan melalui video pembelajaran 2 yang disajikan melalui	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka);</li> <li>Ketepatan dalam mengidentifikasi nutrisi kandungan bahan</li> </ol>	5%

		<p>4. Kandungan lipida bahan pangan</p> <p>5. Kandungan vitamin dan mineral bahan pangan</p> <p>6. Kandungan senyawa flavor dan pigmen bahan pangan</p> <p>7. Kandungan abu bahan pangan</p> <p>Media</p> <p>1. Video Pembelajaran 2</p> <p>2. PPT</p> <p>3. E-Modul</p>			<a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a>		<p>3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	
3	Mampu mengidentifikasi karakteristik bahan pangan	<p>Materi Ajar:</p> <p>1. Kelompok bahan pangan nabati</p> <p>2. Kelompok bahan pangan hewani</p> <p>3. Proses <i>cleaning, sorting</i> dan <i>grading</i> bahan pangan</p> <p>4. Proses pengecilan ukuran bahan pangan</p> <p>Media</p> <p>1. Video Pembelajaran 3</p> <p>2. PPT</p> <p>3. E-Modul</p>	<p>Bentuk:</p> <p>Kuliah asinkronus</p> <p>Metode:</p> <p>Ekspositori dan Diskusi</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	<p>3x170'</p> <p>TM: 2x50'</p> <p>TT: 2x60'</p> <p>BM: 2x60'</p> <p>Praktikum: 170'</p>	Mahasiswa menganalisis materi / referensi tentang karakteristik bahan pangan melalui video pembelajaran 3 yang disajikan melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a>	-	<p>1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka);</p> <p>2. Ketepatan dalam mengidentifikasi karakteristik bahan pangan</p> <p>3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	5%
4	Mampu mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan	<p>Materi Ajar:</p> <p>1. Pengaruh aktivitas mikroba pada bahan pangan</p> <p>2. Pengaruh enzim pada bahan pangan</p> <p>3. Pengaruh serangga dan parasit pada bahan pangan</p>	<p>Bentuk:</p> <p>Kuliah sinkronus ke-2</p> <p>Metode:</p> <p>Ekspositori dan Diskusi</p> <p>Kelas virtual melalui</p>	<p>3x170'</p> <p>TM: 2x50'</p> <p>TT: 2x60'</p> <p>BM: 2x60'</p>	Mahasiswa menganalisis materi / referensi tentang faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan melalui video	-	<p>1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka);</p> <p>2. Ketepatan dalam mengidentifikasi faktor-faktor</p>	5%



		<p>4. Pengaruh suhu pada bahan pangan</p> <p>5. Pengaruh kadar air pada bahan pangan</p> <p>6. Pengaruh oksigen pada bahan pangan</p> <p>7. Pengaruh cahaya pada bahan pangan</p> <p>8. Pengaruh waktu penyimpanan pada bahan pangan</p> <p>Media</p> <p>1. Video Pembelajaran 4</p> <p>2. PPT</p> <p>3. E-Modul</p>	<p><a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p> <p>Zoom meeting</p>	<p>Praktikum: 170'</p>	<p>pembelajaran 4 yang disajikan melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>		<p>penyebab kerusakan bahan pangan</p> <p>3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	
5-6	<p>Mampu menerapkan pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan</p>	<p>Materi Ajar:</p> <p>1. Pengawetan kimia</p> <p>2. Pengawetan suhu rendah</p> <p>3. Pengeringan</p> <p>4. Pengasapan</p> <p>5. Penggorengan</p> <p>6. Pemangangan</p> <p>7. Sterilisasi</p> <p>8. Pasteurisasi</p> <p>9. Blansing</p> <p>10. Fermentasi</p> <p>11. Ekstrusi</p> <p>12. Kristalisasi</p> <p>13. Iradiasi bahan pangan</p> <p>14. Teknologi suplementasi pangan</p>	<p>Bentuk: Kuliah asinkronus</p> <p>Metode: Ekspositori dan Diskusi</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	<p>3x170'</p> <p>TM: 2x50'</p> <p>TT: 2x60'</p> <p>BM: 2x60'</p> <p>Praktikum: 170'</p>	<p>Mahasiswa menganalisis materi / referensi tentang pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan melalui video pembelajaran 5-6 yang disajikan melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	-	<p>1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka);</p> <p>2. Ketepatan dalam menerapkan pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan</p> <p>4. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	20%


		Media 1. Video Pembelajaran 6 2. PPT 3. E-Modul						
7	Mampu menerapkan ilmu sensoris dan aplikasinya	Materi Ajar: 1. Indra sensoris manusia dalam mendeteksi atribut sensoris 2. Metode analisis sensoris 3. Panelis dalam uji sensoris 4. Laboratorium sensoris 5. Aplikasi ilmu sensoris dalam pengembangan produk pangan  Media 1. Video Pembelajaran 7 2. PPT 3. E-Modul	Bentuk: Kuliah sinkronus ke-3  Metode: <i>Case Method</i> 1. Pre-existing material 2. Analisis Kasus dalam kelompok 3. Analisis Kasus Klasikal  Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a>	3x170'  TM: 2x50' TT: 2x60' BM: 2x60'  Praktikum: 170'	1. Melalui pemaparan kasus pada materi pembelajaran melalui <a href="https://spada.kemdi.kbud.go.id/">https://spada.kemdi.kbud.go.id/</a> , mahasiswa mengidentifikasi permasalahan dan memberikan analisis solusi penyelesaian terhadap permasalahan yang terjadi. 2. Menyusun laporan analisis, power point dan video presentasi hasil diskusi	-	1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka); 2. Ketepatan dalam menerapkan ilmu sensoris dan aplikasinya 3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi	10%
<b>Ujian Tengah Semester (minggu ke-8)</b>								
9	Mampu menganalisis bahan tambahan pangan	Materi Ajar: 1. Pengertian bahan tambahan pangan 2. Golongan bahan tambahan pangan berdasarkan fungsinya 3. Kajian keamanan bahan tambahan pangan	Bentuk: Kuliah asinkronus  Metode: <i>Case Method</i> 1. Pre-existing material 2. Analisis Kasus dalam kelompok	3x170'  TM: 2x50' TT: 2x60' BM: 2x60'  Praktikum: 170'	1. Melalui pemaparan kasus pada materi pembelajaran melalui <a href="https://spada.kemdi.kbud.go.id/">https://spada.kemdi.kbud.go.id/</a> , mahasiswa mengidentifikasi	-	1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka); 2. Ketepatan dalam menganalisis bahan tambahan pangan	10%

		<p>4. Kajian resiko 5. Batas maksimal penggunaan bahan tambahan pangan</p> <p>Media 1. Video Pembelajaran 8 2. PPT 3. E-Modul</p>	<p>3. Analisis Kasus Klasikal</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>		<p>permasalahan dan memberikan analisis solusi penyelesaian terhadap permasalahan yang terjadi.</p> <p>2. Menyusun laporan analisis, power point dan video presentasi hasil diskusi</p>		<p>3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	
10-11	Mampu menganalisis teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan	<p>Materi Ajar: 1. Fungsi kemasan 2. Karakteristik bahan pengemas 3. Teknik pengemasan bahan pangan 4. Penyimpanan dan penggudangan bahan pangan 5. Kerusakan/ kehilangan bahan pangan selama penyimpanan 6. Prinsip umur simpan dan cara penentuannya</p> <p>Media 1. Video Pembelajaran 9-10 2. PPT 3. E-Modul</p>	<p>Bentuk: Kuliah sinkronus ke-4</p> <p>Metode: Ekspositori dan Diskusi</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a> <i>Zoom meeting</i></p>	<p>3x170' TM: 2x50' TT: 2x60' BM: 2x60'</p> <p>Praktikum: 170'</p>	<p>Mahasiswa menganalisis materi / referensi tentang teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan melalui video pembelajaran 9-10 yang disajikan melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	-	<p>1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka); 2. Ketepatan dalam menganalisis teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan 3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	15%
12-13	Mampu menganalisis sistem jaminan mutu industri pangan	<p>Materi Ajar: 1. Pengertian mutu dan keamanan pangan 2. Penentuan dan karakteristik mutu pangan 3. Jaminan mutu pangan</p>	<p>Bentuk: Kuliah sinkronus ke-5</p> <p>Metode: <i>Team-Based Project</i> sintak PjBL ada 6 langkah,</p>	<p>3x170' TM: 2x50' TT: 2x60' BM: 2x60'</p>	<p>1. Mengidentifikasi permasalahan dan ide inovasi produk 2. Melakukan riset dan kajian literatur terhadap ide</p>	-	<p>1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka); 2. Ketepatan dalam menganalisis</p>	15%

		<p>4. Evolusi jaminan mutu terpadu 5. Pengawasan/ pengendalian mutu 6. Sistem penjaminan dan pengendalian mutu serta aplikasinya</p> <p>Media 1. Video Pembelajaran 11-12 2. PPT 3. E-Modul</p>	<p>meliputi (1) menentukan pertanyaan dasar; (2) membuat desain proyek; (3) menyusun penjadwalan; (4) memonitor kemajuan proyek; (5) penilaian hasil; (6) evaluasi pengalaman.</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	<p>Praktikum: 170'</p>	<p>inovasi produk yang dipilih 3. Merancang desain dan prototipe produk yang dikembangkan 4. Melakukan presentasi dan evaluasi terhadap produk inovasi</p>		<p>sistem jaminan mutu industri pangan 3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	
14-15	<p>Mampu menganalisis peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commission</i></p>	<p>Materi Ajar: 1. Peraturan pangan 2. Legislasi pangan 3. <i>Codex alimentarius commission</i></p> <p>Media 1. Video Pembelajaran 13-14 2. PPT 3. E-Modul</p>	<p>Bentuk: Kuliah sinkronus ke-6</p> <p>Metode: <i>Team-Based Project</i> sintak PjBL ada 6 langkah, meliputi (1) menentukan pertanyaan dasar; (2) membuat desain proyek; (3) menyusun penjadwalan; (4) memonitor kemajuan proyek; (5) penilaian hasil; (6) evaluasi pengalaman.</p> <p>Kelas virtual melalui <a href="https://spada.kemdikbud.go.id/">https://spada.kemdikbud.go.id/</a></p>	<p>3x170' TM: 2x50' TT: 2x60' BM: 2x60' Praktikum: 170'</p>	<p>1. Mengidentifikasi permasalahan dan ide inovasi produk 2. Melakukan riset dan kajian literatur terhadap ide inovasi produk yang dipilih 3. Merancang desain dan prototipe produk yang dikembangkan 4. Melakukan presentasi dan evaluasi terhadap produk inovasi</p>	-	<p>1. Kemampuan menyusun teori dari beberapa ahli (pustaka); 2. Ketepatan dalam menganalisis peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commission</i> 3. Kemampuan dalam memberikan argumentasi saat diskusi</p>	10%

**Ujian Akhir Semester (minggu ke-16)**

## F. RANCANGAN TUGAS

	<b>UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER</b> <b>FAKULTAS PERTANIAN</b> <b>PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN</b>				
	<b>RENCANA TUGAS MAHASISWA (1)</b>				
<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.				
<b>PENGAMPU</b>	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	Menyusun resume secara mandiri				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Resume nutrisi kandungan bahan pangan				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu mengidentifikasi nutrisi kandungan bahan pangan				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun resume nutrisi kandungan bahan pangan				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	a. Obyek garapan: penyusunan resume nutrisi kandungan bahan pangan b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: resume dalam ruang lingkup nutrisi kandungan bahan pangan c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun resume secara mandiri dengan mengacu pada video dan materi pembelajaran yang telah diberikan d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil resume yang dikerjakan pada laman LMS Spada Indonesia maksimal 500 kata				
<b>Kriteria Penilaian</b>	a. Struktur dan Format: 20% b. Kelengkapan Informasi: 25% c. Keakuratan Isi: 25% d. Penggunaan Bahasa: 10% e. Kreativitas: 20%				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN RESUME**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah
			Struktur dan Format (20%)	Kelengkapan Informasi (25%)	Keakuratan Isi (25%)	Penggunaan Bahasa (10%)	Kreativitas (20%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
4								
5								
dst								

### INDIKATOR PENILAIAN RESUME

No.	Dimensi Penilaian	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Struktur dan Format	Resume disusun dengan struktur yang sangat rapi, sesuai format yang diminta, dan lengkap (judul, pendahuluan, isi, penutup).	Resume disusun dengan struktur yang rapi dan sesuai format, tetapi ada sedikit kekurangan dalam kelengkapan.	Resume disusun dengan struktur yang kurang rapi atau format kurang sesuai.	Resume tidak memiliki struktur yang jelas dan tidak sesuai format yang diminta.	20%
2.	Kelengkapan Informasi	Semua informasi penting dicantumkan secara lengkap, sesuai dengan sumber dan tugas.	Informasi penting dicantumkan, tetapi ada beberapa bagian yang kurang lengkap.	Informasi yang dicantumkan cukup banyak tetapi tidak memuat poin penting secara detail.	Informasi yang dicantumkan sangat minim dan tidak relevan dengan tugas.	25%
3.	Keakuratan Isi	Resume mencerminkan pemahaman yang sangat baik, dengan informasi yang akurat dan sesuai dengan sumber.	Resume mencerminkan pemahaman yang baik, dengan informasi yang sebagian besar akurat.	Resume mencerminkan pemahaman yang cukup, tetapi terdapat beberapa kesalahan dalam informasi.	Resume tidak mencerminkan pemahaman dan banyak mengandung kesalahan informasi.	25%
4.	Penggunaan Bahasa	Bahasa sangat jelas, efektif, sesuai EYD, dan tidak ada kesalahan tata bahasa.	Bahasa cukup jelas dan sesuai EYD, tetapi ada sedikit kesalahan tata bahasa.	Bahasa kurang jelas, dengan beberapa kesalahan dalam tata bahasa atau penggunaan istilah.	Bahasa sulit dipahami, banyak kesalahan tata bahasa, atau penggunaan istilah tidak sesuai.	10%
5.	Kreativitas	Resume ditulis dengan sangat menarik, kreatif, dan mampu menarik perhatian pembaca.	Resume cukup menarik dan kreatif, tetapi tidak konsisten di seluruh bagian.	Resume kurang menarik, dengan sedikit usaha kreatif dalam penyajian.	Resume tidak menarik, monoton, dan tidak ada usaha kreatif dalam penyajian.	20%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (2)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.				
<b>PENGAMPU</b>	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	Menyusun video secara berkelompok				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Video penanganan pasca panen bahan pangan				
<b>SUB CAPAIAN</b>	Mampu mengidentifikasi karakteristik bahan pangan				
<b>PEMBELAJARAN</b>					
<b>MATA KULIAH</b>					
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun video penanganan pasca panen bahan pangan				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	a. Obyek garapan: penyusunan video b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: video dalam ruang lingkup penanganan pasca panen bahan pangan c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun video secara berkelompok dengan mengacu pada video dan materi pembelajaran serta kegiatan praktikum yang telah diberikan d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil video kegiatan penanganan pasca panen bahan pangan dengan durasi maksimal 5 menit yang diunggah pada laman LMS Spada Indonesia				
<b>Kriteria Penilaian</b>	a. Konsep dan Konten: 25% b. Kreativitas dan Inovasi: 25% c. Teknik Produksi: 15% d. Kesesuaian Durasi: 10% e. Kerjasama Tim: 10% f. Relevansi dengan Tujuan: 15%				





**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN VIDEO**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah	
			Konsep dan Konten (25%)	Kreativitas dan Inovasi (25%)	Teknik Produksi (15%)	Kesesuaian Durasi (10%)	Kerjasama Tim (10%)		Relevansi dengan Tujuan (15%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1									
2									
3									
4									
5									
dst									

## INDIKATOR PENILAIAN VIDEO

No.	Dimensi Penilaian	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Konsep dan Konten	Ide dan konsep sangat jelas, kreatif, sesuai dengan tema, dan pesan tersampaikan dengan sangat baik.	Ide dan konsep cukup jelas, sesuai tema, dan pesan tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep kurang jelas, sedikit menyimpang dari tema, atau pesan kurang tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep tidak jelas, tidak sesuai tema, atau pesan tidak tersampaikan.	25%
2.	Kreativitas dan Inovasi	Video sangat menarik dengan elemen kreatif yang menonjol (editing, narasi, visual, musik, dll.).	Video cukup menarik dengan beberapa elemen kreatif yang terlihat	Video kurang menarik dan hanya sedikit elemen kreatif yang digunakan.	Video monoton dan tidak menunjukkan usaha kreatif atau inovasi.	25%
3.	Teknik Produksi	Kualitas teknis (gambar, suara, editing) sangat baik, jernih, dan tidak ada kesalahan teknis.	Kualitas teknis cukup baik, meskipun ada sedikit kekurangan yang tidak mengganggu keseluruhan video	Kualitas teknis kurang baik, dengan beberapa kesalahan (gambar buram, suara tidak jelas, atau editing kurang).	Kualitas teknis sangat buruk, banyak kesalahan yang mengganggu penonton.	15%
4.	Kesesuaian Durasi	Durasi video sangat sesuai dengan batas waktu yang diminta dan tidak terlalu panjang/pendek.	Durasi video sesuai dengan batas waktu, dengan sedikit penyimpangan yang masih dapat diterima.	Durasi video cukup jauh dari batas waktu yang diminta, baik terlalu panjang maupun pendek.	Durasi video sama sekali tidak sesuai dengan batas waktu yang diminta.	10%
5.	Kerja Sama Tim	Semua anggota berkontribusi secara aktif dan seimbang, terlihat dari hasil video dan laporan.	Sebagian besar anggota tim berkontribusi, meskipun ada yang kurang aktif.	Hanya beberapa anggota tim yang berkontribusi secara signifikan.	Kerja sama tim buruk, hanya satu atau dua orang yang terlihat bekerja.	10%
6.	Relevansi dengan Tujuan	Video sangat relevan dengan tujuan tugas, mampu menyampaikan informasi atau gagasan secara efektif.	Video cukup relevan dengan tujuan tugas, meskipun ada sedikit penyimpangan.	Video kurang relevan dengan tujuan tugas dan tidak efektif dalam menyampaikan informasi.	Video tidak relevan dengan tujuan tugas dan tidak menyampaikan gagasan secara jelas.	15%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (3)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.				
<b>PENGAMPU</b>	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	Menyusun resume secara mandiri				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Resume faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun resume faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Obyek garapan: penyusunan resume faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan</li> <li>b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: resume dalam ruang lingkup faktor-faktor penyebab kerusakan bahan pangan</li> <li>c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun resume secara mandiri dengan mengacu pada video dan materi pembelajaran yang telah diberikan</li> <li>d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil resume yang dikerjakan pada laman LMS Spada Indonesia maksimal 500 kata</li> </ul>				
<b>Kriteria Penilaian</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Struktur dan Format: 20%</li> <li>b. Kelengkapan Informasi: 25%</li> <li>c. Keakuratan Isi: 25%</li> <li>d. Penggunaan Bahasa: 10%</li> <li>e. Kreativitas: 20%</li> </ul>				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN RESUME**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah
			Struktur dan Format (20%)	Kelengkapan Informasi (25%)	Keakuratan Isi (25%)	Penggunaan Bahasa (10%)	Kreativitas (20%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
4								
5								
dst								

### INDIKATOR PENILAIAN RESUME

No.	Dimensi Penilaian	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
6.	Struktur dan Format	Resume disusun dengan struktur yang sangat rapi, sesuai format yang diminta, dan lengkap (judul, pendahuluan, isi, penutup).	Resume disusun dengan struktur yang rapi dan sesuai format, tetapi ada sedikit kekurangan dalam kelengkapan.	Resume disusun dengan struktur yang kurang rapi atau format kurang sesuai.	Resume tidak memiliki struktur yang jelas dan tidak sesuai format yang diminta.	20%
7.	Kelengkapan Informasi	Semua informasi penting dicantumkan secara lengkap, sesuai dengan sumber dan tugas.	Informasi penting dicantumkan, tetapi ada beberapa bagian yang kurang lengkap.	Informasi yang dicantumkan cukup banyak tetapi tidak memuat poin penting secara detail.	Informasi yang dicantumkan sangat minim dan tidak relevan dengan tugas.	25%
8.	Keakuratan Isi	Resume mencerminkan pemahaman yang sangat baik, dengan informasi yang akurat dan sesuai dengan sumber.	Resume mencerminkan pemahaman yang baik, dengan informasi yang sebagian besar akurat.	Resume mencerminkan pemahaman yang cukup, tetapi terdapat beberapa kesalahan dalam informasi.	Resume tidak mencerminkan pemahaman dan banyak mengandung kesalahan informasi.	25%
9.	Penggunaan Bahasa	Bahasa sangat jelas, efektif, sesuai EYD, dan tidak ada kesalahan tata bahasa.	Bahasa cukup jelas dan sesuai EYD, tetapi ada sedikit kesalahan tata bahasa.	Bahasa kurang jelas, dengan beberapa kesalahan dalam tata bahasa atau penggunaan istilah.	Bahasa sulit dipahami, banyak kesalahan tata bahasa, atau penggunaan istilah tidak sesuai.	10%
10.	Kreativitas	Resume ditulis dengan sangat menarik, kreatif, dan mampu menarik perhatian pembaca.	Resume cukup menarik dan kreatif, tetapi tidak konsisten di seluruh bagian.	Resume kurang menarik, dengan sedikit usaha kreatif dalam penyajian.	Resume tidak menarik, monoton, dan tidak ada usaha kreatif dalam penyajian.	20%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (4)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.				
<b>PENGAMPU</b>	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	Menyusun video secara berkelompok				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Video pengolahan produk penggulaan, pengasaman dan penggaraman				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu menerapkan pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun video pengolahan produk penggulaan, pengasaman dan penggaraman				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	a. Obyek garapan: penyusunan video b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: video dalam ruang lingkup pengolahan produk penggulaan, pengasaman dan penggaraman c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun video secara berkelompok dengan mengacu pada video dan materi pembelajaran serta kegiatan praktikum yang telah diberikan d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil video kegiatan pengolahan produk penggulaan, pengasaman dan penggaraman dengan durasi maksimal 5 menit yang diunggah pada laman LMS Spada Indonesia				
<b>Kriteria Penilaian</b>	a. Konsep dan Konten: 25% b. Kreativitas dan Inovasi: 25% c. Teknik Produksi: 15% d. Kesesuaian Durasi: 10% e. Kerjasama Tim: 10% f. Relevansi dengan Tujuan: 15%				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN VIDEO**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah	
			Konsep dan Konten (25%)	Kreativitas dan Inovasi (25%)	Teknik Produksi (15%)	Kesesuaian Durasi (10%)	Kerjasama Tim (10%)		Relevansi dengan Tujuan (15%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1									
2									
3									
4									
5									
dst									

## INDIKATOR PENILAIAN VIDEO

No.	Dimensi Penilaian	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Konsep dan Konten	Ide dan konsep sangat jelas, kreatif, sesuai dengan tema, dan pesan tersampaikan dengan sangat baik.	Ide dan konsep cukup jelas, sesuai tema, dan pesan tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep kurang jelas, sedikit menyimpang dari tema, atau pesan kurang tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep tidak jelas, tidak sesuai tema, atau pesan tidak tersampaikan.	25%
2.	Kreativitas dan Inovasi	Video sangat menarik dengan elemen kreatif yang menonjol (editing, narasi, visual, musik, dll.).	Video cukup menarik dengan beberapa elemen kreatif yang terlihat	Video kurang menarik dan hanya sedikit elemen kreatif yang digunakan.	Video monoton dan tidak menunjukkan usaha kreatif atau inovasi.	25%
3.	Teknik Produksi	Kualitas teknis (gambar, suara, editing) sangat baik, jernih, dan tidak ada kesalahan teknis.	Kualitas teknis cukup baik, meskipun ada sedikit kekurangan yang tidak mengganggu keseluruhan video	Kualitas teknis kurang baik, dengan beberapa kesalahan (gambar buram, suara tidak jelas, atau editing kurang).	Kualitas teknis sangat buruk, banyak kesalahan yang mengganggu penonton.	15%
4.	Kesesuaian Durasi	Durasi video sangat sesuai dengan batas waktu yang diminta dan tidak terlalu panjang/pendek.	Durasi video sesuai dengan batas waktu, dengan sedikit penyimpangan yang masih dapat diterima.	Durasi video cukup jauh dari batas waktu yang diminta, baik terlalu panjang maupun pendek.	Durasi video sama sekali tidak sesuai dengan batas waktu yang diminta.	10%
5.	Kerja Sama Tim	Semua anggota berkontribusi secara aktif dan seimbang, terlihat dari hasil video dan laporan.	Sebagian besar anggota tim berkontribusi, meskipun ada yang kurang aktif.	Hanya beberapa anggota tim yang berkontribusi secara signifikan.	Kerja sama tim buruk, hanya satu atau dua orang yang terlihat bekerja.	10%
6.	Relevansi dengan Tujuan	Video sangat relevan dengan tujuan tugas, mampu menyampaikan informasi atau gagasan secara efektif.	Video cukup relevan dengan tujuan tugas, meskipun ada sedikit penyimpangan.	Video kurang relevan dengan tujuan tugas dan tidak efektif dalam menyampaikan informasi.	Video tidak relevan dengan tujuan tugas dan tidak menyampaikan gagasan secara jelas.	15%





**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (5)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.				
<b>PENGAMPU</b>	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	Menyusun video secara berkelompok				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Video pengolahan produk fermentasi				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu menerapkan pencegahan dan teknik terapan proses-proses pengolahan dalam industri pangan				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun video pengolahan produk fermentasi				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Obyek garapan: penyusunan video</li> <li>b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: video dalam ruang lingkup pengolahan produk fermentasi</li> <li>c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun video secara berkelompok dengan mengacu pada video dan materi pembelajaran serta kegiatan praktikum yang telah diberikan</li> <li>d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil video kegiatan pengolahan produk fermentasi dengan durasi maksimal 5 menit yang diunggah pada laman LMS Spada Indonesia</li> </ul>				
<b>Kriteria Penilaian</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Konsep dan Konten: 25%</li> <li>b. Kreativitas dan Inovasi: 25%</li> <li>c. Teknik Produksi: 15%</li> <li>d. Kesesuaian Durasi: 10%</li> <li>e. Kerjasama Tim: 10%</li> <li>f. Relevansi dengan Tujuan: 15%</li> </ul>				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**


**RUBRIK PENILAIAN VIDEO**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
 Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
 Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
 Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah	
			Konsep dan Konten (25%)	Kreativitas dan Inovasi (25%)	Teknik Produksi (15%)	Kesesuaian Durasi (10%)	Kerjasama Tim (10%)		Relevansi dengan Tujuan (15%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1									
2									
3									
4									
5									
dst									

## INDIKATOR PENILAIAN VIDEO

No.	Dimensi Penilaian	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Konsep dan Konten	Ide dan konsep sangat jelas, kreatif, sesuai dengan tema, dan pesan tersampaikan dengan sangat baik.	Ide dan konsep cukup jelas, sesuai tema, dan pesan tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep kurang jelas, sedikit menyimpang dari tema, atau pesan kurang tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep tidak jelas, tidak sesuai tema, atau pesan tidak tersampaikan.	25%
2.	Kreativitas dan Inovasi	Video sangat menarik dengan elemen kreatif yang menonjol (editing, narasi, visual, musik, dll.).	Video cukup menarik dengan beberapa elemen kreatif yang terlihat	Video kurang menarik dan hanya sedikit elemen kreatif yang digunakan.	Video monoton dan tidak menunjukkan usaha kreatif atau inovasi.	25%
3.	Teknik Produksi	Kualitas teknis (gambar, suara, editing) sangat baik, jernih, dan tidak ada kesalahan teknis.	Kualitas teknis cukup baik, meskipun ada sedikit kekurangan yang tidak mengganggu keseluruhan video	Kualitas teknis kurang baik, dengan beberapa kesalahan (gambar buram, suara tidak jelas, atau editing kurang).	Kualitas teknis sangat buruk, banyak kesalahan yang mengganggu penonton.	15%
4.	Kesesuaian Durasi	Durasi video sangat sesuai dengan batas waktu yang diminta dan tidak terlalu panjang/pendek.	Durasi video sesuai dengan batas waktu, dengan sedikit penyimpangan yang masih dapat diterima.	Durasi video cukup jauh dari batas waktu yang diminta, baik terlalu panjang maupun pendek.	Durasi video sama sekali tidak sesuai dengan batas waktu yang diminta.	10%
5.	Kerja Sama Tim	Semua anggota berkontribusi secara aktif dan seimbang, terlihat dari hasil video dan laporan.	Sebagian besar anggota tim berkontribusi, meskipun ada yang kurang aktif.	Hanya beberapa anggota tim yang berkontribusi secara signifikan.	Kerja sama tim buruk, hanya satu atau dua orang yang terlihat bekerja.	10%
6.	Relevansi dengan Tujuan	Video sangat relevan dengan tujuan tugas, mampu menyampaikan informasi atau gagasan secara efektif.	Video cukup relevan dengan tujuan tugas, meskipun ada sedikit penyimpangan.	Video kurang relevan dengan tujuan tugas dan tidak efektif dalam menyampaikan informasi.	Video tidak relevan dengan tujuan tugas dan tidak menyampaikan gagasan secara jelas.	15%

	<b>UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER</b> <b>FAKULTAS PERTANIAN</b> <b>PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN</b>				
	<b>RENCANA TUGAS MAHASISWA (6)</b>				
<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	<i>Case Method</i>				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Laporan dan presentasi studi kasus tentang ilmu sensoris dan aplikasinya secara berkelompok				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu menerapkan ilmu sensoris dan aplikasinya				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun laporan dan presentasi studi kasus tentang ilmu sensoris dan aplikasinya				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	a. Obyek garapan: mahasiswa menyusun laporan dan presentasi berdasarkan studi kasus yang diberikan b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: laporan dan presentasi yang sesuai dengan ruang lingkup studi kasus yang diberikan c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun laporan dan presentasi dengan melakukan praktik secara langsung tentang ilmu sensoris dan aplikasinya dengan sistematika pendahuluan, tinjauan pustaka, pembahasan dan kesimpulan d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil laporan yang diketik pada kertas A4, Font Times New Roman, Font Size 12, margin top 4, left 4, bottom 3, right 3, spasi 1,5 dan rata kanan kiri serta selanjutnya disajikan dalam bentuk power point				
<b>Kriteria Penilaian</b>	a. Organisasi: 20% b. Isi: 30% c. Teknik Penulisan: 30% d. Pustaka/Rujukan: 20%				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN LAPORAN**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
 Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
 Ara Nugrahayu N., S.TP., M.Si.  
 Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian				Jumlah
			Organisasi (20%)	Isi (30%)	Teknik Penulisan (30%)	Pustaka/ Rujukan (20%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(9)
1							
2							
3							
4							
5							
dst							

### INDIKATOR PENILAIAN LAPORAN

No.	DIMENSI PENILAIAN	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Organisasi	Terorganisasi dengan baik, menyajikan fakta yang didukung oleh contoh yang telah dianalisis sesuai konsep	Terorganisasi dengan baik dan menyajikan fakta yang meyakinkan untuk mendukung kesimpulan.	Terorganisasi dengan fokus dan menyajikan beberapa bukti yang mendukung kesimpulan.	Cukup fokus, namun bukti kurang mencukupi untuk digunakan dalam menarik kesimpulan	20%
2.	Isi	Isi mampu menggugah pembaca untuk mengembangkan pikiran.	Isi akurat dan lengkap, menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isi secara umum akurat, tetapi tidak lengkap. pembaca bisa mempelajari beberapa fakta yang tersirat, tetapi mereka tidak menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isinya kurang akurat, karena tidak ada data faktual dan tidak menambah pemahaman pembaca	30%
3.	Teknik Penulisan	Menyajikan alur pikiran yang runtut, tidak ada plagiasi (orisinil), teknik kutipan sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Menyajikan alur pikiran yang runtut, tidak ada plagiasi (orisinil), teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Menyajikan alur pikiran yang runtut, ada plagiasi, teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Alur pikiran tidak runtut, ada plagiasi, teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	30%
4.	Pustaka / Rujukan	Rujukan >5 judul, diterbitkan < 5 th	Rujukan >5 judul, diterbitkan > 5 th	Rujukan < 5 judul, diterbitkan > 5 th	Sumber rujukan tidak jelas	20%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK HOLISTIK PENILAIAN PRESENTASI**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
 Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
 Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
 Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah
			Penguasaan Materi (25%)	Penyelesaian Masalah (25%)	Komunikasi (15%)	Jawaban/Tanggapan (20%)	Alat Peraga Presentasi (15%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
4								
5								
dst								

### INDIKATOR PENILAIAN PRESENTASI

No.	DIMENSI PENILAIAN	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1	Penguasaan Materi	Menguasai materi, diperkuat dengan landasan teori dan argumentasi yang logis dan sistematis	Menguasai materi, diperkuat landasan teori dan argumentasi logis tetapi kurang sistematis	Menguasai materi, diperkuat landasan teori, tetapi kurang bisa menyampaikan argumentasi	Penguasaan materi kurang, landasan teori dan argumentasi rendah	25%
2	Penyelesaian Masalah	Menyelesaikan masalah, sistematis, realistis dan inovatif	Menyelesaikan masalah, sistematis, realistis	Menyelesaikan masalah, sistematis dan abstrak	Abstrak	25%
3	Komunikasi	Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada audiens	Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan audien. Pembicara selalu kontak mata dengan audien	Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan. Kadang-kadang kontak mata dengan pendengar diabaikan	Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton	15%
4	Jawaban/ Tanggapan	Menjawab masalah, argumentasi logis, berlandaskan teori, sistematis	Menjawab masalah, argumentasi logis, berlandaskan teori, kurang sistematis	Menjawab masalah, argumentasi logis, tidak berlandaskan teori, kurang sistematis	Tidak menjawab masalah	20%
5	Alat Peraga Presentasi	Kontennya berkualitas, desain menarik, menampilkan gagasan yang efektif, menyampaikan pesan yang kuat	Kontennya berkualitas, desain menarik, menampilkan gagasan yang efektif, pesan yang disampaikan kabur/bias	Kontennya berkualitas, desain kurang menarik, gagasan bias/bertele-tele, pesan yang disampaikan kabur/bias	Kontennya kurang berkualitas, desain kurang menarik, gagasan bias/bertele-tele, pesan yang disampaikan kabur/bias	15%



### RUBRIK PENILAIAN AKTIVITAS MAHASISWA DALAM KELOMPOK

No.	Aspek yang Diamati	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Terlihat, dengan dorongan dari dosen	5
		Terlihat, bila dengan teman-teman	10
		Terlihat, berani sendiri namun kurang tepat dalam menjawab pertanyaan yang diberikan	15
		Terlihat, berani sendiri dan tepat dalam menjawab pertanyaan yang diberikan	20
2.	Kerja sama	Mau menang sendiri	5
		Mau bekerja sama namun pasif	10
		Mau bekerja sama namun mengatur orang lain	15
		Mau bekerja sama dan menghargai pendapat temannya	20
3.	Tanggung jawab	Tidak serius	5
		Serius, tetapi tidak memahami tugas	10
		Serius, memahami tugas tetapi tidak konsekuen	15
		Serius memahami tugas dan konsekuen terhadap tugas yang diberikan	20
4.	Kedisiplinan	Tidak disiplin	5
		Disiplin, namun setelah ditegur	10
		Disiplin, namun kadang biasa melanggar aturan	15
		Sangat disiplin terhadap peraturan yang ada	20
5.	Ketuntasan	Tidak tuntas dalam memahami materi yang disampaikan	5
		Tuntas, tetapi tidak paham dalam memahami materi yang disampaikan	10
		Tuntas, tetapi ada bagian yang kurang paham dalam penyampaian materi	15
		Tuntas dan memahami terhadap materi yang disampaikan	20

**Kriteria Penilaian:**

Skor	76–100	= A
Skor	51–75	= B
Skor	26–50	= C
Skor	≤ 25	= D



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (7)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	<i>Case Method</i>				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Laporan dan presentasi studi kasus tentang bahan tambahan pangan secara berkelompok				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu menganalisis bahan tambahan pangan				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun laporan dan presentasi studi kasus tentang bahan tambahan pangan				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obyek garapan: mahasiswa menyusun laporan dan presentasi tentang bahan tambahan pangan</li> <li>2. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: laporan dan presentasi yang sesuai dengan ruang lingkup studi kasus yang diberikan</li> <li>3. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun laporan dan presentasi dengan melakukan praktik secara langsung tentang bahan tambahan pangan dengan sistematika pendahuluan, tinjauan pustaka, pembahasan dan kesimpulan</li> <li>4. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil laporan yang diketik pada kertas A4, Font Times New Roman, Font Size 12, margin top 4, left 4, bottom 3, right 3, spasi 1,5 dan rata kanan kiri serta selanjutnya disajikan dalam bentuk power point</li> </ol>				
<b>Kriteria Penilaian</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organisasi: 20%</li> <li>2. Isi: 30%</li> <li>3. Teknik Penulisan: 30%</li> <li>4. Pustaka/Rujukan: 20%</li> </ol>				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN LAPORAN**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
Ara Nugrahayu N., S.TP., M.Si.  
Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian				Jumlah
			Organisasi (20%)	Isi (30%)	Teknik Penulisan (30%)	Pustaka/ Rujukan (20%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(9)
1							
2							
3							
4							
5							
dst							

### INDIKATOR PENILAIAN LAPORAN

No.	DIMENSI PENILAIAN	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Organisasi	Terorganisasi dengan baik, menyajikan fakta yang didukung oleh contoh yang telah dianalisis sesuai konsep	Terorganisasi dengan baik dan menyajikan fakta yang meyakinkan untuk mendukung kesimpulan.	Terorganisasi dengan fokus dan menyajikan beberapa bukti yang mendukung kesimpulan.	Cukup fokus, namun bukti kurang mencukupi untuk digunakan dalam menarik kesimpulan	20%
2.	Isi	Isi mampu menggugah pembaca untuk mengembangkan pikiran.	Isi akurat dan lengkap, menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isi secara umum akurat, tetapi tidak lengkap. pembaca bisa mempelajari beberapa fakta yang tersirat, tetapi mereka tidak menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isinya kurang akurat, karena tidak ada data faktual dan tidak menambah pemahaman pembaca	30%
3.	Teknik Penulisan	Menyajikan alur pikiran yang runtut, tidak ada plagiasi (orisinil), teknik kutipan sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Menyajikan alur pikiran yang runtut, tidak ada plagiasi (orisinil), teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Menyajikan alur pikiran yang runtut, ada plagiasi, teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Alur pikiran tidak runtut, ada plagiasi, teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	30%
4.	Pustaka / Rujukan	Rujukan >5 judul, diterbitkan < 5 th	Rujukan >5 judul, diterbitkan > 5 th	Rujukan < 5 judul, diterbitkan > 5 th	Sumber rujukan tidak jelas	20%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK HOLISTIK PENILAIAN PRESENTASI**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
 Dodean Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah
			Penguasaan Materi (25%)	Penyelesaian Masalah (25%)	Komunikasi (15%)	Jawaban/Tanggapan (20%)	Alat Peraga Presentasi (15%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
dst								

### INDIKATOR PENILAIAN PRESENTASI

No.	DIMENSI PENILAIAN	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1	Penguasaan Materi	Menguasai materi, diperkuat dengan landasan teori dan argumentasi yang logis dan sistematis	Menguasai materi, diperkuat landasan teori dan argumentasi logis tetapi kurang sistematis	Menguasai materi, diperkuat landasan teori, tetapi kurang bisa menyampaikan argumentasi	Penguasaan materi kurang, landasan teori dan argumentasi rendah	25%
2	Penyelesaian Masalah	Menyelesaikan masalah, sistematis, realistis dan inovatif	Menyelesaikan masalah, sistematis, realistis	Menyelesaikan masalah, sistematis dan abstrak	Abstrak	25%
3	Komunikasi	Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada audiens	Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan audien. Pembicara selalu kontak mata dengan audien	Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan. Kadang-kadang kontak mata dengan pendengar diabaikan	Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton	15%
4	Jawaban/ Tanggapan	Menjawab masalah, argumentasi logis, berlandaskan teori, sistematis	Menjawab masalah, argumentasi logis, berlandaskan teori, kurang sistematis	Menjawab masalah, argumentasi logis, tidak berlandaskan teori, kurang sistematis	Tidak menjawab masalah	20%
5	Alat Peraga Presentasi	Kontennya berkualitas, desain menarik, menampilkan gagasan yang efektif, menyampaikan pesan yang kuat	Kontennya berkualitas, desain menarik, menampilkan gagasan yang efektif, pesan yang disampaikan kabur/bias	Kontennya berkualitas, desain kurang menarik, gagasan bias/bertele-tele, pesan yang disampaikan kabur/bias	Kontennya kurang berkualitas, desain kurang menarik, gagasan bias/bertele-tele, pesan yang disampaikan kabur/bias	15%

### RUBRIK PENILAIAN AKTIVITAS MAHASISWA DALAM KELOMPOK

No.	Aspek yang Diamati	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Terlihat, dengan dorongan dari dosen	5
		Terlihat, bila dengan teman-teman	10
		Terlihat, berani sendiri namun kurang tepat dalam menjawab pertanyaan yang diberikan	15
		Terlihat, berani sendiri dan tepat dalam menjawab pertanyaan yang diberikan	20
2.	Kerja sama	Mau menang sendiri	5
		Mau bekerja sama namun pasif	10
		Mau bekerja sama namun mengatur orang lain	15
		Mau bekerja sama dan menghargai pendapat temannya	20
3.	Tanggung jawab	Tidak serius	5
		Serius, tetapi tidak memahami tugas	10
		Serius, memahami tugas tetapi tidak konsekuen	15
		Serius memahami tugas dan konsekuen terhadap tugas yang diberikan	20
4.	Kedisiplinan	Tidak disiplin	5
		Disiplin, namun setelah ditegur	10
		Disiplin, namun kadang biasa melanggar aturan	15
		Sangat disiplin terhadap peraturan yang ada	20
5.	Ketuntasan	Tidak tuntas dalam memahami materi yang disampaikan	5
		Tuntas, tetapi tidak paham dalam memahami materi yang disampaikan	10
		Tuntas, tetapi ada bagian yang kurang paham dalam penyampaian materi	15
		Tuntas dan memahami terhadap materi yang disampaikan	20

**Kriteria Penilaian:**

Skor	76–100	= A
Skor	51–75	= B
Skor	26–50	= C
Skor	≤ 25	= D



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (8)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.				
<b>PENGAMPU</b>	Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	Menyusun video secara berkelompok				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Video teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	Mampu menganalisis teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun video teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
<b>Uraian Tugas</b>	a. Obyek garapan: penyusunan video b. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: video dalam ruang lingkup teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan c. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun video secara berkelompok dengan mengacu pada video dan materi pembelajaran serta kegiatan praktikum yang telah diberikan d. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil video kegiatan teknologi pengemasan dan penyimpanan bahan pangan dengan durasi maksimal 5 menit yang diunggah pada laman LMS Spada Indonesia				
<b>Kriteria Penilaian</b>	a. Konsep dan Konten: 25% b. Kreativitas dan Inovasi: 25% c. Teknik Produksi: 15% d. Kesesuaian Durasi: 10% e. Kerjasama Tim: 10% f. Relevansi dengan Tujuan: 15%				





**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN VIDEO**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.  
Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah	
			Konsep dan Konten (25%)	Kreativitas dan Inovasi (25%)	Teknik Produksi (15%)	Kesesuaian Durasi (10%)	Kerjasama Tim (10%)		Relevansi dengan Tujuan (15%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1									
2									
3									
4									
5									
dst									

## INDIKATOR PENILAIAN VIDEO

No.	Dimensi Penilaian	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Konsep dan Konten	Ide dan konsep sangat jelas, kreatif, sesuai dengan tema, dan pesan tersampaikan dengan sangat baik.	Ide dan konsep cukup jelas, sesuai tema, dan pesan tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep kurang jelas, sedikit menyimpang dari tema, atau pesan kurang tersampaikan dengan baik.	Ide dan konsep tidak jelas, tidak sesuai tema, atau pesan tidak tersampaikan.	25%
2.	Kreativitas dan Inovasi	Video sangat menarik dengan elemen kreatif yang menonjol (editing, narasi, visual, musik, dll.).	Video cukup menarik dengan beberapa elemen kreatif yang terlihat	Video kurang menarik dan hanya sedikit elemen kreatif yang digunakan.	Video monoton dan tidak menunjukkan usaha kreatif atau inovasi.	25%
3.	Teknik Produksi	Kualitas teknis (gambar, suara, editing) sangat baik, jernih, dan tidak ada kesalahan teknis.	Kualitas teknis cukup baik, meskipun ada sedikit kekurangan yang tidak mengganggu keseluruhan video	Kualitas teknis kurang baik, dengan beberapa kesalahan (gambar buram, suara tidak jelas, atau editing kurang).	Kualitas teknis sangat buruk, banyak kesalahan yang mengganggu penonton.	15%
4.	Kesesuaian Durasi	Durasi video sangat sesuai dengan batas waktu yang diminta dan tidak terlalu panjang/pendek.	Durasi video sesuai dengan batas waktu, dengan sedikit penyimpangan yang masih dapat diterima.	Durasi video cukup jauh dari batas waktu yang diminta, baik terlalu panjang maupun pendek.	Durasi video sama sekali tidak sesuai dengan batas waktu yang diminta.	10%
5.	Kerja Sama Tim	Semua anggota berkontribusi secara aktif dan seimbang, terlihat dari hasil video dan laporan.	Sebagian besar anggota tim berkontribusi, meskipun ada yang kurang aktif.	Hanya beberapa anggota tim yang berkontribusi secara signifikan.	Kerja sama tim buruk, hanya satu atau dua orang yang terlihat bekerja.	10%
6.	Relevansi dengan Tujuan	Video sangat relevan dengan tujuan tugas, mampu menyampaikan informasi atau gagasan secara efektif.	Video cukup relevan dengan tujuan tugas, meskipun ada sedikit penyimpangan.	Video kurang relevan dengan tujuan tugas dan tidak efektif dalam menyampaikan informasi.	Video tidak relevan dengan tujuan tugas dan tidak menyampaikan gagasan secara jelas.	15%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RENCANA TUGAS MAHASISWA (9)**

<b>MATA KULIAH</b>	Teknologi Pengolahan Pangan				
<b>KODE</b>	MJU-PTN.05	<b>sks</b>	3	<b>SEMESTER</b>	3
<b>BKP MBKM</b>	-				
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.				
<b>BENTUK TUGAS</b>	<i>Project Based Learning</i>				
<b>JUDUL TUGAS</b>	Inovasi produk pangan olahan berbasis bahan lokal secara berkelompok				
<b>SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu menganalisis sistem jaminan mutu industri pangan</li> <li>2. Mampu menganalisis peraturan, legislasi pangan dan <i>codex alimentarius commission</i></li> </ol>				
<b>TUJUAN TUGAS</b>	Mampu menyusun proyek dan presentasi tentang inovasi produk pangan olahan berbasis bahan lokal				
<b>DESKRIPSI TUGAS</b>					
Uraian Tugas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obyek garapan: mahasiswa menyusun proyek dan presentasi tentang inovasi produk pangan olahan berbasis bahan lokal</li> <li>2. Yang harus dikerjakan dan batasan-batasan: proyek dan presentasi yang sesuai dengan ruang lingkup inovasi produk pangan olahan berbasis bahan lokal</li> <li>3. Metode/cara pengerjaan, acuan yang digunakan: menyusun proyek dan presentasi dengan melakukan praktik secara langsung tentang inovasi produk pangan olahan berbasis bahan lokal dengan sistematika pendahuluan, tinjauan pustaka, pembahasan dan kesimpulan</li> <li>4. Deskripsi luaran tugas yang dikerjakan: hasil laporan yang diketik pada kertas A4, Font Times New Roman, Font Size 12, margin top 4, left 4, bottom 3, right 3, spasi 1,5 dan rata kanan kiri serta selanjutnya disajikan dalam bentuk power point</li> </ol>				
Kriteria Penilaian	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organisasi: 20%</li> <li>2. Isi: 30%</li> <li>3. Teknik Penulisan: 30%</li> <li>4. Pustaka/Rujukan: 20%</li> </ol>				



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK PENILAIAN PROYEK**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
 Dosen Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3  
 Ara Nugrahayu N., S.TP., M.Si.  
 Qory Zuniana, S.P., M.P.

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian				Jumlah
			Organisasi (20%)	Isi (30%)	Teknik Penulisan (30%)	Pustaka/ Rujukan (20%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(9)
1							
2							
3							
4							
5							
dst							

### INDIKATOR PENILAIAN PROYEK

No.	DIMENSI PENILAIAN	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1.	Organisasi	Terorganisasi dengan baik, menyajikan fakta yang didukung oleh contoh yang telah dianalisis sesuai konsep	Terorganisasi dengan baik dan menyajikan fakta yang meyakinkan untuk mendukung kesimpulan.	Terorganisasi dengan fokus dan menyajikan beberapa bukti yang mendukung kesimpulan.	Cukup fokus, namun bukti kurang mencukupi untuk digunakan dalam menarik kesimpulan	20%
2.	Isi	Isi mampu menggugah pembaca untuk mengembangkan pikiran.	Isi akurat dan lengkap, menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isi secara umum akurat, tetapi tidak lengkap. pembaca bisa mempelajari beberapa fakta yang tersirat, tetapi mereka tidak menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isinya kurang akurat, karena tidak ada data faktual dan tidak menambah pemahaman pembaca	30%
3.	Teknik Penulisan	Menyajikan alur pikiran yang runtut, tidak ada plagiasi (orisinil), teknik kutipan sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Menyajikan alur pikiran yang runtut, tidak ada plagiasi (orisinil), teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Menyajikan alur pikiran yang runtut, ada plagiasi, teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	Alur pikiran tidak runtut, ada plagiasi, teknik kutipan tidak sesuai dengan kaidah penulisan karya ilmiah	30%
4.	Pustaka / Rujukan	Rujukan >5 judul, diterbitkan < 5 th	Rujukan >5 judul, diterbitkan > 5 th	Rujukan < 5 judul, diterbitkan > 5 th	Sumber rujukan tidak jelas	20%



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**RUBRIK HOLISTIK PENILAIAN PRESENTASI**

Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan Kode : MJU.PTN-05  
 Duden Pengampu : Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. SKS : 3 Semester : 3

No	Nama Mahasiswa	NIM	Dimensi dan Bobot Penilaian					Jumlah
			Penguasaan Materi (25%)	Penyelesaian Masalah (25%)	Komunikasi (15%)	Jawaban/Tanggapan (20%)	Alat Peraga Presentasi (15%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
dst								

### INDIKATOR PENILAIAN PRESENTASI

No.	DIMENSI PENILAIAN	SKALA				Bobot
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	
		Skor (81-100)	Skor (61-80)	Skor (41-60)	Skor (<40)	
1	Penguasaan Materi	Menguasai materi, diperkuat dengan landasan teori dan argumentasi yang logis dan sistematis	Menguasai materi, diperkuat landasan teori dan argumentasi logis tetapi kurang sistematis	Menguasai materi, diperkuat landasan teori, tetapi kurang bisa menyampaikan argumentasi	Penguasaan materi kurang, landasan teori dan argumentasi rendah	25%
2	Penyelesaian Masalah	Menyelesaikan masalah, sistematis, realistis dan inovatif	Menyelesaikan masalah, sistematis, realistis	Menyelesaikan masalah, sistematis dan abstrak	Abstrak	25%
3	Komunikasi	Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada audiens	Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan audien. Pembicara selalu kontak mata dengan audien	Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan. Kadang-kadang kontak mata dengan pendengar diabaikan	Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton	15%
4	Jawaban/ Tanggapan	Menjawab masalah, argumentasi logis, berlandaskan teori, sistematis	Menjawab masalah, argumentasi logis, berlandaskan teori, kurang sistematis	Menjawab masalah, argumentasi logis, tidak berlandaskan teori, kurang sistematis	Tidak menjawab masalah	20%
5	Alat Peraga Presentasi	Kontennya berkualitas, desain menarik, menampilkan gagasan yang efektif, menyampaikan pesan yang kuat	Kontennya berkualitas, desain menarik, menampilkan gagasan yang efektif, pesan yang disampaikan kabur/bias	Kontennya berkualitas, desain kurang menarik, gagasan bias/bertele-tele, pesan yang disampaikan kabur/bias	Kontennya kurang berkualitas, desain kurang menarik, gagasan bias/bertele-tele, pesan yang disampaikan kabur/bias	15%

### RUBRIK PENILAIAN AKTIVITAS MAHASISWA DALAM KELOMPOK

No.	Aspek yang Diamati	Kriteria	Skor
1.	Keaktifan	Terlihat, dengan dorongan dari dosen	5
		Terlihat, bila dengan teman-teman	10
		Terlihat, berani sendiri namun kurang tepat dalam menjawab pertanyaan yang diberikan	15
		Terlihat, berani sendiri dan tepat dalam menjawab pertanyaan yang diberikan	20
2.	Kerja sama	Mau menang sendiri	5
		Mau bekerja sama namun pasif	10
		Mau bekerja sama namun mengatur orang lain	15
		Mau bekerja sama dan menghargai pendapat temannya	20
3.	Tanggung jawab	Tidak serius	5
		Serius, tetapi tidak memahami tugas	10
		Serius, memahami tugas tetapi tidak konsekuen	15
		Serius memahami tugas dan konsekuen terhadap tugas yang diberikan	20
4.	Kedisiplinan	Tidak disiplin	5
		Disiplin, namun setelah ditegur	10
		Disiplin, namun kadang biasa melanggar aturan	15
		Sangat disiplin terhadap peraturan yang ada	20
5.	Ketuntasan	Tidak tuntas dalam memahami materi yang disampaikan	5
		Tuntas, tetapi tidak paham dalam memahami materi yang disampaikan	10
		Tuntas, tetapi ada bagian yang kurang paham dalam penyampaian materi	15
		Tuntas dan memahami terhadap materi yang disampaikan	20

**Kriteria Penilaian:**

Skor	76–100	= A
Skor	51–75	= B
Skor	26–50	= C
Skor	≤ 25	= D



## Lampiran 1. Hasil Checklist Daftar Periksa Penetapan RPS



### UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER LEMBAGA PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN PENDIDIKAN (LP3)

Jl. Karimata No. 49 Jember 68121 Jawa Timur Indonesia

Kotak Pos 104 Telp. 0331-336728 Fax. 0331-337957

Website: <https://www.unmuhjember.ac.id> E-mail: [kantorpusat@unmuhjember.ac.id](mailto:kantorpusat@unmuhjember.ac.id)



### Checklist Daftar Periksa Penetapan RPS

Penyusun : Ara Nugrahayu Nalawati  
Mata Kuliah : Teknologi Pengolahan Pangan  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

No.	Uraian	Checklist	Catatan
<b>A.</b>	<b>Kesesuaian Tata Tulis dengan Pedoman</b>		
1.	Huruf	√	
2.	Font	√	
3.	Margin	√	
4.	Spasi	√	
5.	Perpindahan antar Bab	√	
6.	Ukuran Kertas	√	
7.	Halaman	√	
<b>B.</b>	<b>Kesesuaian Struktur RPS berdasarkan Kelompok Keilmuan</b>		
1.	Nama Program Studi	√	
2.	Nama dan Kode Mata Kuliah, Semester, SKS Mata Kuliah	√	
3.	Nama Dosen Pengampu	√	
4.	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) yang dibebankan pada mata kuliah dan dirumuskan dalam CPMK	√	
5.	Kemampuan Akhir yang Direncanakan di setiap tahapan pembelajaran (Sub-CPMK)	√	
6.	Bahan Kajian atau Materi Pembelajaran	√	
7.	Bentuk Pembelajaran dan Metode Pembelajaran	√	
8.	Waktu	√	
9.	Pengalaman Belajar Mahasiswa	√	
10.	Kriteria, Indikator, dan Bobot Penilaian	√	
11.	Daftar Referensi	√	
12.	Rancangan Tugas	√	

Keterangan:

- Checklist berupa √ jika dokumen telah sesuai dengan uraian
- Checklist berupa x jika dokumen belum sesuai dengan uraian dan dapat ditambahkan rekomendasi pada kolom catatan

Jember, 26 Juli 2024

Ketua Kelompok Dosen Keahlian,

Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.

NPK. 1989092312003946.3



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**LEMBAGA PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN PENDIDIKAN (LP3)**

Jl. Karimata No. 49 Jember 68121 Jawa Timur Indonesia

Kotak Pos 104 Telp. 0331-336728 Fax. 0331-337957

Website: <https://www.unmuhjember.ac.id> E-mail: [kantorpusat@unmuhjember.ac.id](mailto:kantorpusat@unmuhjember.ac.id)



**Checklist Daftar Periksa Penetapan RPS**

**Penyusun** : Ara Nugrahayu Nalawati  
**Mata Kuliah** : Teknologi Pengolahan Pangan  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian

No.	Uraian	Checklist	Catatan
<b>A.</b>	<b>Konten Isi</b>		
1.	Kesesuaian RPS	√	
2.	Pengembangan Bahan Kajian	√	
3.	Adanya integrasi pendidikan (RPS) dengan hasil-hasil penelitian dan pengabdian (misal dari jurnal)	√	
4.	Daftar pustaka mutakhir (tidak lebih dari 10 tahun)	√	
<b>B.</b>	<b>Konten Berorientasi Masa Depan</b>		
1.	Kesesuaian dengan Visi-Misi Program Studi	√	
2.	Kesesuaian dengan <i>academic excellence</i>	√	
3.	Ketercapaian CPL Program Studi	√	
4.	Relevan dengan profil Program Studi	√	

Keterangan:

- Checklist* berupa √ jika dokumen telah sesuai dengan uraian
- Checklist* berupa x jika dokumen belum sesuai dengan uraian dan dapat ditambahkan rekomendasi pada kolom catatan

Jember, 26 Juli 2024

Ketua Program Studi,

Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.

NPK. 1992080512003919



Checklist Daftar Periksa Penetapan RPS

**Penyusun** : Ara Nugrahayu Nalawati  
**Mata Kuliah** : Teknologi Pengolahan Pangan  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian

No.	Uraian	Checklist	Catatan
<b>Pemenuhan Standar Proses Pembelajaran</b>			
1.	Pemenuhan standar proses pembelajaran: Penyusunan RPS minimal 14 kali pertemuan secara rinci dan sistematis	√	
2.	Pemenuhan standar proses pembelajaran	√	

Keterangan:

- Checklist* berupa √ jika dokumen telah sesuai dengan uraian
- Checklist* berupa x jika dokumen belum sesuai dengan uraian dan dapat ditambahkan rekomendasi pada kolom catatan

Jember, 29 Juli 2024

Ketua LP3,



Dr. Haris Hermawan, M.M.

NPK.1968101011503640



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**  
**LEMBAGA PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN PENDIDIKAN (LP3)**

Jl. Karimata No. 49 Jember 68121 Jawa Timur Indonesia  
Kotak Pos 104 Telp. 0331-336728 Fax. 0331-337957

Website: <https://www.unmuhjember.ac.id> E-mail: [kantopusat@unmuhjember.ac.id](mailto:kantopusat@unmuhjember.ac.id)



**Checklist Daftar Periksa Penetapan RPS**

**Penyusun** : Ara Nugrahayu Nalawati  
**Mata Kuliah** : Teknologi Pengolahan Pangan  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian

No.	Uraian	Checklist	Catatan
<b>A.</b>	<b>Konten Isi</b>		
1.	Kesesuaian dengan visi misi fakultas	√	
2.	Relevan dengan penciri fakultas	√	
<b>B.</b>	<b>Pemenuhan Standar Proses Pembelajaran</b>		
1.	Pemenuhan standar proses pembelajaran: relevansi dengan <i>University Value</i>	√	

Keterangan:

- Checklist* berupa √ jika dokumen telah sesuai dengan uraian
- Checklist* berupa x jika dokumen belum sesuai dengan uraian dan dapat ditambahkan rekomendasi pada kolom catatan

Jember, 30 Juli 2024

Dekan,

Saptya Prawitasari, S.P., M.P.  
NIP. 197305242005012006