



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Program Studi S1 Biologi**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan										
Manajemen Quality Control		4620103117		T=3 P=0 ECTS=4.77	4	6 Desember 2025										
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK	Koordinator Program Studi											
		SUNU KUNTJORO											
Model Pembelajaran	Project Based Learning															
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK															
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)															
	Matrik CPL - CPMK															
		CPMK														
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)															
	CPMK	Minggu Ke														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Deskripsi Singkat MK	Matakuliah ini membahas tentang ruang lingkup quality control dimulai dari jenis-jenis laboratorium QC, pemeriksaan bahan baku, pengawasan proses pengolahan, dan pemeriksaan hasil akhir produk, tata kelola ruang laboratorium QC, sistem manajemen pada laboratorium QC, penanganan bahan dan produk yang out specification, penanganan alat-alat laboratorium QC, kontrol terhadap produk atau bahan baku hayati, kontrol kualitas udara, kualitas air, kualitas tanah, pengembangan suatu produk dan SOP laboratorium, penanganan complain pelanggan, standarisasi dan pengawasan produk dan laboratorium sesuai HACCP dan ISO 17025, serta K3 dalam laboratorium QC. Matakuliah ini disajikan dengan metode presentasi, diskusi dan praktik lapangan dengan kunjungan industri.															
Pustaka	Utama :	1. Hadi, A. 2007. Pemahaman dan Penerapan ISO/IEC 17025:2005: Persyaratan Umum dan Kompetensi Laboratorium Pengujian dan Laboratorium Kalibrasi . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2. Mitra, A. 2008. Fundamentals of Quality Control and Improvement . Edisi Ketiga. New Jersey: John Wiley & Sons Inc. 3. Suyanta . 2010. Manajemen Operasional Laboratorium . Yogyakarta: UNY.														
	Pendukung :															
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Fida Rachmadiarti, M.Kes. Prof. Dr. Yuliani, M.Si. Guntur Trimulyono, S.Si., M.Sc. Erliz Rakhmad Purnama, S.Si., M.Si.															
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian				Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]				Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)					
		Indikator		Kriteria & Bentuk		Luring (offline)	Daring (online)									
(1)	(2)	(3)		(4)	(5)	(6)		(7)	(8)							
1	Memahami laboratorium QC	· Menjelaskan definisi Lab QC · Menyebutkan ruang lingkup kerja QC · Membedakan QA dan QC · Menyebutkan fungsi dan peran Lab QC		Kriteria: 1. Partisipasi 20% 2. UTS 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50				0%							
2	Memahami manajemen dan SOP Lab QC	· Mengidentifikasi struktur manajemen Lab QC · Menjelaskan peran tugas dari tiap personel · Mengidentifikasi SOP yang digunakan di Lab QC		Kriteria: 1. Tugas 30% 2. Partisipasi 20% 3. UTS 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50				0%							

3	Menganalisis pemeriksaan bahan baku	<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis jenis-jenis bahan baku Mengidentifikasi prosedur penerimaan bahan baku Mengidentifikasi proses analisa bahan baku sesuai SOP Mendeskripsikan kriteria bahan baku diterima sesuai spesifikasi Mengidentifikasi pengelompokan bahan baku untuk proses penyimpanan di gudang 	Kriteria: 1.tugas 30% 2.partisipasi 20% 3.UTS 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
4	Memahami penanganan peralatan dan bahan kimia di Lab QC	<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan peralatan Lab QC yang sesuai Menjelaskan fungsi dasar dan cara pengoperasian peralatan Lab QC Menjelaskan penempatan bahan kimia di lab QC Membedakan penyimpanan bahan kimia cair dan padatan 	Kriteria: 1.tugas 30% 2.partisipasi 20% 3.UTS 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
5	Memahami pengembangan suatu produk	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan pengembangan suatu produk Menganalisis SWOT terhadap produk lama dan produk yang dikembangkan Mengidentifikasi analisis yang digunakan untuk produk yang dikembangkan 	Kriteria: 1.UTS 20% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
6	Memahami kontrol terhadap produk dan bahan baku hayati	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pentingnya kontrol terhadap produk hayati Menjelaskan pentingnya kontrol terhadap bahan baku hayati Mengidentifikasi analisa untuk kontrol produk hayati selama penyimpanan Mengidentifikasi analisa untuk kontrol bahan baku hayati selama penyimpanan 	Kriteria: 1.UTS 20% 2.Tugas 30%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
7	Memahami pengawasan pada proses pengolahan bahan baku dan memahami pemeriksaan hasil akhir produk	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan alur pengolahan bahan baku menjadi produk Mengidentifikasi kesesuaian bahan baku yang digunakan Menyebutkan peran QC dalam pengawasan pengolahan bahan baku Mengidentifikasi kualitas hasil akhir produk Menganalisis kesesuaian produk dengan formula dan kandungan nutrisi Menjelaskan peran QC pada produk akhir selama penyimpanan 	Kriteria: 1.UTS 20% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
8	UTS			3 X 50			0%
9	Memahami penanganan bahan baku dan produk yang out of specification	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi kriteria bahan baku yang tepat Mengidentifikasi kriteria produk yang tepat Menjelaskan ketidaksesuaian bahan baku terhadap spesifikasi dan penanganannya Menjelaskan ketidaksesuaian produk terhadap spesifikasi dan penanganannya 	Kriteria: 1.UAS 30% 2.Tugas 20% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
10	Memahami tata kelola Lab QC	<ul style="list-style-type: none"> Mendesain design Lab QC yang baik Mengidentifikasi lokasi penempatan perlatan Lab QC sesuai ergonomis Lab 	Kriteria: 1.UAS 30% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	Ceramah dan Diskusi 3 X 50			0%
11	Memahami standardisasi metode, analisis, peralatan	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan standardisasi Mengidentifikasi hal-hal yang perlu dilakukan standardisasi di Lab QC Menganalisis cara – cara standardisasi kegiatan di SOP pengujian Mengidentifikasi standar kualitas personel Lab QC dengan Ring Test Menganalisis standardisasi perlatan di Lab QC 	Kriteria: 1.Tugas 30% 2.Partisipasi 20% 3.UAS 30%	Ceramah dan Diskusi 3 X 50			0%
12	Memahami pengembangan suatu produk	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan pengembangan suatu produk Menganalisis SWOT terhadap produk lama dan produk yang dikembangkan Mengidentifikasi analisis yang digunakan untuk produk yang dikembangkan 	Kriteria: 1.tugas 30% 2.partisipasi 20% 3.UAS 30%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
13	Memahami standardisasi metode, analisis, peralatan	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan standardisasi Mengidentifikasi hal-hal yang perlu dilakukan standardisasi di Lab QC Menganalisis cara – cara standardisasi kegiatan di SOP pengujian Mengidentifikasi standar kualitas personel Lab QC dengan Ring Test Menganalisis standardisasi perlatan di Lab QC 	Kriteria: 1.UAS 30% 2.Tugas 30% 3.Partisipasi 20%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%

14	Memahami peran ISO 17025, HACCP, dan K3 pada Lab QC	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan HACCP di Lab QC Menyebutkan penerapan ISO 17025 di Lab QC Menganalisis kegiatan yang dilakukan pada Lab QC Menjelaskan definisi K3 Menjelaskan peran K3 di Lab QC 	Kriteria: 1.tugas 30% 2.Partisipasi 20% 3.UAS 30%	ceramah dan diskusi 3 X 50			0%
15	Memahami hasil kegiatan kunjungan industri	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan hasil kegiatan kunjungan industry secara lisan dan tertulis 	Kriteria: 1.Tugas 30% 2.Partisipasi 20%	Presentasi dan Pelaporan Kegiatan 3 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

- Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
- CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
- CP Mata Kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Sub-CPMK Mata Kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
- Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
- Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
- Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.