



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Sekolah Pascasarjana
Program Studi S2 Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Kajian Bahan Pangan	8310102061	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2	P=0	ECTS=4.48	3	6 Desember 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
						ACHMAD IMAM AGUNG	

Model Pembelajaran	Project Based Learning
--------------------	------------------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																		
	CPL-6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan social serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan																																	
	CPL-9	Mampu menyelaraskan kurikulum S2 Pendidikan Teknologi Kejuruan yang relevan dengan tuntutan perkembangan industri global.																																	
	CPL-12	Memiliki pengetahuan yang komprehensif sehingga dapat menyelesaikan permasalahan kompleks yang khas di program S2 Pendidikan teknologi kejuruan dan mengikuti kaidah penulisan ilmiah																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																		
	CPMK - 1	Mampu mengkaji Isu Global, Regional, dan Nasional terkait dengan bahan pangan																																	
	CPMK - 2	Mampu mengkaji perkembangan Ilmu dan Teknologi Pangan (bidang pasca panen, produksi/pengolahan, evaluasi dan tindak lanjut),																																	
	CPMK - 3	Mampu menelaah pedoman Pengkajian Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan																																	
	CPMK - 4	Mampu mengkaji Ragam Tanaman Pangan, Karakteristik, Potensi dan Prospek industri, standar dan mutu bahan pangan																																	
	CPMK - 5	Mampu mengkaji Pengembangan bahan pangan dan Produk Olahan di era Global (Bidang kajian Rekayasa atau Inovasi Produk yang bernilai tambah dan bisnis pangan)																																	
	CPMK - 6	Mampu mengkaji pangan fungsional solusi konsumsi makanan sehat (Pangan dan Gizi, Pangan Fungsional, Food Additive dan Toksikologi, Pangan Aman dan Halal, Evaluasi Gizi dalam Pengolahan)																																	
	CPMK - 7	Mampu mereview artikel ilmiah bereputasi																																	
	Matrik CPL - CPMK																																		
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-6</td><td>CPL-9</td><td>CPL-12</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>			CPMK	CPL-6	CPL-9	CPL-12	CPMK-1				CPMK-2				CPMK-3				CPMK-4				CPMK-5				CPMK-6				CPMK-7		
CPMK	CPL-6	CPL-9	CPL-12																																
CPMK-1																																			
CPMK-2																																			
CPMK-3																																			
CPMK-4																																			
CPMK-5																																			
CPMK-6																																			
CPMK-7																																			
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																			

		<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																	CPMK-2																	CPMK-3																	CPMK-4																	CPMK-5																	CPMK-6																	CPMK-7																
CPMK	Minggu Ke																																																																																																																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																										
CPMK-1																																																																																																																																																										
CPMK-2																																																																																																																																																										
CPMK-3																																																																																																																																																										
CPMK-4																																																																																																																																																										
CPMK-5																																																																																																																																																										
CPMK-6																																																																																																																																																										
CPMK-7																																																																																																																																																										
Deskripsi Singkat MK	Mata Kuliah ini memberikan kemampuan pada mahasiswa untuk mengkaji bahan pangan meliputi: Isu Global, Regional, dan Nasional terkait dengan bahan pangan, Perkembangan Ilmu dan Teknologi Pangan (bidang pasca panen, produksi/pengolahan, evaluasi dan tindak lanjut), Pedoman Pengkajian Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan; Ragam Tanaman Pangan, Karakteristik, Potensi dan Prospek industri, standar dan mutu bahan pangan; Pengembangan bahan pangan dan Produk Olahan di era Global (Bidang kajian Rekayasa atau Inovasi Produk yang bernilai tambah dan bisnis pangan); dan Pangan Fungsional Solusi Konsumsi Makanan Sehat (Pangan dan Gizi, Pangan Fungsional, Food Additive dan Toksikologi, Pangan Aman dan Halal, Evaluasi Gizi dalam Pengolahan). Mata kuliah ini juga memberikan kemampuan pada mahasiswa untuk mereview artikel-artikel ilmiah bereputasi yang relevan, mempresentasikan, dan memanfaatkannya sebagai bahan citasi makalah (UTS) dan artikel ilmiah yang disubmit pada jurnal bereputasi (UAS)																																																																																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																									
	Pendukung :																																																																																																																																																									
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, 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						Daring/Online				0%																																																																																																																																																
2	Mampu mengkaji Isu Global, Regional, dan Nasional terkait dengan bahan pangan yang dibuat secara tertulis	Mampu menyusun makalah sesuai topik yang dipilih sesuai ketentuan yang berlaku	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	Luring/Offline						0%																																																																																																																																																
3		m	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio			Daring				0%																																																																																																																																																
4	Mempu mengkaji Pedoman Pengkajian Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan, dalam bentuk makalan	Mampu membuat makalah dengan Tema Pedoman Pengkajian Bahan Baku dan Bahan Tambahan Pangan	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio			Daring / Online				0%																																																																																																																																																
5	Mampu mengkaji Ragam Tanaman Pangan, Karakteristik, Potensi dan Prospek industri, standar dan mutu bahan pangan, disusun dalam bentuk makalah	Mampu menyusun makalah dengan tema Ragam Tanaman Pangan, Karakteristik, Potensi dan Prospek industri, standar dan mutu bahan pangan	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	Luring / Offline						0%																																																																																																																																																

6	Mampu mengkaji Pengembangan bahan pangan dan Produk Olahan di era Global (Bidang kajian Rekayasa atau Inovasi Produk yang bernilai tambah dan bisnis pangan), yang disusun dalam bentuk makalah	Mampu memnuat makalah dengan tema Pengembangan bahan pangan dan Produk Olahan di era Global (Bidang kajian Rekayasa atau Inovasi Produk yang bernilai tambah dan bisnis pangan)	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio		Daring/Online		0%
7	Mampu mengkaji Pangan Fungsional Solusi Konsumsi Makanan Sehat (Pangan dan Gizi, Pangan Fungsional, Food Additive dan Toksikologi, Pangan Aman dan Halal, Evaluasi Gizi dalam Pengolahan), disusun dalam bentuk makalah	Mampu menyusun makalah dengan tema Pangan Fungsional Solusi KonsumMakanan Sehat (Pangan dan Gizi, Pangan Fungsional, Food Additive dan Toksikologi, Pangan Aman dan Halal, Evaluasi Gizi dalam Pengolahan)	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio		Daring/Online		0%
8				Luring / Offline			0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **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.
2. **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.
3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **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.
9. **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.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.

11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

File PDF ini digenerate pada tanggal 6 Desember 2025 Jam 22:05 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa