



UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SAMARINDA
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Mata Kuliah: TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN	AGRO 47033	ILMU PERTANIAN	T=2	P= 1	VII	12 FEBRUARI 2025
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK		Ketua PRODI		
 Dr. Ir. H. ZUHDI YAHYA, M.P.	 Dr Ir. PUJI ASTUTI, M.P.	 Dr. Ir. PUJI ASTUTI, M.P.		 Dr. Ir. HERY SUTEJO, M.P.		
CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
CPL 1 Pertanian Organik	Memahami (Pengetahuan) konsep pertanian berkelanjutan (Stocholder// Body of Knowledge) serta mampu menerapkan (Ketrampilan) pemikiran logis kritis (Sikap) dalam merancang praktik (Ketrampilan Khusus) dan riset pembuatan pupuk organik, pestisida nabati, bioherbisida, wanatani (Context)					
CPL 2 Lahan Marginal	Menguasai ((Pengetahuan) konsep pertanian di lahan marginal (Stocholder) Body of Knowledge) serta mampu menerapkan pemikiran (Ketrampilan) logis dan kritis (Sikap) sikap dalam merancang (Ketrampilan Khusus) praktek dan riset di lahan kering, basah dan bekas bukan tambang (Context)					
CPL 3 Pertanian Kota	Mendalami (Pengetahuan) konsep pertanian urban (Stocholder) Body of Knowledge) serta mampu menerapkan pemikiran logis dan kritis (Sikap) dalam merancang (Ketrampilan Khusus) praktek dan riset hidroponik, verikultur, rumah kaca dan tanaman pot (Context)					
CPL 4 Pasca Panen	Memahami ((Pengetahuan) cara penanganan produk hasil usahatanni (Stocholder// Body of Knowledge) serta mampu mengemas (Ketrampilan) secara baik (Sikap) dalam menyesuaikan dalam skala lokal dan regional dan nasional (Context)					

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK1	Mampu menjelaskan pengertian teknologi pangan, kegunaan , ruang lingkupnya
CPMK2	Mampu menjelaskan bahan tambahan makanan
CPMK3	Mampu menjelaskan kerusakan bahan pangan dan pencegahannya
CPMK4	Mampu menjelaskan proses fermentasi dan pengeringan
CPMK5	Mampu menjelsakan pengolahan makanan melalui pengawetan dengan suhu rendah dan tinggi dan pengawetan radiasi
CPMK 6	Mampu menjelaskan contoh cara pengawetan dengan suhu tinggi dan rendah, fermentasi
CPMK 7	Mampu menjelaskan pengemasan bahan pangan
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK.1.1	Memahami pengertian teknologi pangan
Sub-CPMK.1.2	Memahami teknologi pangan , kegunaan dan ruang lingkup
Sub-CPMK.2.	Memahami kandungan dan sifat makanan
Sub-CPMK3.1.	Memahami kerusakan bahan pangan
Sub-CPMK3.2	Memahami pencegahannya kerusakan makanan
Sub-CPMK 4. 1	Memahami cara proses fermentasi makanan
Sub-CPMK4.2	Memahami cara proses pengeringan
Sub- CPMK 5.1	Memahami pengolahan/pengawetan dengan suhu rendah
Sub-CPMK5..2	Memahami pengolahan pengawetan dengan suhu tinggi
Sub-CPMK 5.3	Memahami pengawetan makanan dengan radiasi
Sub-	Memahami membuat contoh dengan cara pengawetan dengan suhu tinggi

	CPMK6.1													
	Sub-CPMK6.2	Memahami membuat contoh dengan cara pengawetan suhu rendah												
	Sub-CPMK 6.3	Memahami membuat contoh pengawetan fermentasi												
	Sub. CPMK 7	Memahami cara pengemasan bahan makanan												
	Korelasi CPL terhadap Sub-CPMK													
		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK. 1.2	Sub-CPMK 2.	Sub-CPMK 2.2	Sub-CPMK3. 3.1	Sub-CPMK 3.2	Sub-CPMK 4.1	Sub-CPMK 4.2	Sub-CPMK 5.1	Sub-CPMK 5.2	Sub-CPMK 5.3	Sub-CPMK 6.1	Sub-CPMK 6.2
	CPL 1	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√
	CPL2	√		√		√	√	√		√		√	√	√
	CPL 3		√		√	√		√	√	√	√		√	√
	CPL 4	√	√		√		√		√	√	√	√	√	√
Deskripsi Singkat MK	<p>Mata kuliah Teknologi Hasil Pertanian ini diberikan kepada mahasiswa semester VII Prodi Agroteknologi Fakultas Pertanian Untag 1945 Samarinda yang diberikan dengan 16 kali pertemuan, dimana 1 kali pertemuan adalah UTS dan 1 kali pertemuan UAS di akhir semester. Materi/ pokok bahasan yang diberikan dalam satu semester adalah : Pengertian teknologi pangan, Ruang lingkup dan kegunaan . kandungan sifat makanan, Kerusakan bahan pangan, Pencegahannya kerusakan makanan, cara proses fermentasi makanan, Cara proses fermentasi makanan, pengeringan. Pengolahan/pengawetan dengan suhu rendah, suhu tinggi dan radiasi makanan .Contoh dengan cara pengawetan dengan suhu tinggi, suhu rendah dan radiasi . Pengemasan bahan pangan.</p> <p>Setelah selesai dalam dan melakukan perkuliahan ini mahasiswa bisa melakukan Tehnologi Hasil Pangan melalui cara pengawetan makanan melalui fermentasi, pengawetan, radiasi.</p>													
Dan fertigasi, pemangkasan, Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Teknologi Pangan 2. Kegunaan Teknolohi Pangan dan ruang lingkungnya 3. Kandungan dan sifat makanan 4. Kerusakan bahan pangan 5. Pencegahannya kerusakan makanan 6. Cara proses fermentasi makanan 7. Cara proses pengeringan makanan 8. Pengolahan/pengawetan dengan suhu rendah 9. Pengolahan/pengawetan dengan suhu tinggi 													

	10. Pengawetan makanan dengan radiasi 11. Contoh dengan cara pengawetan dengan suhu tinggi 12. Contoh dengan cara pengawetan dengan suhu rendah 13. Pengemasan bahan pangan
Pustaka	Utama:
	1. Anonim. 2021. Teknologi Tepat Guna. 17 Tahun Faperta UGM Mengabdi . Lily Press 2. Muh. Natsir. 2012. Bioteknologi Potensi dan Keberhasilannya di Bidang Pertanian . Pt. Raja Grafindo Persada 3. Slamet Sudarmadji. 2016. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian . Liberty Yogyakarta 4. Supli Effendi . 2012. Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan. Alfabeta Bandung. 5. Triwibowo Yuwono. 2014. Bioteknologi Pertanian. UGM Press
	Pendukung :
	Laporan Penelitian (Skripsi) Jurnal Penelitian Pertanian Tentang Teknologi Hasil Pertanian
Dosen Pengampu	Dr. Ir. Puji Astuti
Mata kuliah syarat	Dasar-dasar Agronomi

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&Teknik	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa Memahami Pengertian Teknologi Hasil Pertanian (THP)	Pemahaman mengapa Teknologi Hasil Pertanian dipelajari	Memahami manfaat Teknologi Hasil Pertanian dipelajari bagi dunia kerja	Ceramah/kuliah , tanya jawab dan Diskusi, tentang sejarah Ekologi Tanaman Kelompok 90 Menit		Pengertian Teknologi Pangan	5%
2	Mahasiswa memahami Manfaat Teknologi Hasil Pertanian dan ruang lingkupnya	Mampu memahami kegunaan dari THP	Memahami manfaat dari THP dalam dunia kerja	Ceramah/ dan Diskusi, •Membuat dan Mengkaji masalah dalam pertanian •Diskusi dalam kelompok		Kegunaan Teknologi Hasil Pertanian dan ruang lingkupnya	5%

				Kelompok 90 Menit			
3	Mahasiswa Mamahami kandungan dan sifat dari makanan	Kemampuan memahami kandungan dan sifat dari makanan	Mampu memahami kandungan dan sifat dari makanan	Ceramah/ Diskusi, tanya jawab di kelas Waktu 90 Menit		Kandungan dan sifat makanan	10%
4	Mahasiswa mampu mengatasi kerusakan bahan pangan	Mampu mengatasi kerusakan bahan pangan	Mampu memahmi mengatsi kerusakan bahan pangan	Diskusi, penugasan Kelompok Waktu 90 Menit		Kerusakan bahan pangan	10 %
5	Mahasiswa mampu mengatasi kerusakan makanan	Kemampuan mencegah kerusakan makanan	Mampu memahami cara mencehag kerusakan makanan	Diskusi, penugasan Mandiri Waktu 90 Menit		Pencegahannya kerusakan makanan	10 %
6	Mahasiswa mampu memahami proses fermentasi pada makanan	Kemampuan Memahami proses fermentasi makanan	Mampu melakukan proses fermentasi makanan	Diskusi, penugasan Kelompok Waktu 90 Menit		Cara proses fermentasi makanan	5 %
7	Mahasiswa mampu melakukan proses pengeringan	Kemampuan memahami proses pengeringan	Mampu melakukan proses pengeringan	,Ceramah, diskusi di dalam kelas Waktu 90 Menit		Cara proses pengeringan makanan	5 %
8							
9	Mahasiswa mampu pengelohan / pengawetan dengan suhu rendah	Kemampuan dalam pengolahan dengn suhu rendah	Mampu melakukan pengolahan makanan degagn suhu tinggi	,Ceramah, diskusi Waktu 90 Menit		Pengolahan/pengawetan dengan suhu rendah	10 %
10	Mahasiswa mampu memahami mampu pengelohan / pengawetan	Kemampuan dalam pengolahan dengn suhu tinggi	Mampu meembuat pengawetan dengan suhu tinggi	Diskusi, dan penugasan Perorangan		Pengolahan/pengawetan dengan suhu tinggi	10 %

	dengan suhu tinggi	Memahami		Waktu 90 Menit			
11	Mahasiswa mampu memahami pengawetan makanan dengan radiasi	Kemampuan Memahami pengawetan dengan radiasi	Mampu melakukan Pengawetan makanan dengan radiasi	Diskusi, dan penugasan Perorangan Waktu 90 Menit		Pengawetan makanan dengan radiasi	10 %
12	Mahasiswa mampu memahami cara pengawetan dengan suhu tinggi (contoh)	Kemampuan Memahami cara pengawetan dengan suhu tinggi	Mahasiswa mampu melakukan pengawetan dengan suhu tinggi	Diskusi, dan penugasan Perorangan Waktu 90 Menit		Contoh dengan cara pengawetan dengan suhu tinggi	5 %
13	Mahasiswa Mampu memahami cara pengawetan dengan suhu rendah	Kemampuan memahami cara pengawetan dengan suhu rendah (contoh)	Mahasiswa mampu cara pengawetan dengan suhu rendah (conoth	Diskusi Kelompok Waktu 90 Menit		Contoh dengan cara pengawetan dengan suhu rendah	10 %
14	Mahasiswa Mampu memahami pengemasan bahan pangan	Kemampuan memahami pengemasan bahan pangan	Mampu memahami cara pengemasan bahan pangan	• Diskusi dalam tugas Kelompok Waktu 90 Menit		Pengemasan bahan pangan	10 %
15	Presentasi tugas –tugas dan Diskusi						5 %
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						

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-CP 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. **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.
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.