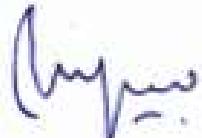




UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

KODE DOKUMEN
(No urut berkas)

Mata Kuliah (MK)	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
TEKNOLOGI MAKANAN RINGAN DAN KEMBANG GULA	MPM05308	Pilihan	2	VI	17 Februari 2023
OTORISASI/PENGESAHAN	DOSEN PENGEMBANG RPS		KOORDINATOR RMK		Ka. PRODI
	 (Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.)		(jika ada) Tanda tangan		 (Hapsari Titi Palupi, S.TP. MP.)
Capaian Pembelajaran	CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK				
	CPL 1 Sikap (S)	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan dibidang keahliannya secara mandiri. Memiliki karakter religius pluralistik dalam kehidupannya, bermasyarakat dan bernegara.			
	CPL 2 Keterampilan Umum (KU)	Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya; Mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah untuk menghasilkan solusi atau gagasan; Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis terhadap informasi dan data;			
	CPL 3 Keterampilan Khusus (KK)	Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktek dan kondisi nyata di industri pangan/hasil pertanian. Menguasai prinsip dasar evaluasi sensori/ penilaian inderawi bahan pangan/ hasil pertanian. Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan/hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk pangan/hasil pertanian. Mengembangkan produk pangan/hasil pertanian berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian.			

	<p>Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan.</p> <p>Memahami isu mutakhir dalam bidang pangan/hasil pertanian.</p> <p>Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan nonteknis.</p> <p>Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika.</p> <p>Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (life-long learning).</p> <p>Mencari, merunut, menyoroti informasi ilmiah dan non-ilmiah secara mandiri dan kritis.</p>
CPL 4 Pengetahuan (P)	<p>Menjelaskan cara pengendalian reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.</p> <p>Menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan.</p> <p>Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan Pangan/hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya.</p> <p>Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas.</p> <p>Menjelaskan persyaratan air untuk pengolahan pangan/hasil pertanian dan cara pengelolaan limbah dari pengolahan pangan/hasil pertanian.</p>
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK 1	<p>Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan</p> <p>Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik</p> <p>Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</p> <p>Memiliki karakter religius pluralistik dalam kehidupannya, bermasyarakat dan bernegara.</p>
CPMK 2	<p>Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya;</p> <p>Mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah untuk menghasilkan solusi atau gagasan;</p> <p>Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis terhadap informasi dan data;</p>
CPMK 3	<p>Menerapkan dan menginkorporasikan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dalam praktek dan kondisi nyata di industri pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menguasai prinsip dasar evaluasi sensori/ penilaian inderawi bahan pangan/ hasil pertanian.</p>

		<p>Memilih teknik pengemasan dan penyimpanan pangan/hasil pertanian dalam memperpanjang umur simpan produk pangan/hasil pertanian.</p> <p>Mengembangkan produk pangan/hasil pertanian berdasarkan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan.</p> <p>Memahami isu mutakhir dalam bidang pangan/hasil pertanian.</p> <p>Mendemonstrasikan kemampuan komunikasi lisan dan tulisan yang berkaitan dengan aspek teknis dan nonteknis.</p> <p>Memiliki integritas profesional dan berkomitmen terhadap nilai-nilai etika.</p> <p>Memiliki sikap untuk belajar seumur hidup (life-long learning).</p> <p>Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non-ilmiah secara mandiri dan kritis.</p>					
	CPMK 4	<p>Menjelaskan cara pengendalian reaksi kimia yang terjadi di dalam bahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.</p> <p>Menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan.</p> <p>Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan Pangan/hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya.</p> <p>Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas.</p> <p>Menjelaskan persyaratan air untuk pengolahan pangan/hasil pertanian dan cara pengelolaan limbah dari pengolahan pangan/hasil pertanian.</p>					
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)						
	Sub CPMK 1	Mampu menjelaskan teknologi makanan ringan dan kembang gula					
	Sub CPMK 2	Mampu menjelaskan teknologi chip, tortilla, kerupuk dan wafer serta produk istrusi dan sereal					
	Sub CPMK 3	Mampu menjelaskan teknologi berbagai jenis biscuit, cookies, creckers dan olahan kacang-kacangan					
	Sub CPMK 4	Mampu menjelaskan teknologi produk food bar dan varian coklat					
	Sub CPMK 5	Mampu menjelaskan teknologi lollipop, soft dan hard boiled candy, toffee dan chewing candy, buble gum, lozenges serta marshmallow					
	Sub CPMK 6	Mampu menjelaskan teknologi aneka jelly, produk fudge dan produk permen jahe					
	Korelasi CPMK terhadap Sub CPMK						
		Sub CPMK 1	Sub CPMK 2	Sub CPMK 3	Sub CPMK 4	Sub CPMK 5	Sub CPMK 6
	CPMK 1	✓					

	CPMK 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	CPMK 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	CPMK 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Diskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini mempelajari tentang teknologi mencakup bahan baku, peralatan yang dibutuhkan, pengendalian proses serta pengemasan yang tepat dari makanan ringan meliputi chip/keripik, berbagai jenis biskuit, teknologi ekstrusi dan produknya meliputi sereal, tortilla, <i>cookies</i> , <i>creckers</i> , wafer, kerupuk, olahan kacang-kacangan, <i>food bar</i> , dan <i>confectionary</i> meliputi berbagai varian coklat serta berbagai jenis permen						
Bahan Kajian : Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan teknologi makanan ringan dan kembang gula (<i>confectionary</i>) 2. Teknologi chip, tortilla, kerupuk dan wafer 3. Teknologi Ekstrusi dan sereal 4. Teknologi berbagai jenis <i>biscuit</i>, <i>cookies</i> dan <i>creckers</i> 5. Teknologi produk <i>food bar</i> dan olahan kacang-kacangan 6. Teknologi produk varian coklat 7. Teknologi lollipop, soft dan hard <i>boiled candy</i> 8. Teknologi <i>toffee</i> 9. Teknologi <i>lozenges</i> dan <i>buble gum</i> 10. Teknologi <i>marshmallow</i> 11. Teknologi aneka jelly 12. Teknologi produk <i>fudge</i> 13. Teknologi <i>chewing candy</i> 14. Teknologi produk permen jahe 15. Industri <i>Confectionary</i> (Permen Jahe Sin A) 						
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anonim, Technology of Confectionary, Chocolates, Toffee Candy, Chewing & Buble Gums, Lollipop and Jelly Product, EiRi, India 2. Hartel, R. Et al. 2018, Convectionary Sciene and Technology 3. Mohos, F.A. 2017, Confectionary and Chocolate Engineering: Principles and Applications, Wiley Blackwell. 4. Fadhillah, R, 2018, Teknologi Ekstruksi, Esa Unggul, Jember 5. Saldivar, Serna, S. 2023, Snack Food Processing, Innovation and Nutritional Aspects, CRC Press, London 6. Edward, W.P. 2000. The Science of Sugar Confectionery. The Royal Society of Chemistry. 7. Hugat. E. 1982. Handbook of sugar engineering. Elsevier. New York <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meade, G.P. 1985. Cane Sugar handbook 11th ed. John wiley 2. R. Lees, E. B. Jackson (auth.). 1995. Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture. US : Springer. 3. Ekawati, dkk. 2017, Penuntun Praktikum Teknologi Gula dan Kembang Gula, Universitas Udayana. 						
Dosen Pengampu	Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.						

Mata kuliah syarat	-
--------------------	---

Minggu ke -	Kemampuan Akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)	Penilaian		Pembelajaran; Penugasan Mahasiswa (Estimasi Waktu)		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring	Daring		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Sub CPMK – 1: Mampu menjelaskan teknologi makanan ringan dan kembang gula	1. Mampu menjelaskan teknologi makanan ringan dan kembang gula	Kriteria: Pedoman penskoran Teknik non test Meringkas materi dikirim ke LMS	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas Meringkas dibuat dalam bentuk artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60’) 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 1. Teknologi Makanan Ringan Dan Kembang Gula 1. Definisi makanan ringan 2. SNI tentang makanan ringan 3. Definisi confectionary 4. SNI produk confectionary	5 %
2,3	Sub CPMK – 2: 1. Mampu menjelaskan teknologi chip, tortilla, kerupuk dan wafer 2. Mampu menjelaskan teknologi produk ekstrusidan sereal	2.1 Mampu menjelaskan teknologi chip, tortilla, kerupuk dan wafer 2.2 Mampu menjelaskan teknologi produk ekstrusi dan sereal	Kriteria: Pedoman penskoran Teknik non test Membuat ppt per kelompok dikirim ke LMS Presentasi Kelompok	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas Membuat ppt kelompok sesuai dengan masing-masing bahasan untuk presentasi (PT+KM:)(1+1)x(2x60’) 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 2. Teknologi chip, tortilla, kerupuk dan wafer 1. Bahan, alat, proses dan kemasan produk chips 2. Bahan, alat, proses dan kemasan produk tortilla 3. Bahan, alat, proses dan kemasan produk kerupuk 4. Bahan, alat, proses dan kemasan produk wafer	10 %
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas Membuat ppt kelompok sesuai dengan masing-masing bahasan untuk presentasi (PT+KM:)(1+1)x(2x60’) 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 3. Teknologi produk istrusi dan sereal 1. Bahan, alat, proses dan kemasan produk istrusi 2. Bahan, alat, proses dan kemasan produk sereal	10%
4,5	Sub CPMK – 3:	3.1 Mampu	Kriteria:	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 4. Teknologi produk	10%

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menjelaskan teknologi berbagai jenis biscuit, cookies, creckers 2. Mampu menjelaskan teknologi olahan kacang-kacangan 3. Mampu menjelaskan teknologi produk food bar 	<p>menjelaskan teknologi berbagai jenis biscuit, cookies, creckers</p> <p>3.2 Mampu menjelaskan teknologi olahan kacang-kacangan</p>	<p>Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Membuat ppt per kelompok dikirim ke LMS</p> <p>Presentasi Kelompok</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Membuat ppt kelompok sesuai dengan masing-masing bahasan untuk presentasi (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 		<p>berbagai jenis biscuit, cookies, creckers</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan, alat, proses dan kemasan berbagai jenis biscuit 2. Bahan, alat, proses dan kemasan produk cookies 3. Bahan, alat, proses dan kemasan produk creckers 	
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Membuat ppt kelompok sesuai dengan masing-masing bahasan untuk presentasi (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	<p>BAB 5. Teknologi produk Food Bar dan olahankacang-kacangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan, alat, proses produk food bar dan olahan kacang-kacangan 2. Kemasan produk food bar dan olahan kacang-kacangan 	10%
6,7	<p>Sub CPMK – 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menjelaskan teknologi varian coklat 2. Mampu menjelaskan teknologi lollipop, soft danhard boiled candy 	<p>4.1 Mampu menjelaskan teknologi produk food bar</p> <p>4.2 Mampu menjelaskan teknologi varian coklat</p>	<p>Kriteria: Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Membuat ppt per kelompok dikirim ke LMS</p> <p>Presentasi Kelompok</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Membuat ppt kelompok sesuai dengan masing-masing bahasan untuk presentasi (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	<p>BAB 6. Teknologi produk varian coklat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan, alat, proses produk varian coklat 2. Kemasan produk varian coklat 	10%
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Membuat ppt kelompok sesuai dengan masing- 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	<p>BAB 7. Teknologi produk lollipop, soft dan hard boiled candy</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan, alat, proses dan kemasan lollipop 2. Bahan, alat, proses dan kemasan produk soft candy 1. Bahan, alat, proses dan kemasan produk hard boiled candy 	10%

				masing bahasan untuk presentasi (PT+KM:)(1+1)x(2x60")			
8	Evaluasi Tengah Semester : melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya						
9,10,11	Sub CPMK – 5: 1. Mampu menjelaskan teknologi toffee, buble gum,lozenges 2. Mampu menjelaskan teknologi marshmallow 3. Mampu menjelaskan teknologi produk fudge 4. Mampu menjelaskan teknologi aneka jelly	5.1 Mampu menjelaskan teknologi lollipop, soft dan hard boiled candy 5.2 Mampu menjelaskan teknologi toffee dan chewing candy 5.3 Mampu menjelaskan teknologi buble gum, lozenges 5.4 Mampu menjelaskan teknologi marshmallow	Kriteria: Rubrik penilaian Teknik non test Meringkas materi dalam bentuk artikel dikirim ke LMS	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi kelas (PB: 1 x (2x50")) 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 8. Teknologi produk lollipop, soft dan hard boiled candy 3. Bahan, alat, proses dan kemasan lollipop 4. Bahan, alat, proses dan kemasan produk soft candy 5. Bahan, alat, proses dan kemasan produk hard boiled candy BAB 9. Teknologi produk toffee, buble gum dan lozenges 1. Bahan, alat, proses dan kemasan toffee 2. Bahan, alat, proses dan kemasan Bubble Gum 3. Bahan, alat, proses dan kemasan produk lozenges	5%
				<ul style="list-style-type: none"> • Tugas Membuat artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60") • Kuliah • Diskusi kelas (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Membuat artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 			5%
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi kelas (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Membuat artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 10. Teknologi produk marshmallow 1. Bahan, alat, proses produk marshmallow 2. Kemasan produk marshmallow BAB 11. Teknologi produk fudge 1. Bahan, alat, proses produk fudge 2. Kemasan produk fudge BAB 12. Teknologi produk aneka jelly 1. Bahan, alat, proses produk aneka jelly 2. Kemasan produk aneka jelly	5%
12, 13,14,15	Sub CPMK – 6: 1. Mampu menjelaskan teknologi chewing candy	6.1 Mampu menjelaskan teknologi aneka jelly	Kriteria: Rubrik skala persepsi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah bersama Praktisi • Diskusi kelas • Discovery Learning • Case Study 	Link LMS Yudharta, Microsoft Teams	BAB 13. Teknologi produk Chewing Candy 1. Bahan, alat, proses produk Chewing candy	5%

	2. Mampu menjelaskan teknologi produk permen jahe	6.2 Mampu menjelaskan teknologi produk Chewing candy	Rubrik penilaian praktek	(PB: 1 x (2x50")) • Tugas Mengerjakan kuis (PT+KM:)(1+1)x(2x60"))		2. Kemasan produk chewing candy	10%
	3. Mampu menjelaskan proses pengolahan dalam Industri permen jahe	6.3 Mampu menjelaskan teknologi produk permen jahe	Teknik non test Meringkas materi dalam bentuk makalah dikirim keLMS	• Kuliah bersama Praktisi • Diskusi kelas • Case study • Praktik (PB: 1 x (2x50")) • Tugas • Mengerjakan Makalah (PT+KM:)(1+1)x(2x60"))		BAB 14. Teknologi produk permen jahe 1. Bahan, alat, proses produk permen jahe 2. Kemasan produk permen jahe	
	4. Mampu membuat permen jahe dengan menggunakan peralatan sederhana dengan proses yang tepat	6.4 Mampu menjelaskan proses produksi permen jahe di PT Sin A	Tugas Diskusi: Menjawab case yang diberikan praktisi lalu didiskusikan dan dikirim ke LMS	• Kuliah • Diskusi kelas (PB: 1 x (2x50")) • Tugas • Mengerjakan kuis (PT+KM:)(1+1)x(2x60"))		BAB 15. Industri permen jahe 1. Profil Perusahaan 2. Proses produksi 3. Kualitas Mutu Produk 4. Praktek Mandiri	
16	Evaluasi Tengah Akhir : melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						100%

JADWAL PERKULIAHAN DALAM SATU SEMESTER

PERTEMUAN	HARI, TANGGAL, JAM	MATERI	METODE	ASSESMEN
1	Sabtu, 25 Feb 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Pengenalan teknologi makanan ringan dan kembang gula (<i>confectionary</i>)	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi (Dosen)	Tugas Meringkas Materi
2	Sabtu, 04 Maret 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi chip, tortilla, kerupuk dan wafer	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi kelompok (Dosen)	Tugas ppt dan Presentasi kelompok
3	Sabtu, 11 Maret 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi Ekstrusi dan sereal	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi kelompok (Dosen)	Tugas ppt dan Presentasi kelompok

4	Sabtu, 18 Maret 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi berbagai jenis biscuit, cookies dan crackers	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi kelompok (Dosen)	Tugas ppt dan Presentasi kelompok
5	Sabtu, 18 Maret 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi produk food bar & olahan kacang-kacangan	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi kelompok (Dosen)	Tugas ppt dan Presentasi kelompok
6	Sabtu, 25 Maret 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi produk varian coklat	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi kelompok (Dosen)	Tugas ppt dan Presentasi kelompok
7	Sabtu, 25 Maret 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi lollipop, soft dan hard boiled candy	Sinkron: Kuliah Tatap muka Asinkron: Diskusi kelompok (Dosen)	Tugas ppt dan Presentasi kelompok
8	Sabtu, 01 April 2023	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS) LURING Diawasi Oleh Pengawas PT		
9	Sabtu, 08 April 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi toffee dan Lozenges	Sinkron: Kuliah Tatap muka, Asinkron: Diskusi kelas (Dosen)	Tugas membuat Artikel ilmiah
LIBUR HARI RAYA IDUL FITRI 16-29 April 2023				
10	Sabtu, 06 Mei 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi marshmallow	Sinkron: Kuliah Tatap muka, Asinkron: Diskusi kelas (Dosen)	Tugas membuat Artikel ilmiah
11	Sabtu, 06 Mei 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi aneka jelly dan Fudge	Sinkron: Kuliah Tatap muka, Asinkron: Diskusi kelas (Dosen)	Tugas membuat Artikel ilmiah
12	Sabtu, 13 Mei 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Overview PT Sin A sebagai Industri Kembang Gula Pasuruan Produsen Permen dan Ting-ting jahe	Sinkron: Kuliah Tatap muka, <i>Discovery Learning</i> Asinkron: Diskusi kelompok (Praktisi)	Makalah

13	Sabtu, 20 Mei 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi Chewing Candy	Sinkron: Kuliah Tatap muka, <i>Case Study</i> Asinkron: Diskusi kelompok (Praktisi)	Makalah
14	Sabtu, 27 Mei 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Teknologi Produk Permen Jahe	Sinkron: Kuliah Tatap muka, <i>Case Study</i> Asinkron: Diskusi kelompok (Praktisi)	Tugas peta konsep dan presentasi kelompok
15	Sabtu, 3 Juni 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	Praktek membuat permen Jahe	Sinkron: Kuliah Tatap muka, Praktik Asinkron: Diskusi kelompok (Praktisi)	Laporan praktek, produk
16	Sabtu, 22 Juni 2023 Jam 08.00-10.00 WIB	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS) LURING Diawasi Oleh Pengawas PT		



UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA TUGAS MAHASISWA DENGAN PRAKTIKI
CASE STUDY

MATAKULIAH	Teknologi Makanan Ringan dan Kembang Gula				
KODE	MPM05308	SKS	2	SEMESTER	VI
DOSEN PENGAMPU	Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.				
BENTUK TUGAS					
Tugas makalah					
JUDUL TUGAS					
Studi Kasus Teknologi Chewing Candy					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATAKULIAH					
Sub CMPK 6					
DESKRIPSI TUGAS					
<p>Mahasiswa dibagi menjadi beberapa kelompok menyesuaikan dengan <i>case</i> yang diberikan oleh praktisi. Topik setiap kelompok sama yaitu teknologi chewing candy, namun untuk setiap kelompok akan diberikan <i>case</i>/ permasalahan yang berbeda, bergantung praktisi nantinya. Permasalahan/ <i>case</i>-nya akan diberikan secara penuh diberikan oleh praktisi menyesuaikan kondisi dan keadaan di lapangan atau di Industrinya. Dari masing-masing <i>case</i> kemudian didiskusikan secara berkelompok dan dibuat dalam bentuk makalah.</p> <p>Uraian isi makalah yang harus ada: Judul, latar belakang masalah/<i>case study</i> dalam industri, tentang chewing candy, prinsip dasar pembuatan chewing candy, teknik-tekniknya, pembahasan tentang <i>case study</i> yang diberikan praktisi, kesimpulan, dan daftar pustaka</p>					
METODE Pengerjaan Tugas					
<ol style="list-style-type: none">1. Pembentukan kelompok ditentukan oleh dosen MK2. Pengerjaan tugas dimulai saat pertemuan 12 saat kegiatan praktisi mengajar berlangsung3. Diskusi kelompok dan responsi dengan praktisi melalui daring/ saat perkuliahan4. Pengumpulan Makalah di LMS					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					

- Obyek pekerjaan (“Studi kasus Teknologi Chewing candy ”)
- Makalah

INDIKATOR, KRITERIA, DAN BOBOT LUARAN

- Penilaian Makalah 60% sesuai rubrik penilaian
- Penilaian Keaktifan diskusi 30%
- Kerapian makalah 5%
- Tepat waktu 5%

JADWAL PELAKSANAAN

Tugas pertemuan 12

- Pelaksanaan tugas presentasi pada pertemuan 12
- Makalah dikumpulkan pada pertemuan ke 13 (sesuai topik kasus masing-masing kelompok)
- Makalah sudah harus dikirimkan ke link LMS yang dibagikan dosen sesuai tenggat waktu yang ditentukan, maksimal sebelum UAS
- Praktisi ikut memberikan penilaian dan pembimbingan pada makalah yang sudah dibuat

LAIN-LAIN

Tugas yang tidak dikumpulkan tepat waktu = nilai akan dikurangi 10/hari keterlambatan

Nama anggota kelompok yang tidak aktif dalam pengerjaan tugas tidak usah dituliskan dalam makalah (melalui kesepakatan ketua kelompok) dan dilaporkan ke dosen pengampu matakuliah melalui surat pernyataan dari ketua kelompok

DAFTAR RUJUKAN

- Tuliskan rujukan yang digunakan dengan menggunakan standar penulisan rujukan APA style dan disarankan menggunakan MENDELEY

RUBRIK SKALA PERSEPSI DALAM PENILAIAN MAKALAH

NO.	KRITERIA	SKOR			
		SANGAT BAIK (Score 82 <)	BAIK (Score 70 – 82)	KURANG (Score 50 - 69)	SANGAT KURANG (Score 50 >)
1.	Struktur dan Sistematis laporan	1) Terstruktur dengan baik pada setiap pokok pembahasan 2) Memiliki sistematika dan hirarki penulisan yang baik 3) Memberikan informasi dan fakta sesuai dengan kondisi dan logis.	1) Terstruktur dengan baik pada setiap pokok pembahasan; namun penulisan belum sistematis 2) Memberikan informasi dan faktasuai dengankondisi.	Struktur utama sudah benar , namun penulisan belum sistematis . Beberapa bagian memiliki pokok bahasan tumpang tindih yang menyebabkan ambiguitas dalam penyampaian informasi dan kurang terperinci.	Penulisan laporan sangat tidak terstruktur dan tidak sistematis ; serta dalam banyak kasus informasi muncul di lokasi yang salah. Secara keseluruhan tingkat keterperincian laporan sangat tidaksesuai.
2.	Kesinambungan antar Bab	Kesimpulan yang diambil jelas terkait dengan tujuan dan kesemuanya dibuktikan oleh hasil serta dirumuskan dengan tepat dan singkat. Kemudian dikelompokkan atau disampaikan secara logis.	Penarikan kesimpulan sudah tampak dikaitkan dengan tujuan meskipun ada beberapa yang belum terjawab.	Kesimpulan yang ditarik pada dasarnya belum menjawab tujuan secara utuh.	Tidak ada benang merah antara tujuan, hasil dan kesimpulan



UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA TUGAS MAHASISWA DENGAN PRAKTIKI
CASE STUDY

MATAKULIAH	Teknologi Makanan Ringan dan Kembang Gula				
KODE	MPM05308	SKS	2	SEMESTER	VI
DOSEN PENGAMPU	Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc.				

BENTUK TUGAS

Tugas ppt, peta konsep dan presentasi

JUDUL TUGAS

Studi Kasus Teknologi Permen Jahe

SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATAKULIAH

Sub CMPK 6

DESKRIPSI TUGAS

Mahasiswa dibagi menjadi beberapa kelompok menyesuaikan dengan *case* yang diberikan oleh praktisi. Terlebih dahulu masing-masing kelompok membuat peta konsep teknologi pembuatan permen jahe. Kemudian menambahkan materi tentang studi kasusnya berdasarkan topik. Topik setiap kelompok sama yaitu teknologi permen jahe, namun untuk setiap kelompok akan diberikan *case/* permasalahan yang berbeda, bergantung praktisi nantinya, misalnya topik kasus dibedakan menjadi 3 besar yaitu:

1. Pengolahan Bahan Baku
2. Komposisi Bahan
3. Teknologi yang digunakan

Permasalahan/ *case*-nya akan diberikan secara penuh diberikan oleh praktisi menyesuaikan kondisi dan keadaan di lapangan atau di Industrinya. Dari masing-masing *case* kemudian didiskusikan secara berkelompok dan dibuat dalam bentuk ppt. Setelah itu dipresentasikan di depan kelas secara singkat.

Uraian isi ppt yang harus ada:

Judul, latar belakang masalah/*case study* dalam industri, peta konsep pembuatan permen jahe, prinsip dasar pembuatan permen jahe, teknik-tekniknya, pembahasan tentang *case study* yang diberikan praktisi, kesimpulan, dan daftar pustaka

METODE Pengerjaan Tugas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pembentukan kelompok dan pembagian case diberikan praktisi saat pertemuan 13 2. Pengerjaan tugas dimulai saat pertemuan 14 dengan praktisi dan sesuai dengan topik 3. Diskusi kelompok 4. Pengumpulan ppt 5. Presentasi Kelompok di pertemuan 15
BENTUK DAN FORMAT LUARAN
<ul style="list-style-type: none"> • Obyek pekerjaan (“Studi Kasus Teknologi Permen Jahe”) • Peta Konsep dan studi kasusnya • Ppt
INDIKATOR, KRITERIA, DAN BOBOT LUARAN
<ul style="list-style-type: none"> • Penilaian peta konsep 20% dan studi kasus 30% sesuai rubrik penilaian • Penilaian Keaktifan diskusi 30% • Penilaian ppt 20%
JADWAL PELAKSANAAN
<p>Tugas pertemuan 14-15</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelaksanaan tugas presentasi pada pertemuan 15 • Ppt sudah harus ready pada pertemuan ke 15 sebelum presentasi (sesuai topik masing-masing kelompok) • Ppt sudah harus dikirimkan ke link LMS yang dibagikan dosen sesuai tenggat waktu yang ditentukan, maksimal sebelum UAS • Praktisi ikut memberikan penilaian pada diskusi dan presentasi kelas
LAIN-LAIN
<p>Tugas yang tidak dikumpulkan tepat waktu = nilai akan dikurangi 10/hari keterlambatan</p> <p>Nama anggota kelompok yang tidak aktif dalam pengerjaan tugas tidak usah dituliskan dalam makalah (melalui kesepakatan ketua kelompok) dan dilaporkan ke dosen pengampu matakuliah melalui surat pernyataan dari ketua kelompok</p>
DAFTAR RUJUKAN
<ul style="list-style-type: none"> • Tuliskan rujukan yang digunakan dengan menggunakan standar penulisan rujukan APA style dan disarankan menggunakan MENDELEY

RUBRIK SKALA PERSEPSI DALAM PENILAIAN PRESENTASI

NO.	KRITERIA	SKOR			
		SANGAT BAIK (Score 82 <)	BAIK (Score 70 – 82)	KURANG (Score 50 - 69)	SANGAT KURANG (Score 50 >)
1	Organisasi	Presentasi sudah terorganisasi dengan baik , dan menyajikan fakta yang didukung oleh contoh fakta yang meyakinkan	Presentasi mempunyai fokus dan menyajikan beberapa bukti yang mendukung kesimpulan dan mendukung pernyataan.	Cukup fokus , namun bukti kurang mencukupi untuk digunakan dalam menarik kesimpulan	Presentasi Tidak ada organisasi yang jelas . Fakta tidak digunakan untuk mendukung pernyataan.
2	Isi	Isi akurat dan lengkap . Mampu menambah wawasan baru tentang topik tersebut dan menggugah pendengar untuk mengembangkan pikiran.	Isi secara umum akurat , tetapi tidak lengkap . Para pendengar bisa mempelajari beberapa fakta yang tersirat, tetapi mereka tidak menambah wawasan baru tentang topik tersebut.	Isinya kurang akurat , karena tidak ada data faktual, tidak menambah pemahaman pendengar	Isinya tidak akurat atau terlalu umum . Pendengar tidak belajar apapun atau kadang menyesatkan .
3	Gaya Presentasi	Berbicara dengan semangat , menularkan semangat dan antusiasme pada pendengar	Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan , dan berinteraksi secara intensif dengan pendengar . Pembicara selalu kontak mata dengan pendengar .	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
4	Kemampuan menanggapi	Dapat menjawab pertanyaan dengan tepat dengan memberikan contoh-contoh dan penjelasan yang sesuai dengan materi	Dapat menjawab pertanyaan dengan tepat tanpa menambahkan contoh-contoh dan penjelasan yang sesuai dengan materi	Kurang dapat menjawab pertanyaan, jawaban kurang sesuai dengan materi	Tidak dapat menjawab pertanyaan dengan tepat

RUBRIK PENILAIAN POWEPOINT

No	Aspek	SKOR		
		99-86	85-66	65-50
1	Kesesuaian dengan materi	Sesuai dengan topik dan materi tidak melebar	Kurang sesuai dan materi melebar	Tidak sesuai dan matidak spesifik
2	Pesan singkat, padat, dan jelas	Slide berisi poin-poin singkat dengan informasi yang padat serta jelas	Slide berisi poin-poin singkat namun berisi informasi yang kurang jelas	Slide terlalu panjang dan terlalu susah untuk dimengerti
3	Kemudahan untuk dibaca	Ukuran tulisan dan pemilihan warna sesuai sehingga mudah untuk dibaca	Ukuran tulisan dan pemilihan warna kurang sesuai menyulitkan untuk dibaca	Ukuran tulisan dan pemilihan warna tidak sesuai sehingga tidak dapat dibaca
4	Desain dan urutan slide	Menarik dan terstruktur dengan baik	Kurang menarik dan kurang terstruktur	Tidak menarik dan tidak terstruktur

RUBRIK PENILAIAN STUDI KASUS (BENTUK PETA KONSEP)

No	Aspek	SKOR		
		99-86	85-66	65-0
1	Identifikasi Isu	Mampu mendeskripsikan permasalahan dan isu pokok secara detail dan akurat	Dapat mengidentifikasi permasalahan dan isu poko dari kasus namun kurang akurat dan tidak detail	Tidak dapat mengenali masalah atau isu dari kasus
2	Keterkaitan teori, asas dan dasar hukum	Mampu mengaitkan secara kuat hubungan antara isu dan masalah dalam kasus relevansinya dengan teori, asas dan dasar hukum yang relevan	Mampu mengidentifikasi dan membuat garis besar antara beberapa isu dan masalah yang relevan sesuai dasar hukum yang terkait	Tidak dapat menghubungkan kasus, teori, asas dan dasar hukum yang relevan
3	Rekomendasi	Memberikan rekomendasi yang sesuai, kreatif dan sesuai dengan fakta serta dasar hukum	Rekomendasi kurang sesuai dengan kasus dan fakta yang terjadi	Rekomendasi tidak sesuai dengan kasus yang diberikan

