
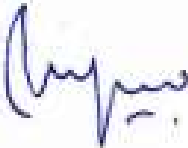




RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah (MK)	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL	MPM05306	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, STP., MP.)
Capaian Pembelajaran	CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK				
	CPL 1 Sikap (S)	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila; Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.			
	CPL 2 Keterampilan Umum (KU)	Mampu menganalisis interaksi antar faktor Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur; 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; Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;			
	CPL 3 Keterampilan Khusus (KK)	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. Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian. Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan/hasil pertanian.			

	<p>Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan.</p> <p>Memahami isu mutakhir dalam bidang pangan/hasil pertanian.</p> <p>Memimpin dan bekerja dalam tim, mandiri dan bertanggung jawab terhadap pekerjaannya.</p> <p>Bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam.</p> <p>Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non-ilmiah secara mandiri dan kritis.</p>
CPL 4 Pengetahuan (P)	<p>Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis pangan/hasil pertanian.</p> <p>Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba.</p> <p>Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan/hasil pertanian dengan proses fermentasi.</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 unit operasi dan unit proses di industri pangan/hasil pertanian.</p> <p>Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan pangan/hasil pertanian.</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>
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK 1	<p>Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious</p> <p>Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;</p> <p>Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;</p> <p>Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.</p>
CPMK 2	<p>Mampu menganalisis interaksi antar faktor Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;</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>Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;</p>
CPMK 3	<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>

		Memahami isu mutakhir dalam bidang pangan/hasil pertanian. Memimpin dan bekerja dalam tim, mandiri dan bertanggung jawab terhadap pekerjaannya. Bekerja sama dengan individu yang memiliki latar belakang sosial dan budaya yang beragam. Mencari, merunut, menyarikan informasi ilmiah dan non-ilmiah secara mandiri dan kritis.
	CPMK 4	Menjelaskan kaitan reaksi kimia dengan mekanisme kerusakan dan umur simpan bahan pangan/hasil pertanian. Menjelaskan prinsip teknik dan metode analisis pangan/hasil pertanian. Menjelaskan faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba. Menjelaskan prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan/hasil pertanian dengan proses fermentasi. Menjelaskan karakteristik bahan baku, ingredien dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan. Menjelaskan mekanisme kerusakan bahan Pangan/hasil pertanian dan mengidentifikasi cara pengendaliannya. Menjelaskan prinsip unit operasi dan unit proses di industri pangan/hasil pertanian. Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan pangan/hasil pertanian. Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)	
	Sub CPMK 1	Mampu memahami Pengertian dan penggolongan tanaman pangan lokal
	Sub CPMK 2	Mampu memahami Karakteristik umbi umbian lokal, sayuran lokal dan buah lokal
	Sub CPMK 3	Mampu memahami Teknologi pengolahan hasil singkong dan ubi jalar serta gadung
	Sub CPMK 4	Mampu memahami Teknologi pengolahan hasil mbothe, suweg, bentoel, ganyong.
	Sub CPMK 5	Mampu memahami Teknologi pengolahan sayuran lokal
	Sub CPMK 6	Mampu memahami Teknologi pengolahan buah lokal
	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 membahas tentang pascapanen dan fisiologi pangan lokal, karakteristik bahan baku, dan mempraktekkan proses pengolahan menjadi berbagai produk dan bahan fungsional pangan; serta eksplorasi keunggulan komoditas pangan lokal	
Bahan Kajian :	1. Pengertian dan penggolongan tanaman pangan lokal	

Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 2. Karakteristik umbi umbian lokal 3. Karakteristik sayuran lokal 4. Karakteristik buah lokal 5. Teknologi pengolahan hasil singkong dan ubi jalar 6. Teknologi pengolahan gadung 7. Teknologi pengolahan hasil mbothe, suweg, bentoel, ganyong. 8. Teknologi pengolahan sayuran lokal 9. Teknologi pengolahan buah lokal 						
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Boye, J., Zare, F., & Pletch, A. (2010a). Pulse proteins: Processing, characterization, functional properties and applications in food and feed. Food Research International, 43(2), 414-431. 2. Jeong B.C., 1992 Sweet potato processing, marketing, and utilization in Korea. Pp.79-85. In G.J. Scott, 3. Lingga, P., Sarwono B., Rahardi F., Rahardja P.C., Afriastuti J.J., Widianoro R., dan Apriadji W.H.1986. Ubi-ubian. Penebar Swadaya, Jakarta. 4. Muchtadi, T R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan. Alfabeta 5. Owens, G. . 2001. Cereals processing. . CRC Press 6. S Koswara 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan Gadung. SEAFast IPB 7. S Koswara 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan Porang. SEAFast IPB 8. S Koswara 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan singkong. SEAFast IPB 9. S Koswara 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan Talas. SEAFast IPB 10. S Koswara 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan Ubi jalar. SEAFast IPB 11. S Koswara 2013. Teknologi pengolahan umbi-umbian : Pengolahan Ubi jalar. SEAFast IPB 12. S Koswara. 1992. Teknologi pengolahan kedelai: menjadikan makanan bermutu. Pustaka Sinar Harapan 13. Setyono A., D.S. Damardjati, and Malian H. 1992. Sweetpotato and cassava Development : Present status and Future Prospect in Indonesia. Pp :29-40. In G.J.Scott, S. Wiersema and I.P. Ferguson(eds) Product Dev. For Root and tuber Crops.1992. 14. Kanetro, B. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Biji-bijian. Plantaxia 						
Dosen Pengampu	Cahyaning Rini Utami, S.Si. M.Sc.						
Mata kuliah syarat	-						
Mg ke -	Kemampuan Akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode 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: Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan pengertian dan penggolongan tanaman pangan lokal	1.1 Menjelaskan definisi pangan lokal 1.2 Menjelaskan pengolongan pangan lokal	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’) 	Zoom Meet, LMS	1. Definisi 2. Umbi-umbian 3. Buah-buahan Rempah	5 %
2,3,4	Sub CPMK – 2: 1. Memahami dan menjelaskan karakteristik umbi umbian lokal 2. Memahami dan menjelaskan karakteristik sayuran lokal 3. Memahami dan menjelaskan karakteristik buah lokal	1.1 Menjelaskan potensi dan jenis umbi umbian local 1.2 Menjelaskan karakteristik umbi umbian local 1.3 Menjelaskan perubahan dan penanganan pasca panen umbi umbian local	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’) 	Zoom Meet, LMS	1. Potensi dan jenis umbi umbian lokal 2. Karakteristik umbi-umbian lokal 3. Perubahan dan penanganan pasca panen umbi umbian lokal	5 %
		1.4 Menjelaskan potensi dan jenis sayuran local 1.5 Menjelaskan karakteristik sayuran local		<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas Meringkas dibuat dalam bentuk artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60’) 	Zoom Meet, LMS	1. Potensi dan jenis sayuran lokal 2. Karakteristik sayuran lokal 3. Perubahan dan penanganan pasca panen sayuran lokal	5 %
		1.6 Menjelaskan perubahan dan penanganan pasca panen sayuran local 1.7 Menjelaskan potensi dan jenis buah local 1.8 Menjelaskan karakteristik buah local 1.9 Menjelaskan perubahan dan		<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas Meringkas dibuat dalam bentuk artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60’) 	Zoom Meet, LMS	1. Potensi dan jenis buah lokal 2. Karakteristik buah lokal 3. Perubahan dan penanganan pasca panen buah lokal	5 %

		penanganan pasca panen buah lokal					
5,6,7	Sub CPMK – 3: 1. Mampu memahami dan mempraktekkan teknologi pengolahan hasil singkong dan ubi jalar, 2. mampu memahami dan mempraktekkan teknologi pengolahan gadung	1.1 Menjelaskan tentang pengolahan singkong segar	Kriteria: Pedoman penskoran Teknik non test Membuat laporan praktikum dikirim ke LMS Presentasi, pengamatan, praktikum	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Meringkas dibuat dalam bentuk artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 	Zoom meet LMS	1 Pengolahan singkong segar	5%
		1.2 Mempraktekkan pengolahan pangan tradisional dari singkong		<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Meringkas dibuat dalam bentuk artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 	Zoom Meet, LMS	2 Pangan tradisional dari singkong 3 Tepung dan pati singkong 4 Fermentasi singkong	
		1.3 Menjelaskan pengolahan tepung dan pati singkong		<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas Meringkas dibuat dalam bentuk artikel (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 		5 Pengolahan ubi jalar segar 6 Pengolahan pangan tradisional ubi 7 Tepung ubi jalar 8 Tren masa depan	
		1.4 Mempraktekkan pengolahan fermentasi singkong		<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50")) • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60") 	Zoom meet LMS	1 Pengolahan gadung segar	10%
		1.5 Menjelaskan tentang pengolahan ubi jalar segar			2 pangan tradisional gadung		
		1.6 Menjelaskan pengolahan pangan tradisional dari ubi jallar			3 pengolahan gadung		
		1.7 Menjelaskan pengolahan tepung ubi jalar			4 Tren masa depan olahan gadung		
		1.8 Menjelaskan tren masa depan dari singkong dan ubi jalar					
		1.9 Menjelaskan tentang pengolahan gadung segar					
		1.10 Menjelaskan pengolahan pangan tradisional gadung					
		1.11 Mempraktekkan					

		pengolahan gadung 1.12 Menjelaskan tren masa depan dari olahan gadung					
8	Evaluasi Tengah Semester : melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya						
9,10	Sub CPMK – 4: Mampu menjelaskan dan mempraktekkan teknologi pengolahan hasil mbothe, suweg, bentoel, ganyong.	1.1 Menjelaskan tentang pengolahan mbothe, suweg, bentoel, ganyong segar 1.2 Mempraktekkan pengolahan pangan tradisonal dari mbothe, suweg, bentoel, ganyong 1.3 Menjelaskan tren masa depan dari mbothe, suweg, bentoel, ganyong	Kriteria: Pedoman penskoran Teknik non test Membuat laporan praktikum dikirim ke LMS Presentasi, pengamatan, praktikum	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50")) • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Zoom meet LMS	1. Pengolahan mbothe, suweg, bentoel, ganyong segar 2. Pangan tradisonal dari mbothe, suweg, bentoel, ganyong 3. Tren masa depan pangan dari mbothe, suweg, bentoel, ganyong	10%
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50")) • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Zoom meet LMS		10%
11,12	Sub CPMK – 5: Mampu menjelaskan dan mempraktekkan teknologi pengolahan sayuran lokal	1 Menjelaskan tentang pengolahan kentang, kenikir, sereh, kluweh segar 2 Mempraktekkan pengolahan pangan tradisonal kentang, kenikir, sereh, kluweh 3 Menjelaskan tren masa depan dari olahan kentang, kenikir, sereh,	Kriteria: Pedoman penskoran Teknik non test Membuat laporan praktikum dikirim ke LMS Presentasi, pengamatan, praktikum	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50")) • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Zoom meet LMS	1. Pengolahan kentang, kenikir, sere, kluweh segar 2. pangan tradisonal kentang, kenikir, sereh, kluweh 3. Tren masa depan olahan kentang, kenikir, sereh, kluweh	10%
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50")) 	Zoom Meet, LMS		10%

		kluweh,		<ul style="list-style-type: none"> • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60'') 			
13,14	Sub CPMK – 6: Mampu memahami dan mempraktekkan teknologi pengolahan buah lokal	<ol style="list-style-type: none"> 1 Menjelaskan tentang pengolahan apel manalagi, mangga klon 21, juwet, ciplukan, sukun, nangka, segar 2 Mempraktekkan pengolahan pangan apel manalagi, mangga klon 21, juwet, ciplukan, sukun, nangka, 3 Menjelaskan tren masa depan dari olahan apel manalagi, mangga klon 21, juwet, ciplukan, sukun, nangka, 	<p>Kriteria: Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Membuat laporan praktikum dikirim ke LMS</p> <p>Presentasi, pengamatan, praktikum</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50'')) • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60'') 	Zoom meet LMS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengolahan apel manalagi, mangga klon 21, juwet, ciplukan, sukun, nangka, segar 2. pangan tradisonal apel manalagi, mangga klon 21, juwet, ciplukan, sukun, nangka, 3. Tren masa depan olahan apel manalagi, mangga klon 21, juwet, ciplukan, sukun, nangka, 	10%
				<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (3x50'')) • Tugas Presentasi Diskusi Pengamatan Praktikum (PT+KM:)(1+1)x(2x60'') 	Zoom meet LMS		10%
15	Evaluasi Akhir Semester : melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						