

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah (MK)	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>)	MKM05325	Pilihan	2	VI	10 Februari 2023
OTORISASI /PENGESAHAN	DOSEN PENGEMBANG RPS		KOORDINATOR RMK		Ka. PRODI
		Tanda tangan		(jika ada) Tanda tangan	Tanda tangan
Capaian Pembelajaran	CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK				
	CPL 1 (S)	<ul style="list-style-type: none"> • Menginternalisasi semangat kemandirian kejuangan, dan kewirausahaan • Memiliki karakter religius pluralistik dalam kehidupannya, bermasyarakat dan bernegara. 			
	CPL 2 (KK)	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menganalisis interaksi antar faktor Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur; • Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis terhadap informasi dan data; • Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya; • Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; 			
	CPL 3 (KU)	<ul style="list-style-type: none"> • Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian. • Menerapkan prinsip pembersihan dan sanitasi dalam pengolahan pangan/hasil pertanian. • Menerapkan peraturan dan manajemen keamanan pangan. 			
	CPL 4 (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.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK 1	Menginternalisasi semangat kemandirian kejuangan, kewirausahaan dan memiliki karakter religius pluralistik dalam kehidupannya, bermasyarakat dan bernegara			
	CPMK 2	Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang pengolahan pangan, berdasarkan hasil analisis terhadap informasi dan data secara bertanggung jawab baik dengan kelompok atau bekerja mandiri.			
	CPMK 3	Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan sesuai peraturan dan manajemen keamanan pangan dengan prinsip pembersihan dan sanitasi..			
	CPMK 4	Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan dengan baik dan benar yang berpengaruh terhadap parameter			

	proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan.					
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)					
	Sub CPMK 1	Memahami ruang lingkup dan pengertian GMP secara mandiri dan bertanggungjawab				
	Sub CPMK 2	Mengidentifikasi persyaratan GMP/CPPOB di Industri untuk mendapatkan sertifikat HACCP				
	Sub CPMK 3	Memahami elemen-elemen dalam GMP				
	Sub CPMK 4	Menerapkan pengolahan pangan yang baik bagi Industri Rumah Tangga				
	Korelasi CPMK terhadap Sub CPMK					
		Sub CPMK 1	Sub CPMK 2	Sub CPMK 3	Sub CPMK 4	
	CPMK 1	v	v			
	CPMK 2	v	v			
	CPMK 3			v	v	
	CPMK 4			v	v	
Diskripsi Singkat MK	Matakuliah ini berisi tentang ruang lingkup dan pengertian tata cara pengolahan pangan yang baik serta penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> dalam Industri Pangan untuk mendapatkan sertifikat HACCP beserta elemen-elemen dalam cara pengolahan pangan yang baik dalam Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)					
Bahan Kajian : Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan dan Ruang Lingkup GMP 2. Persyaratan GMP di Industri 3. Regulasi Pangan dan HACCP dalam GMP 4. 14 Elemen dalam GMP, meliputi: <ol style="list-style-type: none"> a. Lokasi dan Bangunan b. Bangunan dan Fasilitas c. Peralatan Produksi d. Sarana Penyediaan Air e. Pemeliharaan dan Program Hygiene Sanitasi f. Pengendalian Hama g. Kesehatan dan Hygiene Karyawan h. Pengendalian Proses i. Penyimpanan j. Manajemen Pengawasan k. Pencatatan dan Dokumensai l. Penarikan Produk m. Pelatihan Karyawan 5. Penerapan GMP dalam Industri Rumah Tangga 					
Pustaka	Utama : <ol style="list-style-type: none"> 1. SKKNI 2016-618 Bidang Keamanan Pangan 2. Peraturan Menteri Perindustrian RI tentang Pedoman Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) No. 					

		<p>75/M.IND/PER/7/2010</p> <p>3. BPOM, 2012. Buku Panduan Pengolahan Pangan yang baik bagi industri rumah tangga.</p> <p>4. Anonim. 2013, <i>Food & Drink Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management</i>, London, Wiley-Blackwell</p> <p>5. Steinborn, L. 2009. <i>GMP/ISO Quality Audit Manual for Manufacture and their Supplies (Regulation, Standard and Guidelines)</i>, sixth edition, vol 2, CRC Press.</p> <p>6. Suprayogi, 2019, Modul Pelatihan GMP, Malang, BPPM Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.</p> <p>7. Winarno, 2012, GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik, M-Brio: Jakarta.</p> <p>Pendukung :</p> <p>1. SNI CAC/RCP 1:2011</p> <p>2. Susiwi, 2009. Handout GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.</p>					
Dosen Pengampu						
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)
1,2	Sub CPMK – 1: Memahami ruang lingkup dan pengertian GMP secara mandiri dan bertanggungjawab	1.1. Ketepatan menjelaskan pengertian GMP 1.2. Ketepatan menyebutkan tahapan GMP dalam	Kreteria: Pedoman penskoran Teknik non test Meringkas materi kuliah	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50’)) • Tugas-1 Meringkas dibuat dalam bentuk makalah (PT+KM:)(1+1)x(2x60’) 	Link LMS Zoom Meeting	1. Pengenalan dan Ruang Lingkup GMP <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian - Ruang Lingkup - Hubungan GMP dengan SSOP 	15

		<p>keamanan pangan</p> <p>1.3. Ketepatan dalam menjelaskan kaitan hubungan GMP dengan SSOP</p> <p>1.4. Ketepatan Waktu</p> <p>1.5. Kerjasama Tim</p>	<p>Kuis-1: Mengerjakan kuis tentang pendahuluan dan ruang lingkup GMP di LMS secara mandiri per individu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-2 Meringkas materi kuliah tatap muka dibuat dalam bentuk makalah (PT+KM:)(1+1)x(2x60")) 	Link LMS		
3,4,5	Sub CPMK 2: Mengidentifikasi persyaratan GMP/CPPOB di Industri untuk mendapatkan sertifikat HACCP	<p>2.1 Ketepatan dalam menyebutkan syarat-syarat GMP di Industri</p> <p>2.2 Ketepatan dalam menjelaskan regulasi pangan dalam GMP</p> <p>2.3 Ketepatan menjelaskan HACCP dalam GMP</p> <p>2.4 Kesesuaian substansi dan Kerapian makalah</p>	<p>Kreteria: Pedoman penskoran</p> <p>Teknik non test Meringkas materi kuliah</p> <p>Kuis-2: Mengerjakan kuis tentang persyaratan umum GMP di LMS secara mandiri per individu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 3 x (2x50")) • Tugas-3 Meringkas materi kuliah dibuat dalam bentuk makalah (PT+KM:)(1+1)x(3x60")) 	Link LMS Zoom Meeting	<p>1. Persyaratan GMP di Industri</p> <p>2. Regulasi Pangan dan HACCP dalam GMP</p>	25
6,7	Sub-CPMK 3: Memahami elemen-elemen dalam GMP	<p>3.1 Ketepatan dalam menyebutkan elemen-elemen</p>	<p>Kreteria: Pedoman penskoran</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi (PB: 2 x (2x50")) • Tugas-4 	Link LMS Zoom Meeting	<p>14 Elemen dalam GMP, meliputi:</p> <p>a. Lokasi dan Bangunan</p> <p>b. Bangunan dan</p>	15

		<p>dalam GMP</p> <p>3.2 Ketepatan menjelaskan GMP dalam lokasi, bangunan dan fasilitas</p> <p>3.3 Ketepatan menjelaskan GMP dalam Peralatan produksi</p> <p>3.4 Ketepatan menjelaskan GMP dalam sarana penyediaan air dan hygiene sanitasi</p> <p>3.5 Ketepatan menjelaskan GMP dalam pengendalian hama</p> <p>3.6 Ketepatan menjelaskan GMP dalam kesehatan dan hygiene karyawan</p>	<p>Teknik non test Meringkas materi kuliah</p> <p>Kuis-3: Mengerjakan kuis tentang 14 elemen GMP di LMS secara mandiri per individu</p>	<p>Meringkas materi kuliah dibuat dalam bentuk makalah (PT+KM:)(1+1)x(3x60”)</p>		<p>Fasilitas</p> <p>c. Peralatan Produksi</p> <p>d. Sarana Penyediaan Air</p> <p>e. Pemeliharaan dan Program Hygiene Sanitasi</p> <p>f. Pengendalian Hama</p> <p>g. Kesehatan dan Hygiene Karyawan</p>	
8	Evaluasi Tengah Semester : melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya						
9	Sub-CPMK 3: (lanjutan) Memahami elemen-elemen	4.1 Ketepatan dalam	Kreteria: Pedoman	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi 	Link LMS Zoom	14 Elemen dalam GMP, meliputi: (lanjutan)	10

	dalam GMP	<p>menjelaskan pengendalian proses dalam GMP</p> <p>4.2 Ketepatan menjelaskan GMP dalam penyimpanan</p> <p>4.3 Ketepatan menjelaskan GMP dalam manajemen pengawasan</p> <p>4.4 Ketepatan menjelaskan GMP dalam pencatatan dan dokumentasi</p> <p>4.5 Ketepatan menjelaskan GMP dalam penarikan produk</p> <p>4.6 Ketepatan menjelaskan GMP dalam pelatihan karyawan</p>	<p>penskoran</p> <p>Teknik non test Meringkas materi kuliah</p> <p>Kuis-4: Mengerjakan kuis tentang 14 elemen GMP di LMS secara mandiri per individu</p>	<p>(PB: 1 x (2x50"))</p> <p>• Tugas-5 Meringkas dibuat dalam bentuk makalah (PT+KM:)(1+1)x(3x60"))</p>	Meeting	<p>a. Pengendalian Proses</p> <p>b. Penyimpanan</p> <p>c. Manajemen Pengawasan</p> <p>d. Pencatatan dan Dokumensai</p> <p>e. Penarikan Produk</p> <p>f. Pelatihan Karyawan</p>	
10,11,12	Sub-CPMK4: Menerapkan pengolahan pangan yang baik bagi Industri Rumah Tangga	7.1 Ketepatan menjelaskan sumber bahaya dan cara menghindarinya	<p>Kreteria: Rubrik skala persepsi</p> <p>Teknik non test</p>	<p>• Kuliah</p> <p>• Diskusi Brainstorming</p> <p>• Case Study (PB: 3 x (2x50"))</p> <p>• Tugas-5</p>	Link LMS Zoom Meeting	<p>Penerapan Pengolahan pangan dalam IRT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sumber bahaya pangan dan cara menghindarinya - Cara memilih Bahan 	15

		<p>beserta contoh kasusnya</p> <p>7.2 Ketepatan menjelaskan pemilihan bahan mentah dan bahan tambahan pangan beserta contoh kasusnya</p> <p>7.3 Ketepatan menjelaskan penerapan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan pangan</p> <p>7.4 Kerjasama Tim</p>	<p>Meringkas materi kuliah</p> <p>Latihan soal-1: Menghitung persen BTP yang ditambahkan dalam pangan di LMS</p>	<p>Menganalisis case study di industri rumah tangga tertentu secara berkelompok dan dipresentasikan (PT+KM:)(1+1)x(3x60")</p>		<p>mentah dan Bahan Tambahan Pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan 	
13,14,15	Sub-CPMK4: (lanjutan) Menerapkan pengolahan pangan yang baik bagi Industri Rumah Tangga	<p>6.1 Ketepatan menjelaskan kontaminasi silang dan cara menghindarinya beserta contoh kasusnya</p> <p>6.2 Ketepatan menjelaskan pengendalian proses dalam pengolahan pangan beserta contoh kasusnya</p>	<p>Kreteria: Rubrik skala persepi</p> <p>Teknik non test Meringkas materi kuliah</p> <p>Latihan soal-2: Mengerjakan soal tentang kontaminasi silang dan cara pencegahannya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Case Study (PB: 3 x (2x50")) • Tugas-5 Menganalisis <i>case study</i> dari artikel/jurnal secara berkelompok dan dipresentasikan (PT+KM:)(1+1)x(3x60") 	Link LMS Zoom Meeting	<p>Penerapan Pengolahan pangan dalam IRT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontaminasi silang dan cara menghindarinya - Pengendalian proses dalam pengolahan pangan dan contoh-contohnya - Pengendalian dalam tahap pengolahan yang kritis dan contoh-contohnya 	20

		6.3 Ketepatan menjelaskan pengendalian dalam tahap pengolahan yang kritis beserta contoh kasusnya 6.4 Kreativitas kelompok	di LMS				
16	Evaluasi Akhir Semester : melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa						100