

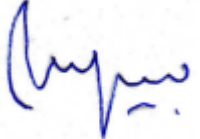


RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

| | | | | | |
|---|--|--|-----------------------------|-----------------|---|
|  | 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 |
| HACCP | MMKM05323 | Wajib | 2 (dua) | VII (tujuh) | 12 Desember 2023 |
| OTORISASI /PENGESAHAN | DOSEN PENGEMBANG RPS | | KOORDINATOR RMK | | Ka. PRODI |
| |  Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc. | | (jika ada) Tanda tangan | |  Dr. Hapsari Titi Palupi, STP., MP. |
| Capaian Pembelajaran | CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK | | | | |
| | S03 | Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik | | | |
| | S11 | Memiliki karakter religius pluralistik dalam kehidupannya, bermasyarakat dan bernegara | | | |
| | KU1 | 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 (<i>Creativity Innovation</i>) | | | |
| | KU2 | Mampu menganalisis interaksi antar factor dan menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur | | | |
| | KK1.6 | Menerapkan sistem penjaminan mutu dalam rantai proses pengolahan pangan/hasil pertanian | | | |
| | KK2.2 | Befikir kritis, mengidentifikasi akar masalah dan pemecahannya secara komprehensif, serta mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data. | | | |
| | P3.6 | Mengidentifikasi unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan pangan/hasil pertanian. | | | |
| | P3.7 | Menjelaskan prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk | | | |
| | Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) | | | | |
| | CPMK 1 | Menjelaskan konsep dan pentingnya prinsip HACCP khususnya dalam industri pangan | | | |
| | CPMK 2 | Secara kritis mampu mengidentifikasi bahaya pada proses produksi pangan | | | |
| | CPMK 3 | Mampu mengevaluasi bahaya berdasarkan tingkat keparahan dan kemungkinan terjadinya pada setiap unit operasi dan peralatan proses yang sesuai dalam proses pengolahan pangan | | | |
| | CPMK 4 | Mampu menerapkan HACCP pada berbagai jenis produk pangan dalam bentuk praktek membuat dokumen sederhana HACCP | | | |
| | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK) | | | | |
| | Sub CPMK 1 | Mampu menjelaskan prinsip dan pengenalan 7 prinsip HACCP dalam menjamin mutu keamanan pangan | | | |
| | Sub CPMK 2 | Mahasiswa mampu menerapkan HACCP dalam industri pangan, mulai dari tahap perencanaan hingga proses distribusi produk | | | |
| | Sub CPMK 3 | Mampu menjelaskan penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai | | | |
| | Sub CPMK 4 | Mahasiswa mampu memahami penerapan HACCP di industri pangan Indonesia, termasuk penentuan titik kritis kehalalan produk | | | |

| | | Korelasi Sub CPMK terhadap CPMK | | | | | |
|------------------------------------|---|---|-------------------|--|------------------|-------------------------|---------------------|
| | | Sub CPMK 1 | Sub CPMK 2 | Sub CPMK 3 | Sub CPMK 4 | | |
| CPMK 1 | | ✓ | | | | ✓ | |
| CPMK 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| CPMK 3 | | | | ✓ | | | |
| CPMK 4 | | | ✓ | | | | |
| Deskripsi Singkat MK | | Mata kuliah ini menjelaskan tentang keamanan pangan adalah suatu upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran mikrobiologi, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Metode penerapannya adalah pemahaman HACCP yaitu suatu sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut. | | | | | |
| Bahan Kajian : Materi Pembelajaran | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan 7 Prinsip HACCP dan cara mendapatkan sertifikat HACCP di Industri 2. Analisis Bahaya Potensial, Tingkat resiko dan signifikansi bahaya dalam Industri 3. Analisis titik kritis produk sterilisasi, pasteurisasi dan tingkat pengendalian bahaya dalam Industri 4. Identifikasi diagram alir proses dan pengendalian proses pengolahan di Industri 5. Deskripsi Bahan Baku dan Produk Akhir beserta SOP nya 6. Identifikasi cara penggunaan produk, tujuan dan pengguna beserta SOPnya 7. Rencana HACCP 8. Pengembangan Tabel OPRP (Operational Prerequisite Programme) 9. Evaluasi system HACCP 10. Verifikasi system HACCP 11. Aktivitas Kritis Produk Halal 12. Titik Kritis Produk Mikrobial | | | | | |
| Referensi | | <p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sanitasi Pangan & HACCP (Rusdin Rauf, 2013, Graha Ilmu) 2. Peraturan BPOM Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga 3. PP Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan 4. ISO 22000:2005, SNI 19-19011-2005 tentang inspeksi keamanan Pangan 5. Badan Standarisasi Nasional, BSN. 2002. Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP), Badan Standarisasi Nasional, Jakarta 6. Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). HACCP: A Practical Approach (3rd ed.). Springer. 7. Codex Alimentarius Commission. (2003). Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003). <p>Pendukung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Jakarta:Gama Widya. 9. Winarno, FG. 2002. Cara Berproduksi Makanan Yang Baik. Makalah Training Auditor Sistem HACCP. MBrio Training 13-17 Mei 2002, Bogor. 10. Winarno FG, dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor: MBRIO Press. | | | | | |
| 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) |
| 1,2,3 | Sub CPMK – 1: | 1.1 Kejelasan, ketepatan dalam | Kriteria: | • Kuliah | E-learning (LMS) | 1. Pengenalan 7 Prinsip | 10% |

| | | | | | | | |
|---------|--|---|---|---|--|---|-----|
| | Mampu menjelaskan prinsip dan pengenalan 7 prinsip HACCP dalam menjamin mutu keamanan pangan | menjelaskan prinsip HACCP 1.2 Relevansi penerapan prinsip HACCP dengan contoh kasus yang diberikan di industri | Pedoman penskoran Teknik non test Merangkum materi kunjungan industry yang berkaitan dengan penerapan dan analisa bahaya di suatu industri | <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi • Tanya Jawab • Observasi di lapangan/industri (PB: 1x (2x50")) (KM): (2)x(2x60")) • Belajar Mandiri analisis potensi bahaya dalam kunjungan industry pangan | <ul style="list-style-type: none"> • RPS • Materi/modul | HACCP dan cara mendapatkan sertifikat HACCP di Industri 2. Analisis bahaya potensial, tingkat resiko dan signifikansi bahaya dalam Industri 3. Analisis titik kritis produk sterilisasi, pasteurisasi dan tingkat pengendalian bahaya dalam Industri | |
| 4,5,6,7 | Sub CPMK – 2: Mahasiswa mampu menerapkan HACCP dalam industri pangan, mulai dari tahap perencanaan hingga proses distribusi produk | 2.1 Kelengkapan dan Orisinil dokumen 2.2 Ketepatan dan kedalaman analisa 2.3 Kejelasan dan sistematika menyajikan dokumen HACCP | Kriteria: Pedoman skor Rubrik penilaian UTS Teknik non test Dokumen HACCP sederhana: Diagram alir proses (Tahap 1 project) | <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Bimbingan/Mentoring (PB: 1x (2x50")) • Tugas-1: Membuat diagram alir proses pengolahan pangan sesuai simbol, dibuat dalam bentk dokumen portofolio dilengkapi dan dikumpulkan pada saat UTS (PT+KM): (2+1)x(2x60")) Project Tahap 1: <ul style="list-style-type: none"> - Menentukan topik produk pangan yang akan dianalisa ditentukan oleh dosen agar tidak sama - Menyusun diagram alir sesuai template excel - Menentukan OPRP dan CCP tiap tiap proses - Mengidentifikasi bahaya dan signifikansinya - Menentukan tahapan pengendalian | E-learning (LMS) <ul style="list-style-type: none"> • RPS • Modul • Tugas-1 • Pengumpulan tugas-1 | 1. Identifikasi diagram alir proses dan pengendalian proses pengolahan di Industri 2. Deskripsi Bahan Baku dan Produk Akhir beserta SOP nya 3. Identifikasi cara penggunaan produk, tujuan dan pengguna beserta SOPnya Topik project: Ketoprak jakarta, Gudeg yoga, roti bakar bandung, martabak telur, terang bulan bangka, bubur ayam, ayam goreng tepung krispi, burger daging keju, sambal goreng kentang, rawon nguling, pecel madiun, mie ayam jakarta, nasi briyani, sop iga, soto tangkar, sayur asem, tumis kangkung, krensengan daging kambing | 40% |

| 8 Ujian Tengah Semester / evaluasi pembelajaran tengah semester (Sub CPMK 1, dan Sub CPMK 2) mereview dan merevisi draf dokumen sederhana HACCP (luaran project) kemudian mengumpulkan di LMS | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|---|-----|
| 9,10,11 | Sub CPMK-3: Mampu menjelaskan penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai | 3.1 Kesesuaian dengan konsep HACCP 3.2 Keakuratan dan kelengkapan Data 3.3 Kejelasan dan kreativitas penyusunan | Kriteria: Rubrik penilaian Teknik non test Dokumen portofolio HACCP (Project Tahap 2) | <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Diskusi • Konsultasi tugas (PB: 1 x (2x50")) • Tugas-2: Pengembangan Tabel OPRP dan Diagram Keputusan dalam bentuk dokumen HACCP, dikumpulkan saat UAS di LMS (PT+KM:)(2+1)x(2x60") Project Tahap 2: <ul style="list-style-type: none"> - Membuat diagram alir pohon keputusan - Menentukan CCP/not CCP dalam tabel - Mengembangkan Tabel Analisis CCP | E-learning (LMS) <ul style="list-style-type: none"> • RPS • Modul/materi • Tugas-2 • Pengumpulan tugas | 4. Rencana HACCP 5. Pengembangan Tabel OPRP (Operational Prerequisite Programme) 6. Evaluasi system HACCP 7. Verifikasi system HACCP | 30% |
| 12,13, 14,15 | Sub CPMK – 4: Mahasiswa mampu memahami pemahaman penerapan HACCP di industri pangan Indonesia, termasuk penentuan titik kritis kehalalan produk | 4.1 Ketepatan, kejelasan menjelaskan konsep titik kritis halal dan aktivitas kritis 4.2 Relevansi analisis dengan tujuan dan sasaran tugas 4.3 Ketepatan dan keakuratan analisis sesuai kaidah berlaku 4.4 Ketepatan Pengumpulan Tugas | Kriteria: Rubrik penilaian Teknik non test Dokumen portofolio HACCP (Project Tahap 3) | <ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Tanya Jawab (PB: 1 x (2x50")) • Belajar Mandiri dari materi yang diberikan (PT+KM:)(1+1)x(2x60") Project Tahap 3: <ul style="list-style-type: none"> - Menganalisis titik kritis halal sesuai topik awal - Mengidentifikasi aktivitas kritis mulai tahap purchasing material sampai distribusi penyajian produk pangan | E-learning (LMS) <ul style="list-style-type: none"> • RPS • Modul/materi • Tugas-3 • Pengumpulan tugas | 8. Aktivitas Kritis Produk Halal 9. Titik Kritis Produk Mikrobial | 20% |

| | | |
|----|--|------|
| 16 | Ujian Akhir Semester / evaluasi pembelajaran akhir semester (Sub CPMK 3 dan Sub CPMK 4) mereview dan merevisi draf portofolio menjadi dokumen HACCP sederhana (luaran project) kemudian mengumpulkan di LMS | 100% |
|----|--|------|

RANCANGAN TUGAS:

Tugas yang direncanakan pada kuliah ini dalam satu semester berupa tugas Project.

| | |
|-------------------------|--|
| Matakuliah | HACCP |
| Dosen | Cahyaning Rini Utami, S.Si., M.Sc. |
| Bobot Penilaian | 90 % (Assesment for learning) |
| Lama pengerjaan | Minggu ke-2 sampai minggu ke-16 |
| Obyek Studi | Membuat Dokumen Sederhana HACCP suatu proses pengolahan pangan |
| Metode Pengerjaan Tugas | <p>Mahasiswa menyusun dokumen HACCP, dikonsultasikan ke dosen di depan kelas. Tugas project ini dikerjakan melalui tiga tahap yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyusun diagram alir proses dan menentukan CCP/OPRP tiap tahapan 2. Mengembangkan Tabel OPRP dan menentukan pohon diagram keputusan (<i>decision tree</i>) 3. Menganalisis titik kritis halal dan mengidentifikasi aktivitas kritis <p>Tahap 1 (40%): Menyusun diagram alir proses dan menentukan CCP/OPRP tiap tahapan</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Membagi topik/obyek yang dianalisis tiap mahasiswa oleh dosen <input type="checkbox"/> Membuat diagram alir sesuai ketentuan dan template <input type="checkbox"/> Menentukan CCP/OPRP tiap tahapan dalam diagram alir proses pengolahan produk pangan <input type="checkbox"/> Mengidentifikasi bahaya yang mungkin terjadi <input type="checkbox"/> Menentukan signifikansi resiko bahaya |

| | |
|----------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Menentukan pengendalian resiko bahaya <input type="checkbox"/> Mereview dan merevisi sesuai saran dari diskusi <input type="checkbox"/> Mengumpulkan tugas di LMS <p>Tahap 2 (30%): Mengembangkan Tabel OPRP dan menentukan pohon diagram keputusan (<i>decision tree</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mengidentifikasi CCP dari pengetahuan proses pengolahan, signifikansi bahaya dan potensi bahaya <input type="checkbox"/> Membuat diagram alir keputusan untuk menentukan CCP atau bukan <input type="checkbox"/> Mengembangkan Tabel Analisis CCP <input type="checkbox"/> Mengumpulkan tugas di LMS <p>Tahap 3 (20%): Menganalisis titik kritis halal dan mengidentifikasi aktivitas kritis</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Menganalisis titik kritis halal sesuai topik awal <input type="checkbox"/> Mengidentifikasi aktivitas kritis mulai tahap purchasing material sampai distribusi penyajian produk pangan <input type="checkbox"/> Merevisi Dokumen HACCP dari saran dan diskusi <input type="checkbox"/> Mengumpulkan tugas dalam bentuk file dan link google drive di LMS |
| Bentuk dan Format Luaran | <p>Bentuk Luaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DOKUMEN HACCP (Sederhana) <p>Format Luaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sesuai template yang ditentukan • Kertas A4, batas kanan kiri atas bawah 3:4:3:2, huruf Arial 11 spasi 1,5 maksimum 20 halaman • Penulisan Diagram alir menggunakan simbol dan aturan yang berlaku • Penyusunan diagram pohon Keputusan sesuai dalam CODEX Allimentarrus • Khusus untuk pembuatan diagram alir bisa menggunakan template file excel yang diberikan • Dikumpulkan dalam bentuk link google drive di LMS |
| Ketentuan dan Norma Pembelajaran | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyerahkan pekerjaan tepat waktu 2. Memiliki karakter religius pluralistik 3. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik |

RUBRIK PENILAIAN PROJECT

| Kontribusi CPMK ke CPL | | Bobot | 45 - 54.99 (D) | 55 - 64.99 (C, C+) | 65 - 82.99 (B-, B, B+) | 83-100 (A-, A) |
|--|--|-------|--|--|--|--|
| Tahap 1: Menyusun diagram alir proses dan menentukan CCP/OPRP tiap tahapan (40% dari total) | | | | | | |
| S3;S11;KK1.6. Tingkat ketaatan aturan dan hukum | Kelengkapan dan Orisinil dokumen | 40% | Tidak memenuhi kriteria yang ada (Format dokumen sesuai dengan format template excell yang ditentukan praktisi, susunan rapi dan mudah dibaca, isi dokumen lengkap mencakup semua tahapan proses, sesuai topik/tema yang ditentukan) | Memenuhi 1-2 kriteria yang ada. (Format dokumen sesuai dengan format template excell yang ditentukan praktisi, susunan rapi dan mudah dibaca, isi dokumen lengkap mencakup semua tahapan proses, sesuai topik/tema yang ditentukan) | Memenuhi 3 kriteria yang ada. (Format dokumen sesuai dengan format template excell yang ditentukan praktisi, susunan rapi dan mudah dibaca, isi dokumen lengkap mencakup semua tahapan proses, sesuai topik/tema yang ditentukan) | Memenuhi 4 kriteria yang ada. (Format dokumen sesuai dengan format template excell yang ditentukan praktisi, susunan rapi dan mudah dibaca, isi dokumen lengkap mencakup semua tahapan proses, sesuai topik/tema yang ditentukan) |
| KK2.2; P3.6 Daya berpikir dan analisis terhadap kelimuan | Ketepatan dan kedalaman analisa | 30% | Tidak memenuhi kriteria yang ada. (analisa dan identifikasi dikaitkan dengan teori yang ada dan sesuai, analisa penentuan CCP dan OPRP tepat dan sesuai dengan prinsip HACCP, identifikasi bahaya tepat dan spesifik, analisa dan langkah penentuan HACCP berdasarkan sumber yang valid) | Memenuhi 2 kriteria yang ada. (analisa dan identifikasi dikaitkan dengan teori yang ada dan sesuai, analisa penentuan CCP dan OPRP tepat dan sesuai dengan prinsip HACCP, identifikasi bahaya tepat dan spesifik, analisa dan langkah penentuan HACCP berdasarkan sumber yang valid) | Memenuhi 3 kriteria yang ada. (analisa dan identifikasi dikaitkan dengan teori yang ada dan sesuai, analisa penentuan CCP dan OPRP tepat dan sesuai dengan prinsip HACCP, identifikasi bahaya tepat dan spesifik, analisa dan langkah penentuan HACCP berdasarkan sumber yang valid) | Memenuhi 4 kriteria yang ada. (analisa dan identifikasi dikaitkan dengan teori yang ada dan sesuai, analisa penentuan CCP dan OPRP tepat dan sesuai dengan prinsip HACCP, identifikasi bahaya tepat dan spesifik, analisa dan langkah penentuan HACCP berdasarkan sumber yang valid) |
| KU1;KU2. Kesuaian data/informasi dan konsep pendukung | Kejelasan dan sistematika menyajikan dokumen HACCP | 30% | Tidak memenuhi kriteria yang ada. (Dokumen disusun dan mengacu pada hasil analisis data, tabel analisa bahaya sinkron dengan diagram alir pembuatannya, alur pembuatan dokumen runut dan sistematis mulai proses awal hingga akhir). | Memenuhi 1 kriteria yang ada. (Dokumen disusun dan mengacu pada hasil analisis data, tabel analisa bahaya sinkron dengan diagram alir pembuatannya, alur pembuatan dokumen runut dan sistematis mulai proses awal hingga akhir). | Memenuhi 2 kriteria yang ada. (Dokumen disusun dan mengacu pada hasil analisis data, tabel analisa bahaya sinkron dengan diagram alir pembuatannya, alur pembuatan dokumen runut dan sistematis mulai proses awal hingga akhir). | Memenuhi 3 kriteria yang ada. (Dokumen disusun dan mengacu pada hasil analisis data, tabel analisa bahaya sinkron dengan diagram alir pembuatannya, alur pembuatan dokumen runut dan sistematis mulai proses awal hingga akhir). |

| Kontribusi CPMK ke CPL | | Bobot | 45 - 54.99 (D) | 55 - 64.99 (C, C+) | 65 - 82.99 (B-, B, B+) | 83-100 (A-, A) |
|---|--------------------------------------|-------|---|---|---|---|
| Tahap 2: Mengembangkan Tabel OPRP dan menentukan pohon diagram keputusan (<i>decision tree</i>) (30% dari total) | | | | | | |
| KU1; KK2.2; P3.7. Ketepatan menggunakan prinsip dan teknik | Kesesuaian dengan konsep HACCP | 30% | Tabel OPRP dan diagram keputusan tidak sesuai dengan prinsip dan langkah-langkah HACCP serta tidak mencakup semua aspek yang diperlukan dalam penerapan HACCP. | - | - | Tabel OPRP dan diagram keputusan tidak sesuai dengan prinsip dan langkah-langkah HACCP serta mencakup semua aspek yang diperlukan dalam penerapan HACCP |
| S3; KU2; P3.7. Tingkat ketaatan hukum dan etika | Kejelasan dan kreativitas penyusunan | 30% | Tidak memenuhi kriteria yang ada. (menggunakan Bahasa yang jelas dan mudah dipahami, tabel OPRP dan diagram mudah dibaca dan digunakan, kreativitas dalam menyajikan temuan) | Memenuhi 1 kriteria yang ada. (menggunakan Bahasa yang jelas dan mudah dipahami, tabel OPRP dan diagram mudah dibaca dan digunakan, kreativitas dalam menyajikan temuan) | Memenuhi 2 kriteria yang ada. (menggunakan Bahasa yang jelas dan mudah dipahami, tabel OPRP dan diagram mudah dibaca dan digunakan, kreativitas dalam menyajikan temuan) | Memenuhi 3 kriteria yang ada. (menggunakan Bahasa yang jelas dan mudah dipahami, tabel OPRP dan diagram mudah dibaca dan digunakan, kreativitas dalam menyajikan temuan) |
| S11; P3.6. Kesesuaian data/informasi dan konsep pendukung | Keakuratan dan kelengkapan Data | 40% | Memenuhi 1-2 kriteria yang ada. (Data harus sesuai dengan fakta yang ada, data harus konsisten dengan data lain yang terkait, data harus dapat diverifikasi kebenarannya, data harus mencakup semua aspek yang diperlukan. data harus disajikan secara lengkap dan detail, data harus mudah ditemukan dan diakses) | Memenuhi 3-4 kriteria yang ada. (Data harus sesuai dengan fakta yang ada, data harus konsisten dengan data lain yang terkait, data harus dapat diverifikasi kebenarannya, data harus mencakup semua aspek yang diperlukan. data harus disajikan secara lengkap dan detail, data harus mudah ditemukan dan diakses) | Memenuhi 5 kriteria yang ada. (Data harus sesuai dengan fakta yang ada, data harus konsisten dengan data lain yang terkait, data harus dapat diverifikasi kebenarannya, data harus mencakup semua aspek yang diperlukan. data harus disajikan secara lengkap dan detail, data harus mudah ditemukan dan diakses) | Memenuhi 6 kriteria yang ada. (Data harus sesuai dengan fakta yang ada, data harus konsisten dengan data lain yang terkait, data harus dapat diverifikasi kebenarannya, data harus mencakup semua aspek yang diperlukan. data harus disajikan secara lengkap dan detail, data harus mudah ditemukan dan diakses) |

| Kontribusi CPMK ke CPL | | Bobot | 45 - 54.99 (D) | 55 - 64.99 (C, C+) | 65 - 82.99 (B-, B, B+) | 83-100 (A-, A) |
|--|---|-------|--|--|--|--|
| Tahap 3: Menganalisis titik kritis halal dan mengidentifikasi aktivitas kritis (20% dari total) | | | | | | |
| KU5; KK1.2. Kesuaian data | Relevansi analisis dengan tujuan dan sasaran tugas | 40% | Tidak sesuai dengan tujuan penelitian dan sasaran | - | - | Sesuai dengan tujuan penelitian dan sasaran |
| KK1.5; P1.P2 Tingkat penguasaan/kognisi | Ketepatan dan keakuratan analisis sesuai kaidah berlaku | 30% | Tidak memenuhi dengan kriteria yang ditentukan (identifikasi dan analisa sesuai konsep yang benar, ada koneksi hubung antara titik kritis dan aktivitas kritis, identifikasi mencakup semua bahaya yang mungkin timbul dalam proses produksi pangan, analisa sesuai aturan berlaku dengan sumber pustakayang terpercaya) | Memenuhi 2 kriteria yang ditentukan dengan kriteria yang ditentukan (identifikasi dan analisa sesuai konsep yang benar, ada koneksi hubung antara titik kritis dan aktivitas kritis, identifikasi mencakup semua bahaya yang mungkin timbul dalam proses produksi pangan, analisa sesuai aturan berlaku dengan sumber pustaka yang terpercaya) | Memenuhi 3 kriteria yang ditentukan. (identifikasi dan analisa sesuai konsep yang benar, ada koneksi hubung antara titik kritis dan aktivitas kritis, identifikasi mencakup semua bahaya yang mungkin timbul dalam proses produksi pangan, analisa sesuai aturan berlaku dengan sumber pustakayang terpercaya) | Memenuhi semua kriteria yang ditentukan. (identifikasi dan analisa sesuai konsep yang benar, ada koneksi hubung antara titik kritis dan aktivitas kritis, identifikasi mencakup semua bahaya yang mungkin timbul dalam proses produksi pangan, analisa sesuai aturan berlaku dengan sumber pustakayang terpercaya) |
| KK1.5;P2. Tingkat ketaatan aturan dan etika | Ketepatan Pengumpulan Tugas | 30% | Pengumpulan tidak tepat waktu, lebih menit/jam/ hari dari waktu yang ditentukan | - | - | Pengumpulan tidak tepat waktu, kurang menit/jam/ hari dari waktu yang ditentukan |

SOAL TENGAH SEMESTER

Jawablah pertanyaan berikut sesuai dengan tugas project yang diberikan!

1. Jika anda seorang mahasiswa ilmu dan teknologi pangan melakukan magang di suatu UMKM Industri Jasa Boga, diminta untuk membuat dokumen sederhana HACCP untuk membantu merencanakan titik kritis pembuatan produk pangan. Langkah-langkah apa yang anda lakukan untuk membuat dokumen HACCP sederhana tersebut?
2. Buatlah dokumen sederhana yang berisi diagram alir pembuatan suatu produk pangan dengan symbol-simbol yang tepat dan tentukan OPRP serta CCP nya! Ketentuan:
 - Masing-masing mahasiswa mengerjakan topik yang berbeda dan sesuai tugas dari praktisi.
 - Upload file yang berisi diagram alir pembuatan produk pangan dalam bentuk Excell/template yang sudah dikoreksi praktisi!
3. Pengembangan Dokumen HACCP sederhana: Buatlah tabel analisis bahaya dan pengendaliannya dari OPRP dan CCP yang sudah diidentifikasi dari diagram alir! Kolom tabel berisi: kolom 1 (tahapan proses), kolom 2 (identifikasi bahaya: tipe dan jenis bahaya), kolom 3 penyebab, kolom 4 CCP/OPRP, kolom 5 Dampak bahaya dan kolom 6 tindakan pengendalian.

Contoh:

| Tahapan Proses | Identifikasi Bahaya | | Penyebab | CCP/OPRP | Dampak Bahaya | Tindakan Pengendalian |
|----------------------------|---------------------|--|--------------------------|----------|---------------|---|
| | Tipe | Jenis Bahaya | | | | |
| P1 (Pengolahan Bahan Baku) | Bahaya Alergen | Protein dari susu, telur, kacang-kacangan, seafood | Dari bahan baku yang ada | CCP | Alergi | Labeling yang jelas, pelatihan karyawan |