



UNIVERSITAS HASANUDDIN
Fakultas Pertanian
Program Studi Magister Teknik Agroindustri

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen dan Pengawasan Mutu Agroindustri	19G05210402	Manajemen	T=2 P=0	1	2 Maret 2024
OTORISASI LPMPP - UH	Pengembang RPS	Koordinator RMK		Ketua PRODI	
	Team Teaching	Dr.rer.nat.Ir. Zainal, S.TP., M.Food. Tech.		Dr. rer. nat Olly Sanny Hutabarat, S.TP., M.Si.	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	S-3	Mengklasifikasikan mutu proses dan produk agroindustri berdasarkan standar baku yang berlaku.			
	P-3	Merencanakan dan mengendalikan agroindustri dari hulu sampai hilir hingga proses pengelolaan limbah industri			
	KK-1	Mengembangkan pengetahuan dan teknologi bidang agroindustri sebagai landasan dalam menghasilkan karya yang inovatif dan teruji			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep mutu dalam konteks agroindustri Mahasiswa mampu merancang manajemen pengendalian mutu agroindustri			
	CPL ⇒ Sub-CPMK				
S-3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu memahami karakteristik mutu dalam agroindustri 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi faktor faktor yang mempengaruhi mutu produk agroindustri. 3. Mahasiswa mampu menguasai prinsip prinsip dan penerapan sistem manajemen mutu (ISO 9001) dalam agroindustri 4. Mahasiswa mampu memahami aspek hukum dan peraturan terkait mutu produk agroindustri termasuk standar keamanan pangan 5. Mahasiswa mampu memahami hubungan antara mutu produk agroindustri dengan kepuasan pelanggan 6. Mahasiswa mampu memahami pentingnya etika dalam manajemen mutu dan tanggung jawab sosial 				
P-3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu merancang dan mengimplementasikan prosedur pengendalian mutu di berbagai tahap produksi agroindustri. 2. Mahasiswa mampu melakukan audit mutu untuk mengevaluasi keefektifan sistem manajemen mutu dan mengidentifikasi peluang perbaikan 3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengelola risiko yang mungkin timbul dalam agroindustri. 4. Mahasiswa mampu mengembangkan pemahaman tentang konsep perbaikan berkelanjutan dan mampu mengidentifikasi peluang perbaikan dalam manajemen mutu agroindustri 				

	KK-1 CPL-7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menggunakan teknik dan alat pengukuran mutu yang relevan untuk mengidentifikasi, mengukur dan memonitor parameter produk agroindustri. 2. Mahasiswa mampu mengembangkan kemampuan untuk menerapkan inovasi dalam pengendalian mutu
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini memberi pemahaman mendalam kepada mahasiswa mengenai konsep dan aplikasi manajemen serta pengawasan mutu dalam konteks agroindustri. Mahasiswa akan diajak untuk memahami peran penting mutu dalam keberlanjutan dan daya saing agroindustri.	
Bahan Kajian / Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep mutu agroindustri 2. Sistem manajemen mutu 3. Teknik pengukuran mutu 4. Pengendalian mutu 5. Audit mutu 6. Hukum dan Peraturan yang mengatur mengenai mutu 7. Inovasi dalam pengelolaan mutu 8. Manajemen risiko mutu 9. Kepuasan pelanggan 10. Etika dan tanggung jawab sosial 	
Pustaka	Utama :	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Knowles, Graeme. 2011. Quality Management. Bookboon 2. Standar Nasional Indonesia. 2005. Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan. 3. International Organization for Standardization. 2015. Quality Management Principles. 4. Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc. 	
	Pendukung :	<ul style="list-style-type: none"> • Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. BPOM • Lutfika, Amalia & Mardiah. 2023. Panduan Pendampingan PPH (Proses Produk Halal). Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah. • Perez, Fernando & Rodriguez. 2021. Risk Assessment Methods for Biological and Chemical Hazard in Food. CRC Press. • Luminita Mihaela & Dumitru Florin Moise. 2021. Social Responsibility in Food Industry. The Annals of University of Oradea. Economic Science TOM XXX, 1st Issue.
Dosen Pengampu	Dr. rer. nat. Ir. Zainal, S.TP., M. Food. Tech. Haerani, S.TP., M. Eng. Sc., Ph.D	
Matakuliah syarat	-	

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa mampu menguasai konsep mutu agroindustri	Mampu mengidentifikasi makna mutu dalam konteks agroindustri termasuk karakteristik dan parameter mutu yang relevan.	Kriteria: Mengidentifikasi karakteristik dan parameter mutu yang relevan terhadap berbagai industri pertanian Bentuk: Tugas mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + latihan PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Knowles, Graeme. 2011. Quality Management. Bookboon Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.	5
2	Mahasiswa mampu memahami prinsip dan penerapan sistem manajemen mutu	Mampu memahami sistem manajemen mutu ISO 9001, prinsip manajemen mutu, ISO 22000, ISO 14001, OHSAS, HACCP, Budaya kerja 5S/5R, Budaya Kerja K3	Kriteria: Memahami prinsip manajemen mutu pada ISO 9001, prinsip manajemen mutu, ISO 22000, ISO 14001, OHSAS, HACCP, Budaya kerja 5S/5R, Budaya Kerja K3 Bentuk: Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	International Organization for Standardization. 2015. Quality Management Principles. Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.	10
3,4 & 5	Mahasiswa mampu memahami dan mengaplikasikan teknik &	Mampu menjelaskan dan mengukur komponen	Kriteria: Menjelaskan dan mengukur mutu	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola;	Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety	15

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
	metode pengukuran mutu untuk menilai karakteristik produk agroindustri.	pengukuran mutu fisik, kimia dan biologi pada produk agroindustri.	fisik, kimia dan biologi pada produk agroindustri Bentuk: Presentasi, dan tugas	<ul style="list-style-type: none"> PT: (1x2x60") 	https://sikola.unhas.ac.id/	Management. Academic Press Inc. Perez, Fernando & Rodriguez. 2021. Risk Assessment Methods for Biological and Chemical Hazard in Food. CRC Press.	
6	Mahasiswa mampu mengembangkan strategi pengendalian mutu yang efektif dalam agroindustri.	Mampu merancang strategi pengendalian mutu yang efektif untuk memastikan kepatuhan produk terhadap standar dan spesifikasi.	Mampu merancang strategi pengendalian mutu yang efektif untuk memastikan kepatuhan produk terhadap standar dan spesifikasi. Bentuk: Presentasi, dan tugas	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.	10
7	Mahasiswa mampu melakukan audit mutu dalam agroindustri.	Mampu memahami metode audit sistem manajemen mutu dalam agroindustri	Mampu melakukan audit mutu dalam agroindustri. Bentuk: Kunjungan Industri, dan tugas mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah + Diskusi + kunjungan industri + Tanya jawab + Latihan PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Standar Nasional Indonesia. 2005. Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan.	10

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
						Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.	
8	Evaluasi Tengah Semester/ Ujian Tengah Semester						
9 & 10	Mahasiswa mampu memahami aspek hukum dan regulasi terkait mutu produk agroindustri	Mampu memahami hukum dan regulasi yang berlaku terkait standar keamanan pangan seperti sertifikat halal MUI, izin BPOM dan PIRT.	Kriteria: Menjelaskan hukum dan regulasi yang mengatur standar keamanan pangan Bentuk: Tugas dan presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan • PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. BPOM Lutfika, Amalia & Mardiah. 2023. Panduan Pendampingan PPH (Proses Produk Halal). Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.	10


Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
11 & 12	Mahasiswa mampu memahami konsep penerapan teknologi dan inovasi baru dalam pengelolaan mutu	Mampu menjelaskan beberapa inovasi dan teknologi terbaru terkait pengelolaan mutu dalam agroindustri.	Kriteria: Mampu menjelaskan beberapa inovasi dan teknologi terbaru terkait pengelolaan mutu dalam agroindustri. Bentuk: Tugas dan presentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan • PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.	10
13	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengelola risiko yang terkait dengan mutu produk agroindustri	Mampu mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengelola risiko yang terkait dengan mutu produk agroindustri	Kriteria: Mampu mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengelola risiko yang terkait dengan mutu produk agroindustri Bentuk: Tugas mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan • PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Perez, Fernando & Rodriguez. 2021. Risk Assessment Methods for Biological and Chemical Hazard in Food. CRC Press.	10
14	Mahasiswa mampu memahami pentingnya kepuasan pelanggan dalam konteks mutu produk agroindustri	Mampu memahami kepuasan pelanggan dalam konteks mutu produk agroindustri dan menyusun strategi untuk	Kriteria: Menjelaskan strategi dalam mempertahankan dan meningkatkan kepuasan pelanggan	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan • PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.	10

Pekan Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir tiap tahapan belajar)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		mempertahankan dan meningkatkannya	terhadap produk agroindustri Bentuk: Tugas Mandiri, quiz				
15	Mahasiswa mampu memahami konsep etika dalam manajemen mutu dan tanggung jawab sosial agroindustri	Mampu mengidentifikasi konsep etika dan tanggung jawab sosial yang perlu diperhatikan dalam agroindustri.	Mampu mengidentifikasi konsep etika dan tanggung jawab sosial yang perlu diperhatikan dalam agroindustri. Bentuk: Tugas Mandiri, quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah + Diskusi + Tanya jawab + Latihan • PT: (1x2x60") 	Zoom meeting, Google classroom, WhatsApp Sikola; https://sikola.unhas.ac.id/	Luminita Mihaela & Dumitru Florin Moise. 2021. Social Responsibility in Food Industry. The Annlas of University of Oradea. Economic Science TOM XXX, 1 st Issue.	10
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 keterampilan 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, keterampilan umum, keterampilan 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. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif maupun 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.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentase penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proporsional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. **TM**=Tatap Muka, **PT**=Penugasan terstruktur, **BM**=Belajar mandiri.

	UNIVERSITAS HASANUDDIN Fakultas Pertanian Program Studi Magister Teknik Agroindustri	
SILABUS SINGKAT		
MATA KULIAH	Nama	Manajemen dan Pengawasan Mutu Agroindustri
	Kode	19G05210402
	Kredit	2 SKS
	Semester	1
DESKRIPSI MATA KULIAH		
Mata kuliah ini memberi pemahaman mendalam kepada mahasiswa mengenai konsep dan aplikasi manajemen serta pengawasan mutu dalam konteks agroindustri. Mahasiswa akan diajak untuk memahami peran penting mutu dalam keberlanjutan dan daya saing agroindustri.		
CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (CPMK)		
1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep mutu dalam konteks agroindustri	
2	Mahasiswa mampu merancang manajemen pengendalian mutu agroindustri	
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH (Sub-CPMK)		

S3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu memahami karakteristik mutu dalam agroindustri 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi faktor faktor yang mempengaruhi mutu produk agroindustri. 3. Mahasiswa mampu menguasai prinsip prinsip dan penerapan sistem manajemen mutu (ISO 9001) dalam agroindustri 4. Mahasiswa mampu memahami aspek hukum dan peraturan terkait mutu produk agroindustri termasuk standar keamanan pangan 5. Mahasiswa mampu memahami hubungan antara mutu produk agroindustri dengan kepuasan pelanggan 6. Mahasiswa mampu memahami pentingnya etika dalam manajemen mutu dan tanggung jawab sosial
P3	<ol style="list-style-type: none"> 7. Mahasiswa mampu merancang dan mengimplementasikan prosedur pengendalian mutu di berbagai tahap produksi agroindustri. 8. Mahasiswa mampu melakukan audit mutu untuk mengevaluasi keefektifan sistem manajemen mutu dan mengidentifikasi peluang perbaikan 9. Mahasiswa mampu mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengelola risiko yang mungkin timbul dalam agroindustri. 10. Mahasiswa mampu mengembangkan pemahaman tentang konsep perbaikan berkelanjutan dan mampu mengidentifikasi peluang perbaikan dalam manajemen mutu agroindustri
KK1	<ol style="list-style-type: none"> 11. Mahasiswa mampu menggunakan teknik dan alat pengukuran mutu yang relevan untuk mengidentifikasi, mengukur dan memonitor parameter produk agroindustri. 12. Mahasiswa mampu mengembangkan kemampuan untuk menerapkan inovasi dalam pengendalian mutu
MATERI PEMBELAJARAN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep mutu agroindustri 2. Sistem manajemen mutu 3. Teknik pengukuran mutu 4. Pengendalian mutu 5. Audit mutu 6. Hukum dan Peraturan yang mengatur mengenai mutu 7. Inovasi dalam pengelolaan mutu 8. Manajemen risiko mutu 9. Kepuasan pelanggan 	

10. Etika dan tanggung jawab sosial	
PUSTAKA	
	PUSTAKA UTAMA
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Knowles, Graeme. 2011. Quality Management. Bookboon 2. Standar Nasional Indonesia. 2005. Panduan Audit Sistem Manajemen Mutu dan/atau Lingkungan. 3. International Organization for Standardization. 2015. Quality Management Principles. 4. Yasmine Motarjemi & Huub Leieveld. 2014. Food Safety Management. Academic Press Inc.
	PUSTAKA PENDUKUNG
	<ul style="list-style-type: none"> • Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. BPOM • Lutfika, Amalia & Mardiah. 2023. Panduan Pendampingan PPH (Proses Produk Halal). Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah. • Perez, Fernando & Rodriguez. 2021. Risk Assessment Methods for Biological and Chemical Hazard in Food. CRC Press. • Luminita Mihaela & Dumitru Florin Moise. 2021. Social Responsibility in Food Industry. The Annals of University of Oradea. Economic Science TOM XXX, 1st Issue.
PRASYARAT (Jika ada)	
-	



UNIVERSITAS HASANUDDIN
Fakultas Pertanian
Program Studi Magister Teknik Agroindustri

RENCANA TUGAS MAHASISWA

MATA KULIAH	Manajemen dan Pengawasan Mutu Agroindustri				
KODE	19G0521010402	sk	2	SEMESTE	1
		s		R	
DOSEN	Dr. rer. nat. Ir. Zainal, S.TP., M. Food. Tech.				
PENGAMPU	Haerani, S.TP., M. Eng. Sc., Ph.D				
BENTUK TUGAS			WAKTU Pengerjaan Tugas		
Makalah dan Presentasi			1 Minggu		
JUDUL TUGAS					
Manajemen Pengendalian Mutu pada Produk Pangan UMKM					
SUB CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH					
Mahasiswa mampu merancang dan mengimplementasikan prosedur pengendalian mutu di berbagai tahap produksi agroindustri.					
DESKRIPSI TUGAS					
<ul style="list-style-type: none">• Merancang prosedur pengendalian mutu pada setiap aspek dan proses produksi produk pangan dari UMKM• Menyusun gagasan pengembangan pengendalian mutu produksi pangan yang inovatif dan memanfaatkan teknologi terkini.					
METODE Pengerjaan Tugas					
<ol style="list-style-type: none">1. Pengerjaan tugas dilakukan secara mandiri.2. Setiap anggota bertugas mencari informasi terkait permasalahan yang diberikan.3. Tugas dibuat dalam bentuk makalah4. Tugas akan dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya.					
BENTUK DAN FORMAT LUARAN					
a. Obyek Garapan:					

Rancangan prosedur pengendalian mutu pada sebuah industri pangan (UMKM)
b. Bentuk Luaran:
1. Makalah
2. Bahan presentasi
INDIKATOR, KRITERIA DAN BOBOT PENILAIAN
Rubrik penilaian presentasi (dinilai oleh dosen dan mahasiswa lain)
JADWAL PELAKSANAAN
Minggu ke-12
LAIN-LAIN
-
DAFTAR RUJUKAN
1. Sarsby, Alan. 2012. A Useful Guide to SWOT Analysis. Pansophix

Pengertian 1 sks dalam BENTUK PEMBELAJARAN				Jam
a	Kuliah, Responsi, Tutorial			
	Tatap Muka	Penugasan Terstruktur	Belajar Mandiri	
	50 menit/minggu/semester	60 menit/minggu/semester	60 menit/minggu/semester	2,83
b	Seminar atau bentuk pembelajaran lain yang sejenis			
	Tatap muka		Belajar mandiri	
	100 menit/minggu/semester		70 menit/minggu/semester	2,83
c	Praktikum, praktik studio, praktik bengkel, praktik lapangan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara			
	170 menit/minggu/semester			2,83

No	Metode Pembelajaran Mahasiswa	Kode
1	Small Group Discussion	SGD
2	Role-Play & Simulation	RPS
3	Discovery Learning	DL
4	Self-Directed Learning	SDL
5	Cooperative Learning	CoL
6	Collaborative Learning	CbL
7	Contextual Learning	CtL
8	Project Based Learning	PjBL
9	Problem Based Learning & Inquiry	PBL
10	Atau metode pembelajaran lain, yang dapat secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.	