

		UNIVERSITAS HASANUDDIN FAKULTAS PERTANIAN DEPARTEMEN TEKNOLOGI PERTANIAN PROGRAM STUDI S2 TEKNIK AGROINDUSTRI				
		RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER				
Mata Kuliah		Kode MK	Rumpun Mata Kuliah	Bobot (Sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
TEKNOLOGI PASCAPANEN AGROINDUSTRI		19G05210803	Rekayasa dan pengolahan pangan	3	2	22 Juni 2021
Otorisasi		Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK	Ka Prodi	
		Dr. Andi Dirpan, STP., M.Si		Dr. Ir. Rindam Latief, MS		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	CPL-4	Mampu melakukan analisis kimia dan fisik makanan dalam mendukung kontrol kualitas makanan, dan makanan untuk keperluan kesehatan khusus.				
	CPL-5	Memiliki keterampilan yang baik dalam teknologi pangan mulai dari panen, pengolahan produk makanan, dan pengemasan, termasuk pengembangan produk makanan.				
	CPMK					
	CPMK-1	Mahasiswa mampu menjelaskan Pengertian pasca panen dan Konsep dasar pasca panen				
	CPMK-2	Mahasiswa mampu menjelaskan kerusakan produk, Karakteristik bahan hasil pertanian, dan Karakteristik air				
	CPMK-3	Mahasiswa mampu menjelaskan macam-macam produk dan komponen produk hasil tanaman pangan serta menjelaskan fisiologi pasca panen				
	CPMK-4	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang precooling				
	CPMK-5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pasca panen umbi umbian				
	CPMK-6	Mahasiswa mampu Membedakan CAS dan MAP				
CPMK-7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Heat treatment					

	CPMK-8	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep respirasi
	CPMK-9	Mahasiswa mampu mendeteksi penyebab Kerusakan Dingin (Chilling Injury) Pada Sayuran Dan Buah
	CPMK-10	Mahasiswa mampu memahami pengaruh pencoklatan yang terjadi pada buah terhadap kandungan gizi
	CPMK-11	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian sejarah kemasan, fungsi dan peranan kemasan, serta klasifikasi dan jenis bahan kemasan
	CPMK-12	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi kemasan dalam sistem agroindustri
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini menjelaskan cara mengolah/mengawetkan hasil-hasil pertanian secara benar menurut undang-undang keamanan pangan, mempelajari tentang ruang lingkup Teknologi Pasca Panen yang meliputi : Pengetahuan bahan hasil pertanian; Dasar-dasar proses pengolahan atau pengawetan; Pasca panen; Sanitasi; Pengemasan dan penyimpanan.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui konsep-konsep dasar pasca panen 2. Mengetahui produk komersial pemanenan dan penanganan setelah panen, pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran 3. Mengkaji tentang sifat sifat fisiologi berbagai macam buah dan sayuran 4. Menyelesaikan masalah dalam bidang teknologi pasca panen melakukan sanitasi, pengemasan, penyimpanan, penanganan limbahnya dan Bioteknologi industri pangan 	
Pustaka	Utama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buckle KA et al. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo H dan Adiono. UI Press 2. Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka. Jakarta. 3. Imdad, H.P., Nawangsih, A. Asih. 1999. Menyimpan Bahan Pangan. Penebar Swadaya. Bogor. 4. Kartasapoetra. 1994. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Rineka Cipta.
	Pendukung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sudjatha, Ni Wayan W. 2017. Buku Ajar Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran). Udayana University Press. Denpasar.
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
	Learning Managament System Sikola	Peralatan dan Perlengkapan Laboratorium
Tim Pengajar	Dr. Andi Dirpan, STP., M.Si Dr. Ir. Rindam Latief, MS	

Mata Kuliah Prasyarat	Biokimia Pangan
--------------------------	-----------------

Mg ke-	Sub CPMK (sebagai kemampuan akhir yang diharapkan)	Indikator	Kriteria & Bentuk Penilaian	Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran (Pustaka)	Bobot Penilaian (%)
				Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
1	Mahasiswa mampu menjelaskan Pengertian pasca panen dan Konsep dasar pasca panen	Ketepatan menjawab soal Pengertian pasca panen dan Konsep dasar pasca panen	Tugas pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah interaktif Tugas review TM [(1x(4x50"))]	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]	Teknologi Pasca Panen	6
2	Mahasiswa mampu menjelaskan kerusakan produk, Karakteristik bahan hasil pertanian, dan Karakteristik air	Ketepatan menjawab soal kerusakan produk, Karakteristik bahan hasil pertanian, dan Karakteristik air	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah interaktif Tugas review TM [(1x(4x50"))] 	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]	Teknologi Pasca Panen	6
3	Mahasiswa mampu	Ketepatan menjawab	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Praktikum Tugas 	Tugas dilaporkan di	Teknologi Pasca Panen	8

	menjelaskan macam-macam produk dan komponen produk hasil tanaman pangan serta menjelaskan fisiologi pasca panen	soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan tugas, Kemampuan/ketepatan komunikasi		laporan TM [(1x(4x50"))]	LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]		
4	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang precooling	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan tugas menjelaskan tentang precooling	Tugas pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikum • Tugas laporan • TM [(1x(4x50"))] 	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]	Preccooling	8
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pasca panen umbi umbian	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikum • Tugas laporan TM [(1x(4x50"))]	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]	pasca panen umbi umbian	8

		n tugas tentang pasca panen umbi umbian					
6	Mahasiswa mampu Membedakan CAS dan MAP	Ketepatan menjawab soal (test tertulis) CAS dan MAP	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas review TM [(1x(4x50'')	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60'')]	CAS dan MAP	6
7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Heat treatment	Ketepatan menjawab soal (test tertulis) Heat treatment	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas review TM [(1x(4x50'')	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60'')]	Heat treatment	6
8	UAS						
9	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep respirasi	Ketepatan menentukan pola respirasi suatu bahan.	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikum • Tugas laporan TM [(1x(4x50'')	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60'')]	Pola respirasi	6
10	Mahasiswa mampu mendeteksi penyebab Kerusakan Dingin (Chilling Injury)	Ketepatan mendeteksi penyebab kerusakan dingin pada sayur dan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tugas pendahuluan 2. Ujian respon 3. Laporan praktikum. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tugas laporan TM [(1x(4x50'')	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60'')]	kerusakan dingin pada sayur dan buah	6

	Pada Sayuran Dan Buah	buah					
11	Mahasiswa mampu memahami pengaruh pencoklatan yang terjadi pada buah terhadap kandungan gizi	Ketepatan menganalisa pengaruh pencoklatan terhadap kandungan gizi dan mutu buah beku dan efek beberapa metode penghambatan pencoklatan pada buah beku.	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Tugas laporan <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	<p>Tugas dilaporkan di LMS</p> <p>PT + BM [(2+2)x(2x60"))]</p>	Pengaruh pencoklatan terhadap kandungan gizi dan mutu buah beku dan efek beberapa metode penghambatan pencoklatan pada buah beku.	6
12-13	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian sejarah kemasan, fungsi dan peranan kemasan, serta klasifikasi dan jenis bahan kemasan	Ketepatan menjelaskan kemasan.	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> Presentasi Diskusi <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	<p>Tugas dilaporkan di LMS</p> <p>PT + BM [(2+2)x(2x60"))]</p>	kemasan, fungsi dan peranan kemasan, serta klasifikasi dan jenis bahan kemasan	12

14-15	Mahasiswa mampu menjelaskan aplikasi kemasan dalam sistem agroindustri	Ketepatan menjelaskan aplikasi kemasan dalam sistem agroindustri	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	<p>Tugas dilaporkan di LMS</p> <p>PT + BM [(2+2)x(2x60"))]</p>	aplikasi kemasan dalam sistem agroindustri	12
16	Final Test						