

		UNIVERSITAS HASANUDDIN SEKOLAH PASCASARJANA PROGRAM STUDI S2 TEKNIK AGROINDUSTRI				
		RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER				
Mata Kuliah		Kode MK	Rumpun Mata Kuliah	Bobot (Sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Teknologi Pengolahan Kopi dan Kakao		19G05211903	Teknologi Proses	2	Awal/Akhir	04 Maret 2024
Otorisasi		Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ka Prodi
		Dr. Ir. Mahmud, MP.		Dr. Ir. Mahmud, MP.		Dr.rer.nat. Olly Sanny Hutabarat STP., M.Si.
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI				
		CPL-4	Mampu melakukan analisis kimia dan fisik dan aroma biji kopi dalam mendukung kontrol kualitas biji kopi, dan untuk keperluan mutu keamanan pangan kopi.			
		CPL-5	Memiliki keterampilan yang baik dalam teknologi mulai dari panen, pengolahan produk hulu dan hilir kopi, dan Dekafeinasi, termasuk pengembangan sertifikasi produk kopi.			
		CPMK				
		CPMK-1	Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik produk hasil perkebunan (Komoditi Kopi dan Kakao)			
		CPMK-2	Mahasiswa mampu menganalisis konsep pentingnya pengolahan hasil perkebunan (Kopi dan Kakao)			
		CPMK-3	Mahasiswa mampu menganalisis Pengertian Panen dan pasca panen Pengolahan Hulu kopi			
		CPMK-4	Mahasiswa mampu menganalisis Mutu Fisik dan Cita rasa Kopi			
		CPMK-5	Mahasiswa mampu menganalisis tentang flavour kopi dan pengukurannya			
		CPMK-7	Mahasiswa mampu Menerapkan teknik Penyangraian, Pembubukan dan Penyeduhan Kopi			
CPMK-6	Mahasiswa mampu menganalisis tentang pengolahan produk hilir kopi					
CPMK-7	Mahasiswa mampu menganalisis mengadefinasi kopi					

	CPMK-8	Mahasiswa mampu mendesain pemodelan matematika dengan PDL
	CMPK-9	Mahasiswa mampu menerapkan teknik blending dan penyajian pada produk kopi dengan kandungan yang berbeda
	CMPK-10	Mahasiswa mampu membedakan sertifikasi pada produk kopi
	CMPK-11	Mahasiswa mampu menguasai pengertian sejarah kemasan, fungsi dan peranan kemasan, serta klasifikasi dan jenis bahan kemasan
	CMPK-12	Mahasiswa mampu menguasai Teknik Pemasaran komoditi Kopi (Mengidentifikasi dan merencanakan strategi pemasaran dengan produk kopi pada kualitas yang berbeda.
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini menjelaskan Karakteristik komoditi kopi serta sejarah kopi, Mahasiswa diberikan pemahaman tentang teknik panen dan pascapanen buah kopi (panen, pascapanen, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran), Mahasiswa diberikan teknik membedakan mutu kopi baik secara fisik maupun dengan cara uji citarasa serta flavour, dan mahasiswa juga diharapkan mampu mengetahui dan membuat produk hilir kopi serta Menyusun dokumen sertifikasi kopi.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui Karakteristik komoditi kopi dan Kakao 2. Mengetahui Teknik panen dan pasca panen komoditi kopi dan Kakao (pemanenan dan penanganan setelah panen, pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran) 3. Mengetahui mutu fisik dan citarasa kopi serta Flavour. 4. Mengetahui Teknik pengolahan produk kopi (teknik roasting, Grinder, dan penyeduhan) 5. Mengetahui Produk Hilir kopi dan sertifikasi produk Kopi 	
Pustaka	Utama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buckle KA et al. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo H dan Adiono. UI Press 2. Teguh Wahyudi, Pujiyanto dan Misnawi, 2016. KOPI. Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan, Produk Hilir dan Sistem Kemitraan. Pusat penelitian Kopi dan kakao Indonesia. 3. Schulz, B. 2009. Certificate of equivalence with Regulation (EC) 4. SNI. 2008. SNI 01-2907-2008. Biji Kopi. ICS 67.140.20. Badan Standarisasi Nasional. 5. Yusianto, S. Mawardi, Sulistyowati, C. Ismayadi. 2010. Cup Profile Similarity and Uniqueness of specialty Arabica Coffees From Different Origins in Indonesia. 6. Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka. Jakarta. 7. Kartasapoetra. 1994. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Rineka Cipta.

	8. Reta, Selengke, Mursalim, Junaedi, 2021. Aroma Profile of arabica Coffee Based on Ohmic Fermentation. IntechOpen "Fermentation Process, Benefits and Risks.	
	Pendukung 1. Reta, Salengke, Mursalim and Junaedi, 2022. Aplikasi Teknologi Ohmic pada Fermentasi Biji Kopi. 2. Reta, Salengke, Mursalim and Junaedi, 2022. Aplikasi Teknologi Ohmic pada Fermentasi Biji Kopi. Studi Pada Kopi Sangrai.	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak 1. <i>Learning Management System Sikola</i>	Perangkat Keras 1. LCD Projector 2. Laptop
Tim Pengajar	1. Dr. Ir. Rindam Latief, MS 2. Dr. Ir. Iqbal, STP., M.Si., PhD.	
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 menganalisis karakteristik produk hasil	Ketepatan menjawab soal karakteristik produk hasil perkebunan	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'')]		5

	perkebunan (Komoditi Kopi dan Kakao)	khususnya kopi dan kakao					
2	Mahasiswa mampu menganalisis konsep pentingnya pengolahan hasil perkebunan (Kopi dan Kakao)	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan n tugas, Kemampuan/ketepatan komunikasi	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan TM [(1x(4x50"))]	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]	2	5
3-4	Mahasiswa mampu menganalisis Pengertian Panen dan pasca panen Pengolahan Hulu kopi	Ketepatan menjawab soal Pengertian panen dan pasca panen pengolahan hulu kopi	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan TM [(1x(4x50"))]	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM [(2+2)x(2x60"))]	Teknologi Pasca Panen	6
5-6	Mahasiswa mampu menganalisis Mutu Fisik dan Cita rasa Kopi	Ketepatan menjawab soal Mutu Fisik dan Cita rasa Kopi	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan 	Tugas dilaporkan di LMS PT + BM	Teknologi Pasca Panen	6

				TM [(1x(4x50"))]	[(2+2)x(2x60"))]		
7	Mahasiswa mampu menganalisis flavour kopi dan pengukurannya	Ketepatan menjawab soal flavour kopi dan pengukurannya	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	<p>Tugas dilaporkan di LMS</p> <p>PT + BM [(2+2)x(2x60"))]</p>		
8	UTS						
9-10	Mahasiswa Mampu menguasai Teknik Penyangraian, Pembubukan dan Penyeduhan Kopi	Ketepatan menjawab soal Teknik Penyangraian, Pembubukan dan penyeduhan	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	<p>Tugas dilaporkan di LMS</p> <p>PT + BM [(2+2)x(2x60"))]</p>		
11-12	Mahasiswa Mampu menganalisis pengolahan produk hilir kopi	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	<p>Tugas dilaporkan di LMS</p> <p>PT + BM [(2+2)x(2x60"))]</p>		

		tugas menjelaskan tentang jenis produk hilir kopi					
13	Mahasiswa mampu menganalisis dekafeinasi kopi dan teknik Blending serta penyeduhan	Ketepatan menentukan kandungan kafein dalam produk kopi.	Tugas Mandiri	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah interaktif • Tugas laporan <p>TM [(1x(4x50"))]</p>	Tugas dilaporkan di LMS		
16	Final Test						