



**UNIVERSITAS HASANUDDIN**  
**Fakultas Pertanian**  
**Program Studi Magister Teknik Agroindustri**

**Kode Dokumen**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun Mata Kuliah	Bobot (Sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
<b>Teknologi Pascapanen Agroindustri</b>	24G05210803	Rekayasa dan pengolahan pangan	3	2	4 Maret 2024
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ka Prodi
	Dr. Andi Dirpan, STP., M.Si		Dr. Andi Dirpan, STP., M.Si		Dr. rer. nat Olly Sanny Hutabarat, S.TP., M.Si.
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI				
	CPL-2	Membangun ilmu dan teknologi serta manajemen dalam agroindustri berlandaskan kaidah yang standar.			
	CPL-5	Menerapkan teknologi proses dalam menciptakan suatu produk pertanian, perkebunan, hasil laut, dan hasil ternak			
	CPL-10	Mengembangkan pengetahuan dan teknologi bidang agroindustri sebagai landasan dalam menghasilkan karya yang inovatif dan teruji			
	CPMK				
	CPMK-2	Mahasiswa mampu menjelaskan Pengertian pasca panen dan Konsep dasar pasca panen			
		Mahasiswa mampu menjelaskan kerusakan produk, Karakteristik bahan hasil pertanian, dan Karakteristik air			
		Mahasiswa mampu menjelaskan macam-macam produk dan komponen produk hasil tanaman pangan serta menjelaskan fisiologi pasca panen			
		Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peralatan panen dan pasca panen (precooling)			
	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pasca panen umbi umbian				

	CPMK-5	Mahasiswa mampu Membedakan CAS dan MAP
		Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Heat treatment

		Mahasiswa mampu menjelaskan konsep respirasi
	CPMK-10	Mahasiswa mampu mendeteksi penyebab Kerusakan Dingin (Chilling Injury) Pada Sayuran Dan Buah
		Mahasiswa mampu memahami pengaruh pencoklatan yang terjadi pada buah terhadap kandungan gizi
		Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian sejarah kemasan, fungsi dan peranan kemasan, serta klasifikasi dan jenis bahan kemasan
		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"> <li>1. Mengetahui konsep-konsep dasar pasca panen</li> <li>2. Mengetahui produk komersial pemanenan dan penanganan setelah panen, pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran</li> <li>3. Mengkaji tentang sifat-sifat fisiologi berbagai macam buah dan sayuran</li> <li>4. Menyelesaikan masalah dalam bidang teknologi pasca panen melakukan sanitasi, pengemasan, penyimpanan, penanganan limbahnya dan Bioteknologi industri pangan</li> </ol>	
Pustaka	Utama	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buckle KA et al. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo H dan Adiono. UI Press</li> <li>2. Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.</li> <li>3. Imdad, H.P., Nawangsih, A. Asih. 1999. Menyimpan Bahan Pangan. Penebar Swadaya. Bogor.</li> <li>4. Kartasapoetra. 1994. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Rineka Cipta.</li> </ol>
	Pendukung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sudjatha, Ni Wayan W. 2017. <b>Buku Ajar Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran)</b>. Udayana University Press. Denpasar.</li> </ol>
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	
	Learning Management System Sikola	Perangkat Keras
		Peralatan dan Perlengkapan Laboratorium
Tim Pengajar	Dr. Andi Dirpan, STP., M.Si    Dr. Muhammad Asfar, STP., M.Si    Dr. Andi Nurfaidah Rahman, STP., M.Si	

Mata Kuliah	Biokimia Pangan
Prasyarat	

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 Studi Kasus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok</li> <li>• simulasi</li> </ul> <b>(2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	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 Studi Kasus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studi kasus</li> </ul> <b>(2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	Teknologi Pasca Panen	6
3	Mahasiswa mampu	Ketepatan menjawab	1. Tugas studi kasus 2. Tugas Makalah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran kolaboratif</li> <li>• Studi kasus</li> </ul>	Tugas dilaporkan di	Teknologi Pasca Panen	8

				<b>(2x60 menit)</b>			
--	--	--	--	---------------------	--	--	--

	menjelaskan macam-macam produk dan komponen produk hasil tanaman pangan serta menjelaskan fisiologi pasca panen	soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan tugas, Kemampuan/ketepatan komunikasi			LMS <b>(6x60 menit)</b>		
4	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang peralatan panen dan pasca panen	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan tugas menjelaskan tentang peralatan panen dan pasca panen	Tugas studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studi kasus <b>(2x60 menit)</b></li> </ul>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	Peralatan Panen dan Pasca panen	8
5	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pasca panen umbi umbian	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan	Tugas Presentasi Mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok</li> <li>• simulasi <b>(2x60 menit)</b></li> </ul>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	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 Presentasi Mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran kolaboratif</li> <li>• simulasi</li> </ul> <b>(2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	CAS dan MAP	6
7	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang Heat treatment	Ketepatan menjawab soal (test tertulis) Heat treatment	Tugas Studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran kolaboratif</li> <li>• Studi kasus</li> </ul> <b>(2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	Heat treatment	6
8	UAS						
9	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep respirasi	Ketepatan menentukan pola respirasi suatau bahan.	Tugas studi kasus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studi kasus</li> </ul> <b>(2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	Pola respirasi	6
10	Mahasiswa mampu mendeteksi penyebab Kerusakan Dingin (Chilling Injury)	Ketepatan mendeteksi penyebab kerusakan dingin pada sayur dan	Tugas Studi Kasus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studi kasus</li> </ul> <b>(2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	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 Studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Studi kasus <b>(2x60 menit)</b></li> </ul>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(6x60 menit)</b>	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.	1. Tugas studi kasus 2. Tugas Makalah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran berbasis masalah</li> <li>• Studi kasus <b>(2x2x60 menit)</b></li> </ul>	Tugas dilaporkan di LMS <b>(2x6x60 menit)</b>	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 aplikasi kemasan dalam sistem agroindustri	1. Tugas studi kasus 2. Tugas Makalah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelajaran berbasis masalah</li> <li>• Studi kasus</li> </ul> <b>(2x2x60 menit)</b>	Tugas dilaporkan di LMS  <b>(2x6x60 menit)</b>	aplikasi kemasan dalam sistem agroindustri	12
16	Final Test						