

		UNIVERSITAS HASANUDDIN				Kode Dokumen
		Fakultas Pertanian				
		Program Studi Magister Teknik Agroindustri				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER						
Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun Mata Kuliah	Bobot (Sks)	Semester	Tanggal Penyusunan	
TEKNOLOGI PENGOLAHAN KOPI DAN KAKAO	24G05211403	Teknologi Proses	3	Awal/Akhir	04 Maret 2024	
Otorisasi		Dosen Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ka Prodi		
		Prof. Dr. Ir. Salengke, M.Sc	Prof. Dr. Ir. Salengke, M.Sc	Dr.rer.nat. Olly Sanny Hutabarat STP., M.Si.		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI					
	CPL-5	Menerapkan teknologi proses dalam menciptakan suatu produk pertanian, perkebunan, hasil laut, dan hasil ternak				
	CPL-12	Mengkonversi berbagai komoditas baik secara kimiawi atau biokimiawi, maupun secara fisik/mechanik untuk menghasilkan produk dengan nilai tambah dan daya saing yang tinggi				
	CPMK					
	CPMK-5	Mahasiswa mampu menganalisis karakteristik produk hasil perkebunan (Komoditi Kopi dan Kakao) Mahasiswa mampu menganalisis konsep pentingnya pengolahan hasil perkebunan (Kopi dan Kakao) Mahasiswa mampu menganalisis Pengertian Panen dan pasca panen Pengolahan Hulu kopi Mahasiswa mampu menganalisis Mutu Fisik dan Cita rasa Kopi Mahasiswa mampu menganalisis tentang flavour kopi dan pengukurannya Mahasiswa mampu Menerapkan teknik Penyangraian, Pembubukan dan Penyeduhan Kopi Mahasiswa mampu menganalisis tentang pengolahan produk hilir kopi Mahasiswa mampu menganalisis mengadefekasi kopi				

	CPMK-12	<p>Mahasiswa mampu mendesain pemodelan matematika dengan PDL</p> <p>Mahasiswa mampu menerapkan teknik blending dan penyajian pada produk kopi dengan kandungan yang berbeda</p> <p>Mahasiswa mampu membedakan sertifikasi pada produk kopi</p> <p>Mahasiswa mampu menguasai pengertian sejarah kemasan, fungsi dan peranan kemasan, serta klasifikasi dan jenis bahan kemasan</p> <p>Mahasiswa mampu menguasai Teknik Pemasaran komoditi Kopi (Mengidentifikasi dan merencanakan strategi pemasaran dengan produk kopi pada kualitas yang berbeda.</p>
Deskripsi Singkat MK	<p>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.</p>	
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. Prof. Dr. Ir. Salengke, M.Sc 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 Studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran kolaboratif • Diskusi kelompok (2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (6x60 menit)		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/k ketepatan komunikasi	1. Tugas studi kasus 2. Tugas presentasi mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> • Simulasi • Diskusi Kelompok (2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (6x60 menit)	2	5
3-4	Mahasiswa mampu menganalisis Pengertian Panen dan pasca panen Pengolahan Hulu kopi	Ketepatan menjawab soal Pengertian panen dan pasca pasca panen pengolahan hulu kopi	Tugas studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus (2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (2x6x60 menit)	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 studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran kolaboratif • Studi kasus (2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (2x6x60 menit)	Teknologi Pasca Panen	6

				(2x60 menit)	(6x60 menit)		
7	Mahasiswa mampu menganalisis flavour kopi dan pengukurannya	Ketepatan menjawab soal flavour kopi dan pengukurannya	1. Tugas studi kasus 2. Tugas presentasi mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran berbasis masalah Diskusi kelompok (2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (6x60 menit)		
8	UTS						
9-10	Mahasiswa Mampu menguasai Teknik Penyangraian, Pembubukan dan Penyeduhan Kopi	Ketepatan menjawab soal Teknik Penyangraian, Pembubukan dan penyeduhan	1. Tugas studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> Studi kasus (2x2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (2x6x60 menit)		
11-12	Mahasiswa Mampu menganalisis pengolahan produk hilir kopi	Ketepatan menjawab soal (test tertulis), Ketepatan menyelesaikan	Tugas Presentasi mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> Pembelajaran berbasis masalah Diskusi kelompok (2x2x60 menit)	Tugas dilaporkan di LMS (2x6x60 menit)		

		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 studi kasus	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran berbasis masalah • Studi kasus (2x60 menit) 	Tugas dilaporkan di LMS (6x60 menit)		
16	Final Test						