

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

**PENGANTAR KEHALALAN PANGAN
(TP04124)**



Tim Dosen:


Dr. Ace Somantri, S.H.I.,M.Ag

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANDUNG
2024**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANDUNG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Nama Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)		Semester	Tgl Pengesahan
Pengantar Kehalalan Pangan	TP04124	Teknologi Pangan	Kuliah: 2	Praktikum :	4	25 September 2024
OTORISASI / PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Koordinator MK		Ketua Program Studi	
	Dr. Ace Somantri, S.H.I.,M.Ag		Dr. Ace Somantri, S.H.I.,M.Ag		Dr. Khairiah, SP., M.T 	
Kategori MK	Ilmu Pangan Dasar (Academic Core Course, ACC)					
Deskripsi MK	Mata kuliah Pengantar Kehalalan Pangan (TP04124) merupakan mata kuliah inti yang membekali mahasiswa dengan kemampuan komprehensif untuk menguasai serta menerapkan prinsip pangan halal-thayyib dan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) di seluruh rantai pasok industri pangan. Fokus utama pembelajaran mencakup integrasi antara kepatuhan syariah dengan standar keamanan pangan modern, analisis landasan teologis serta kaidah fiqih kontemporer melalui pendekatan sains dan teknologi, hingga evaluasi titik kritis kehalalan pada sektor pangan, farmasi, dan kosmetik. Melalui mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mampu menelaah regulasi Jaminan Produk Halal (UU No. 33/2014) dan fatwa MUI secara praktis untuk mendukung terciptanya sistem produksi yang bertanggung jawab, sehat, dan berkelanjutan.					
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi	CPL Prodi yang dibebankan pada Mata Kuliah					
	CPL08	Menguasai dan mampu menerapkan prinsip pangan halal-thayyib serta Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara komprehensif pada rantai pasok industri pangan				
Bahan Kajian Program Studi	Bahan Kajian (BK) pada Mata Kuliah					
	BK14	Kehalalan pangan				

Kontribusi Matakuliah Terhadap Capaian Pembelajaran Inti (CPI) Program Studi	Setelah menyelesaikan matakuliah wajib program studi yang sesuai, mahasiswa mampu:	
	6.5.1	Mahasiswa Mampu mengintegrasikan kepatuhan syariah (halal) dengan standar keamanan (toyyib) pangan modern

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)		
	CMPK-1	Menganalisis landasan teologis dan kaidah fiqh kontemporer mengenai konsep halal, haram, dan thayyib dalam perspektif sains dan teknologi.	
	CMPK-2	Mengintegrasikan regulasi jaminan produk halal (UU JPH) dan fatwa MUI dalam sistem produksi pangan modern	
	CMPK-3	Mengevaluasi titik kritis kehalalan (mengidentifikasi risiko keharaman) pada bahan baku dan proses produksi di berbagai sektor (pangan, farmasi, kosmetik).	
	CMPK-4	Menunjukkan sikap tanggung jawab dan kesadaran akan hikmah konsumsi produk halal-thayyib terhadap kesehatan dan keberlanjutan.	
Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (Sub-CPMK)		CL
	Sub-CPMK 1.1	Mampu menjelaskan orientasi dasar halal, haram, dan mutasyabihat serta prinsipnya dalam Al-Qur'an dan As-Sunnah.	C2
	Sub-CPMK 1.2	Mampu mengimplementasikan kaidah fiqh pangan untuk membedakan status hukum produk makanan dan minuman.	C3
	Sub-CPMK 1.3	Mampu membedah fakta ilmiah kehalalan pangan dengan pendekatan sains dan teknologi modern.	C4
	Sub-CPMK 1.4	Mampu mengintegrasikan konsep thayyib (keamanan & kualitas) dengan aspek halal dalam perspektif keilmuan Islam	C4
	Sub-CPMK 2.1	Mampu menelaah fatwa MUI dan regulasi jaminan produk halal (UU No. 33/2014) dalam konteks industri	C2
	Sub-CPMK 3.1	Mampu mengidentifikasi bahan dasar dan proses produksi kritis pada produk farmasi, kesehatan, dan kosmetik.	C3
	Sub-CPMK 3.2	Mampu menganalisis secara praktis proses penyembelihan hewan yang memenuhi standar syariat dan thayyib.	C4
	Sub-CPMK 4.1	Mampu menelusuri (traceability) keharaman produk dan menganalisis hikmah serta konsekuensi konsumsinya	C4

Distribusi Bobot CPMK terhadap Sub-CPMK dan CPL	CPMK	Sub-CPMK	CPL07	Bobot Sub-CPMK
	CMPK-1		Sub-CPMK 1.1	50
		Sub-CPMK 1.2	10	
		Sub-CPMK 1.3	15	
		Sub-CPMK 1.4	15	
CMPK-2		Sub-CPMK 2.1	10	10
CMPK-3		Sub-CPMK 3.1	25	15
		Sub-CPMK 3.2		10
CMPK-4		Sub-CPMK 4.1	15	15
		Persentase	100	100

Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	1. Landasan Teologis & Prinsip Dasar: Konsep Halal, Haram, dan Syubhat berdasarkan Al-Qur'an dan As-Sunnah.
---	--

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Kaidah Fiqih Pangan Kontemporer: Implementasi kaidah kepastian (<i>Al-Yaqinu la Yuzalu</i>) dan kaidah asal (<i>Al-Ashlu fil asy-ya</i>) dalam industri pangan. 3. Perspektif Sains & Teknologi: Biokimia bahan haram (porcine, khamr, darah), toksikologi, dan metabolisme zat dalam tubuh. 4. Integrasi Halal-Thayyib: Kaitan antara kepatuhan syariah dengan standar keamanan pangan (<i>Food Safety</i>), mutu, dan gizi. 5. Regulasi & Fatwa: Telaah UU No. 33/2014 tentang JPH, struktur kelembagaan (BPJPH, LPH, MUI), dan prosedur sertifikasi. 6. Titik Kritis Kehalalan: Identifikasi risiko pada bahan baku, bahan tambahan, dan proses produksi di sektor pangan, farmasi, serta kosmetik. 7. Sains Penyembelihan: Anatomi, fisiologi, dan prosedur penyembelihan hewan sesuai standar syariah dan kesejahteraan hewan (<i>Animal Welfare</i>). 8. Sistem Ketertelusuran (<i>Traceability</i>): Manajemen logistik halal dan audit internal dalam rantai pasok industri.
Pustaka Utama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Undang-Undang Republik Indonesia No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. 2. Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. 3. LPPOM-MUI. (2012). <i>Panduan Umum Sistem Jaminan Halal (HAS 23000)</i>. Jakarta: LPPOM-MUI. 4. Nakyinsige, K., et al. (2012). <i>Halal Food Production</i>. CRC Press.
Pendukung / Integrasi Penelitian dan PKM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Integrasi Riset: Studi optimasi ekstraksi hidrotermal untuk produksi gelatin halal berkelanjutan dari sumber perikanan (sebagai alternatif gelatin non-halal). 2. Integrasi Penelitian: Pemanfaatan teknologi PCR (<i>Polymerase Chain Reaction</i>) dan kromatografi dalam autentikasi kemurnian produk pangan di laboratorium. 3. Integrasi PKM: Dokumentasi pendampingan sertifikasi halal bagi pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK) dan teknik <i>screening</i> bahan baku di lapangan.
Mata Kuliah Syarat	<p>Biokimia Pangan. Mikrobiologi Pangan. Karakteristik Bahan Pangan.</p>
Dosen (Tim Pengajar)	Dr. Saepul Adnan, S.Si., M.Si

Rencana Pembelajaran Setiap Pertemuan

Minggu Ke	Kemampuan Akhir (Sub-CPMK)	Penilaian: Indikator	Penilaian: Teknik	Proses Pembelajaran Luring (Bentuk, Metode, RTM, AIK, [Waktu])	Proses Pembelajaran Daring (Bentuk, Metode, RTM, AIK, [Waktu])	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot (%)
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8
1	Sub-CPMK 1.1: Menjelaskan orientasi dasar halal, haram, dan mutasyabihat serta prinsipnya dalam Al-Qur'an dan As-Sunnah.	Ketepatan menjelaskan definisi dan dalil naqli terkait pangan.	Kuis/Tes Lisan	Kuliah & Diskusi; Metode: Collaborative Learning; AIK: Integrasi QS. Al-Baqarah: 168; [2x50 menit].	Sinkronus (Zoom); Forum diskusi LMS; [2x50 menit].	Konsep Halal-Haram dalam Al-Qur'an dan Sunnah.	10%
2-3	Sub-CPMK 1.2: Mengimplementasikan kaidah fiqh pangan untuk membedakan status hukum produk makanan dan minuman.	Ketepatan membedakan status hukum melalui kaidah fiqh kontemporer.	Studi Kasus / Partisipasi	Kuliah & Responsi; Metode: Case Method; RTM: Analisis status hukum produk baru; [4x50 menit].	Asinkronus; Video pembelajaran & penugasan mandiri di LMS; [4x50 menit].	Kaidah Fiqh Pangan: Al-Ashlu fil asy-ya' & Al-Yaqinu la Yuzalu.	10%
4-5	Sub-CPMK 1.3: Membedah fakta ilmiah kehalalan pangan dengan pendekatan sains dan teknologi modern.	Ketajaman analisis bukti ilmiah terkait keharaman zat secara biokimia.	Analisis Jurnal / Tugas	Kuliah & Presentasi; Metode: Problem Based Learning; RTM: Bedah jurnal sains halal; [4x50 menit].	Sinkronus; Presentasi kelompok via platform digital; [4x50 menit].	Perspektif Sains: Biokimia babi, khamr, dan teknologi autentikasi.	15%
6-7	Sub-CPMK 1.4: Mengintegrasikan konsep thayyib (keamanan & kualitas) dengan aspek halal dalam perspektif keilmuan Islam.	Kemampuan menghubungkan standar keamanan pangan modern dengan kepatuhan syariah.	Proyek Kecil / Portofolio	Kuliah; Metode: Design Thinking; AIK: Amanah profesional dalam mutu pangan; [4x50 menit].	Asinkronus; Diskusi kasus keamanan pangan di forum LMS; [4x50 menit].	Integrasi Halalan Thayyiban: Mutu, Gizi, dan Sanitasi.	15%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)						
9	Sub-CPMK 2.1: Menelaah fatwa MUI dan regulasi jaminan produk halal (UU No. 33/2014) dalam konteks industri.	Pemahaman terhadap hierarki regulasi JPH dan prosedur sertifikasi.	Tes Tertulis	Kuliah; Metode: Contextual Instruction; RTM: Resume UU JPH; [2x50 menit].	Sinkronus via LMS; Kuis interaktif regulasi halal; [2x50 menit].	Regulasi Jaminan Produk Halal (UU JPH) & Fatwa MUI.	10%

10-11	Sub-CPMK 3.1: Mengidentifikasi bahan dasar dan proses produksi kritis pada produk farmasi, kesehatan, dan kosmetik.	Kejelian mengidentifikasi titik kritis kehalalan pada bahan non-pangan.	Observasi / Check-list	Simulasi Identifikasi; Metode: Project Based Learning; RTM: Analisis bahan kritis; [4x50 menit].	Virtual Lab; Identifikasi bahan kritis via simulasi di LMS; [4x50 menit].	Titik Kritis Bahan: Aditif, Mikrobial, Farmasi & Kosmetik.	15%
12-13	Sub-CPMK 3.2: Menganalisis secara praktis proses penyembelihan hewan yang memenuhi standar syariat dan thayyib.	Ketepatan menganalisis prosedur penyembelihan dan kriteria kesejahteraan hewan.	Video Analisis / Demonstrasi	Kunjungan RPH/Simulasi; Metode: Demonstration; RTM: Membuat Video Digital Tentang Halal Penyembelihan Campign AIK: Ihsan dalam penyembelihan; [4x50 menit].	Asinkronus; Analisis video standar penyembelihan mekanik; [4x50 menit].	Fiqih Penyembelihan & Standar JPH untuk Produk Hewani.	10%
14	Sub-CPMK 4.1: Menelusuri (traceability) keharaman produk dan menganalisis hikmah serta konsekuensi konsumsinya.	Kemampuan melakukan penelusuran rantai pasok dan edukasi hikmah halal.	Presentasi Akhir	Seminar; Metode: Discovery Learning; AIK: Dakwah melalui pangan halal-thayyib; [2x50 menit].	Sinkronus; Refleksi akhir mata kuliah via LMS; [2x50 menit].	Sistem Penelusuran (Traceability) & Hikmah Konsumsi Halal.	15%
15	Review & Persiapan UAS						
16	Ujian Akhir Semester (UAS)						

Analisis Penilaian

Sub-CPMK	Bobot Sub-CPMK	Teknik Penilaian & Proporsi Asesmen	Konversi ke Bobot Akhir Mata Kuliah
Sub-CPMK 1.1	10%	Partisipasi: (10%), Tes Tulis: (90%)	Partisipasi: (1%), Tes Tulis: (9%)
Sub-CPMK 1.2	10%	Tes Objektif: (10%), Partisipasi: (5%), Unjuk Kerja (85%)	Tes Objektif: (1%), Partisipasi: (0.5%), Unjuk Kerja (8.5%)
Sub-CPMK 1.3	15%	Tes Objektif: (10%), Partisipasi: (5%), Unjuk Kerja (85%)	Tes Objektif: (1.5%), Partisipasi: (0.75%), Unjuk Kerja (12.75%)
Sub-CPMK	15%	Unjuk kerja:(100%)	Unjuk kerja:(15%)

1.4			
Sub-CPMK 2.1	10%	Partisipasi: (10%), Tes Tulis: (90%)	Partisipasi: (1%), Tes Tulis: (9%)
Sub-CPMK 3.1	15%	Partisipasi: (10%), Tes Tulis: (90%)	Partisipasi: (1.5%), Tes Tulis: (13.5%)
Sub-CPMK 3.2	10%	Unjuk kerja:(100%)	Unjuk kerja:(10%)
Sub-CPMK 4.1	15%	Unjuk kerja:(100%)	Unjuk kerja:(15%)
TOTAL	100%	-	Tes Objektif: 2.5%, Tes tulis:31.5%, Partisipasi:4.75%, Unjuk Kerja: 61.25%

Komponen Penilaian

Komponen Penilaian	Bobot Akhir (%)	Keterangan Instrumen Penilaian Sesuai Dokumen RPS
Partisipasi / Keaktifan	4.75%	Diambil dari penilaian kehadiran, partisipasi kelas, dan keaktifan diskusi.
Unjuk Kerja (Tugas/Praktikum)	61.25%	Diambil dari penilaian Tugas Mandiri (Mind Map), Presentasi Kelompok (PBL/PjBL/Case Method)
Tes Tulis (Kuis/UTS/UAS)	34%	Diambil dari total evaluasi kognitif tertulis (Kuis/UTS/UAS).
TOTAL	100%	

Rencana Tugas Mata Kuliah (RTM) Pengantar Keahlian Pangan Pangan:

https://docs.google.com/document/d/1jqCpM4xCLhrobgcSzY_8XZJhhxDydvhU/edit?usp=drive_link&oid=113630604853776831425&rtpof=true&sd=true