



UNIVERSITAS SAMUDRA
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

**KODE
DOKUMEN**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Teknologi Pasca Panen		TPI 269	Wajib	T=2	P=1	3	10 Juli 2025
OTORISASI / PENGESAHAN		Dosen Pengembang RPS		Koordinator MK		Ka PRODI	
		Tanda tangan		(Jika ada) Tanda tangan		Tanda tangan	
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	CPL-2	Mampu menguasai prinsip ilmu pangan yang berkaitan dengan karakteristik hasil pertanian, perubahan fisiologis pascapanen, mutu, keamanan, dan teknologi pascapanen.					
	CPL-3	Mampu menerapkan prinsip ilmu pangan secara terpadu dalam penanganan hasil pertanian untuk menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan memiliki daya simpan yang baik.					
	CPL-4	Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan yang terkait dengan aspek teknis dan non-teknis bidang pangan dan hasil pertanian.					
	CPL-5	Mampu berpikir kritis dan analitis, memecahkan permasalahan, bertanggung jawab secara mandiri, dan membuat keputusan berdasarkan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan.					
	CPL-7	Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan, termasuk dalam pemilihan teknologi pascapanen dan penggunaan bahan kimia yang aman serta bertanggung jawab.					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						

	CPMK-	CPMK-1. Menganalisis konsep dasar, fisiologi, karakteristik komoditas, dan faktor penyebab kerusakan hasil pertanian pascapanen. CPMK-2. Menentukan teknik penanganan, pengemasan, penyimpanan, pengelolaan, dan pengawetan pascapanen sesuai karakteristik komoditas untuk mempertahankan mutu dan keamanan. CPMK-3. Mengevaluasi penggunaan teknologi pascapanen dan bahan/zat kimia berdasarkan aspek efektivitas, keamanan, etika, dan keberlanjutan. CPMK-4. Menyusun dan mempresentasikan rekomendasi solusi penanganan pascapanen untuk satu komoditas hasil pertanian secara logis, komunikatif, dan bertanggung jawab.
	CPL - Sub-CPMK	
	CPL-2, CPL-5	Sub-CPMK-1. Menjelaskan konsep dasar, ruang lingkup, dan peran teknologi pascapanen dalam mempertahankan mutu, keamanan, dan mengurangi kehilangan hasil pertanian. Sub-CPMK-2. Menganalisis fisiologi pascapanen, meliputi respirasi, transpirasi, etilen, klimakterik, dan perubahan fisik-kimia hasil pertanian.

CPL-2, CPL-3, CPL-4, CPL-5, CPL-7	Sub-CPMK-3. Menganalisis jenis kerusakan pascapanen, faktor penyebab, serta dampaknya terhadap mutu dan keamanan produk hasil pertanian.
	Sub-CPMK-4. Menentukan teknik pemanenan dan penanganan pascapanen yang tepat, termasuk pembersihan, sortasi, grading, pengeringan awal, dan perlakuan pendahuluan.
	Sub-CPMK-5. Menganalisis proses pengemasan dan penyimpanan pascapanen sesuai karakteristik komoditas dan tujuan mempertahankan mutu.
	Sub-CPMK-6. Menentukan teknologi pengelolaan dan pengawetan pascapanen yang sesuai untuk komoditas hortikultura dan perkebunan.
	Sub-CPMK-7. Mengevaluasi pemanfaatan zat kimia dalam pengelolaan hasil pertanian ditinjau dari keamanan, mutu, regulasi, dan etika profesional.
	Sub-CPMK-8. Menyusun dan mempresentasikan rekomendasi penanganan pascapanen untuk satu komoditas secara sistematis, komunikatif, dan bertanggung jawab.
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Teknologi Pasca Panen membekali mahasiswa kemampuan menganalisis prinsip dan penerapan teknologi pascapanen dalam menjaga mutu, keamanan, dan daya simpan hasil pertanian. Materi mencakup konsep dasar pascapanen, fisiologi pascapanen, kerusakan fisiologis, patologis, dan mikrobiologis, penanganan awal, pengemasan, penyimpanan, teknologi pengelolaan dan pengawetan, serta penggunaan zat kimia secara aman dan bertanggung jawab. Melalui pendekatan OBE, mahasiswa diarahkan tidak hanya memahami teori, tetapi mampu mengevaluasi permasalahan pascapanen dan menyusun rekomendasi penanganan yang tepat untuk komoditas hasil pertanian.

Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Konsep dasar, ruang lingkup, dan peran teknologi pascapanen 2. Fisiologi pascapanen: respirasi, transpirasi, etilen, klimakterik, dan perubahan fisik-kimia 3. Jenis kerusakan pascapanen: fisiologis, mekanis, patologis, dan mikrobiologis 4. Teknik pemanenan dan penanganan awal: pembersihan, pencucian, sortasi, grading, dan pengeringan awal 5. Pengemasan dan penyimpanan hasil pertanian pascapanen 6. Teknologi pengelolaan dan pengawetan pascapanen hortikultura dan perkebunan 7. Penggunaan zat kimia dalam pengelolaan hasil pertanian 8. Analisis kasus dan rekomendasi penanganan pascapanen komoditas hasil pertanian		
Pustaka	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="499 411 784 456">Utama:</td><td data-bbox="784 411 2123 456"></td></tr> </table> 1. Sudjatha, W. dan Wisaniyasa. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). Udayana University Press, Denpasar. 2. Awanis, Syarif, M., Qomariah, R., Lesmayati, S., dan Amin, M. 2022. Penanganan Pascapanen dan Pemasaran Hasil Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Selatan. 3. Saidi, I.A., Azara, R., dan Yanti, E. 2021. Pasca Panen dan Pengolahan Sayuran Daun. UMSIDA Press, Jawa Timur. 4. Florkowski, W.J., Shewfelt, R.L., Brueckner, B., dan Prussia, S.E. 2014. Postharvest Handling: A Systems Approach. Academic Press/Elsevier, USA. 5. Jurnal ilmiah dan literasi digital terkait teknologi pascapanen, mutu, penyimpanan, dan pengelolaan hasil pertanian.	Utama:	
Utama:			
Dosen Pengampu			

Mg Ke	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Tatap muka/Luring	Daring		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1,2	Sub-CPMK-1. Menjelaskan konsep dasar, ruang lingkup, dan peran teknologi pascapanen.	Ketepatan menjelaskan konsep, ruang lingkup, dan peran teknologi pascapanen dalam menjaga mutu, keamanan, dan mengurangi kehilangan hasil.	Kriteria: ketepatan konsep dan partisipasi diskusi. Bentuk: kuis diagnostik dan diskusi kelas.	Kuliah, diskusi, studi contoh kasus kehilangan hasil pascapanen. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: membaca bahan ajar dan mengamati contoh penanganan pascapanen di sekitar.	-	Kontrak perkuliahan; pengertian pascapanen; ruang lingkup panen dan pengelolaan hasil; peran teknologi pascapanen dalam mutu dan keamanan pangan. [1-4]	5
3,4	Sub-CPMK-2. Menganalisis fisiologi pascapanen hasil pertanian.	Ketepatan menganalisis respirasi, transpirasi, etilen, klimakterik, serta perubahan fisik dan kimia setelah panen.	Kriteria: kedalaman analisis dan ketepatan contoh. Bentuk: kuis-1 dan latihan analisis kasus.	Kuliah, case method, diskusi kelompok. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: latihan membaca kasus perubahan fisiologis pada buah/sayuran.	-	Respirasi; transpirasi; fotosintesis sisa; klimakterik dan non-klimakterik; etilen; perubahan turgor, pati, gula, protein, lemak, vitamin, dan warna. [1,4]	10
5,6	Sub-CPMK-3. Menganalisis jenis kerusakan pascapanen dan faktor penyebabnya.	Ketepatan mengidentifikasi kerusakan fisiologis, mekanis, patologis, dan mikrobiologis serta dampaknya terhadap mutu dan keamanan produk.	Kriteria: ketepatan identifikasi dan argumentasi penyebab. Bentuk: lembar kerja analisis kerusakan.	Kuliah, diskusi kasus, telaah contoh kerusakan komoditas. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: mengamati contoh kerusakan pascapanen dari komoditas lokal.	-	Kerusakan fisiologis; kerusakan patologis; kerusakan mikrobiologis; kerusakan mekanis; faktor lingkungan; dampak terhadap mutu dan keamanan. [1-4]	10

Mg Ke	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Tatap muka/Luring	Daring		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
7	Sub-CPMK-4. Menentukan teknik pemanenan dan penanganan pascapanen yang tepat.	Ketepatan memilih teknik pemanenan, pembersihan, pencucian, sortasi, grading, pengeringan awal, dan perlakuan pendahuluan sesuai karakteristik komoditas.	Kriteria: kesesuaian rekomendasi dengan karakteristik bahan. Bentuk: latihan analisis kasus.	Kuliah, diskusi, latihan pemilihan metode penanganan. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: membaca contoh prosedur penanganan pascapanen.	-	Karakteristik bahan; pemanenan; perontokan; pembersihan; pencucian; sortasi; grading; pengeringan awal; perlakuan pendahuluan. [2,3,4]	10
8	UTS						15%
9,10	Sub-CPMK-4 dan 5. Menentukan penanganan pascapanen serta menganalisis pengemasan dan penyimpanan produk.	Ketepatan menganalisis hubungan penanganan, jenis pengemasan, suhu, atmosfer penyimpanan, dan kondisi komoditas terhadap mutu produk.	Kriteria: analisis berbasis kasus dan ketepatan rekomendasi. Bentuk: Tugas Besar 1 - analisis penanganan dan penyimpanan komoditas.	Kuliah, case method, diskusi kelompok, pembimbingan tugas. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: menyusun analisis singkat penanganan dan penyimpanan satu komoditas.	-	Model perlakuan pascapanen; pemilihan metode; proses pengemasan; perlakuan komoditas; penyimpanan; suhu; atmosfer penyimpanan. [1-4]	10
11,12	Sub-CPMK-5. Menganalisis proses pengemasan dan penyimpanan pascapanen.	Ketepatan memilih jenis pengemasan, kondisi penyimpanan, dan menjelaskan pengaruh suhu serta atmosfer terhadap mutu komoditas.	Kriteria: kelengkapan analisis dan kejelasan komunikasi teknis. Bentuk: presentasi mini-case/video pendek.	Kuliah, diskusi, demonstrasi/contoh video, presentasi mini-case. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: menyiapkan bahan presentasi/video pendek berdurasi 3-5 menit secara kelompok.	-	Pengemasan produk pertanian; perlakuan terhadap komoditas; penyimpanan; pengaruh suhu; atmosfer penyimpanan; pengendalian mutu selama simpan. [1-4]	10

Mg Ke	Sub-CPMK (sbg kemampuan akhir yg diharapkan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan; [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Tatap muka/Luring	Daring		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
13,14	Sub-CPMK-6 dan 7. Menentukan teknologi pengelolaan/pengawetan serta mengevaluasi penggunaan zat kimia pascapanen.	Ketepatan menentukan teknologi pendinginan, pembekuan, pengalengan, pengeringan, fermentasi, serta mengevaluasi penggunaan zat kimia dari aspek mutu, keamanan, dan etika.	Kriteria: ketepatan solusi, pertimbangan keamanan, dan etika profesional. Bentuk: diskusi problem-based learning.	Kuliah, problem-based learning, diskusi kelompok. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: membaca kasus penggunaan teknologi dan bahan kimia pascapanen.	-	Pra-pengelolaan; pendinginan; pembekuan; pengalengan; pengeringan; fermentasi; bahan kimia untuk umur simpan, penampilan, dan pematangan; keamanan dan etika penggunaan. [1-4]	10
15	Sub-CPMK-8. Menyusun dan mempresentasikan rekomendasi penanganan pascapanen untuk satu komoditas.	Ketepatan rekomendasi, kesesuaian dengan karakteristik komoditas, mutu, keamanan, penggunaan teknologi, serta kejelasan komunikasi lisan/tulisan.	Kriteria: rubrik proyek rekomendasi pascapanen. Bentuk: Tugas Besar 2 - laporan dan presentasi rekomendasi.	Project-based learning, konsultasi laporan, presentasi hasil. [TM: 2x50'; P: 1x170'] PT/BM: finalisasi laporan dan bahan presentasi.	-	Analisis komoditas; identifikasi masalah pascapanen; rancangan penanganan, pengemasan, penyimpanan, pengawetan; rekomendasi perbaikan dan komunikasi teknis. [1-4]	10
16	UAS	Evaluasi CPMK-3 dan CPMK-4.	Tes akhir/proyek terintegrasi sesuai ketentuan dosen.	UAS	UAS	UAS	20%