

	POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKAJENE KEPULAUAN	Kode/No : MKP103KUP3
		Tanggal : 1 Feb 2022
	SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL (SPMI)	Revisi : 0
		Halaman: 1 dari 16

R P S

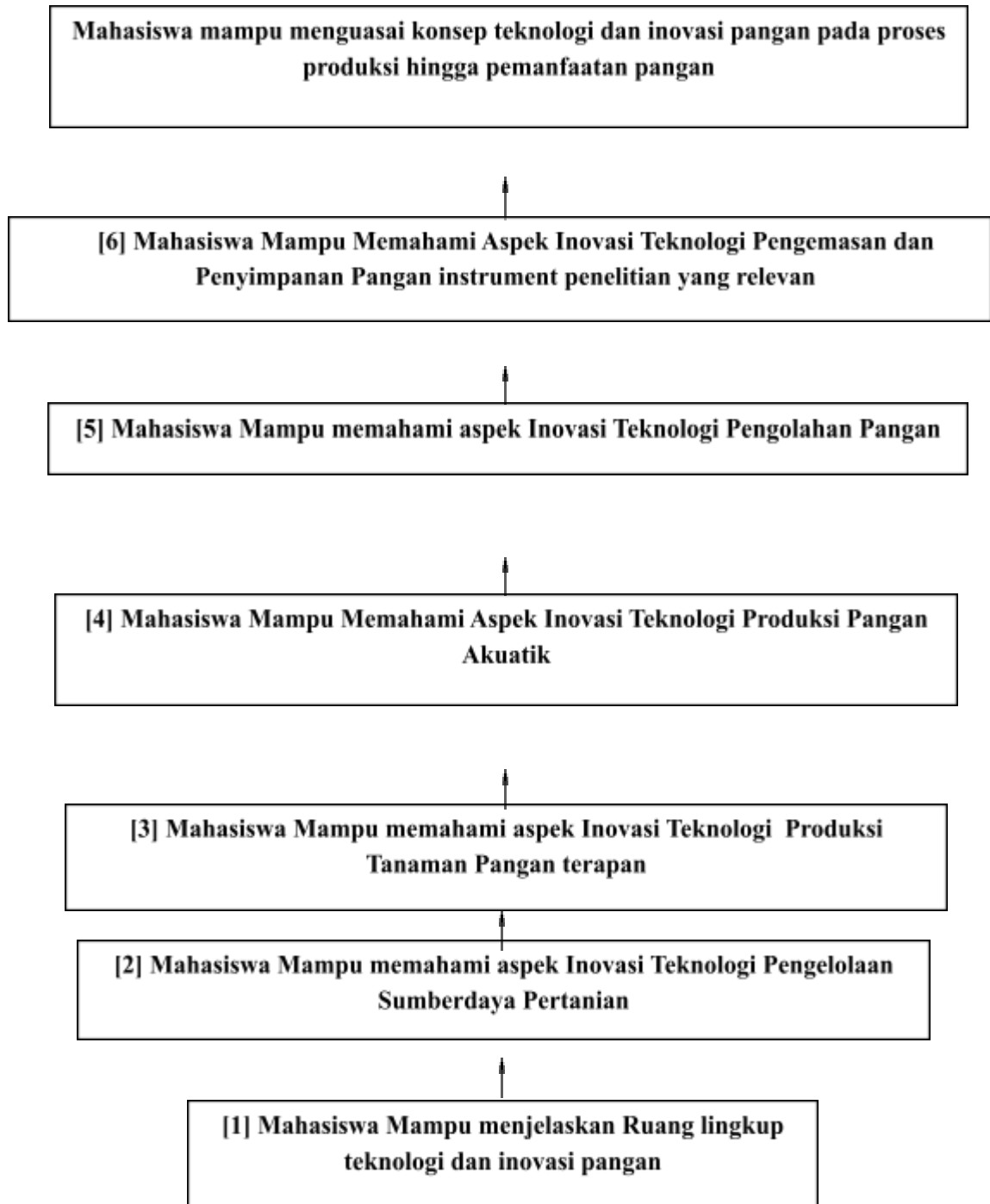
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

Digunakan untuk melengkapi:	Kode: MKP103KUP3 STANDAR PROSES PEMBELAJARAN
------------------------------------	---

Proses	Penanggung Jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan				
2. Pemeriksaan				
3. Persetujuan				
4. Penetapan				
5. Pengendalian				

**PETA KOMPETENSI MATA KULIAH:
TEKNOLOGI DAN INOVASI PANGAN (MKP103KUP3)
SEMESTER : 1 (SATU)
PROGRAM STUDI : S2 KETAHANAN PANGAN**

**PETA KOMPETENSI
TEKNOLOGI DAN INOVASI PANGAN**



PERHITUNGAN SKS MATA KULIAH**MATA KULIAH : TEKNOLOGI DAN INOVASI PANGAN (MKP103KUP3)****SEMESTER : 1 (SATU)****CAPAIAN PEMBELAJARAN MK (CP MK) :**

Mahasiswa mampu menguasai konsep teknologi dan inovasi pangan pada proses produksi hingga pemanfaatan pangan

No	BAHAN KAJIAN/SUB CP MK/KOMPETENSI KHUSUS/	WAKTU BELAJAR				TOTAL WAKTU BELAJAR	BOBOT (%)
		TEORI (1 SKS)			PRAKTEK (2 SKS) (170)		
		PB/T M (50)	BT (60)	BM (60)			
1	Mahasiswa Mampu menjelaskan Ruang lingkup teknologi dan inovasi pangan	50	60	60	0	170	2.38
2	Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian	100	120	120	1020	1360	19.05
3	Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan	100	120	120	680	1020	14.29
4	Mahasiswa Mampu Memahami Aspek Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik	150	180	180	1020	1530	21.43
5	Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan	200	240	240	1360	2040	28.57
6	Mahasiswa Mampu Memahami Aspek Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	100	120	120	680	1020	14.29
	TOTAL WAKTU BELAJAR	700	840	840	4760	7140	100
					3 SKS =	(7140/342720)X144	

METODE PEMBELAJARAN STUDENT CENTER LEARNING (SCL)**MATA KULIAH : TEKNOLOGI DAN INOVASI PANGAN (MKP103KUP3)****SEMESTER : I (SATU)**

Kemampuan Akhir yang diharapkan	METODE/PEMBELAJARAN								
	Ceramah/ Tutorial	Seminar	Praktikum	Problem Based Learning	Team Based Project	Collaborative Learning	Demonstrasi	Small Group Discussion	Case Study
1. Mahasiswa Mampu menjelaskan Ruang lingkup teknologi dan inovasi pangan	X					X			
2. Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian	X		X			X			X
3. Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan	X		X	X		X			
4. Mahasiswa Mampu Memahami Aspek Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik	X		X			X		X	X
5. Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan	X		X			X		X	X
6. Mahasiswa Mampu Memahami Aspek Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	X		X		X	X		X	

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

PRODI : KETAHANAN PANGAN (S2)

MATA KULIAH	TEKNOLOGI DAN INOVASI PANGAN
KODE	MKP103KUP3
SEMESTER/SKS	1/3 (1-2)
DOSEN PENGAMPU	Dr. Arham Rusli.,M.Si, Dr. Ir. Amrullah, M.Si, Dr. Junaedi, S.P., M.S.i,
DESKRIPSI MATA KULIAH	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep teknologi dan inovasi pangan dan penerapannya dalam produk pangan secara luas
CAPAIAN PEMBELAJARAN PROGRAM STUDI YANG DIBEKANKAN PADA MATA KULIAH	P3. menguasai teori aplikasi, prinsip dan perkembangan teknologi terapan terkait berbagai jenis inovasi yang diperlukan dalam mengelola tantangan masa depan untuk industri pertanian; KK4. mampu meningkatkan kualitas pangan berdasarkan standar-standar keamanan pangan sehingga tersedia pangan yang aman, beragam dan bergizi yang mampu menyelesaikan permasalahan di bidang pangan;
CAPAIAN PEMBELAJARAN MK	Mahasiswa mampu menguasai konsep teknologi dan inovasi pangan pada proses produksi hingga pemanfaatan pangan
CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS (PERTEMUAN)	• Mahasiswa Mampu menjelaskan Ruang lingkup teknologi dan inovasi pangan • Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian • Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan • Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik • Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan • Mahasiswa Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan
METODE PENILAIAN DAN PEMBOBOTAN	Penilaian prestasi setiap mata kuliah menggunakan gabungan dari komponen: a. Teori, berupa: Sikap, ujian (UTS dan UAS), tugas/kuis,dan kehadiran b. Praktik, Sikap, aktivitas, ujian praktik, laporan dan kehadiran (laboratorium, kerja bengkel, kerja lapang) c. Sikap, berupa kedisiplinan, tatakrama, tanggung jawab, yang dikonversi ke kategori Baik (80 – 50), Sedang (60 – 79), Buruk (>60) d. Khusus untuk Dual system/Teaching Farm (DS/TF) mahasiswa, penilaiannya diatur tersendiri (berupa penilaian pembimbing saat di lokasi, penilaian dosen pembimbing berdasarkan laporan yang telah disusun serta seminar dan tugas akhir) Nilai Tertimbang Penguasaan pengetahuan (teori) • Sikap (20%) • Ujian (50%) • Tugas/kuis (20%)

	• Kehadiran (10%) Nilai Tertimbang Keterampilan Khusus (praktik) • Sikap (20%) • Aktifitas (20%) • Ujian (30%) • Laporan (20%) • Kehadiran (10%) Mata Kuliah ini dilaksanakan dengan Jumlah 3 SKS (1 SKS teori dan 2 SKS praktek) berarti 33% teori dan 67% praktek, sehingga Nilai Teori = Nilai Teori x 33% = Y dan Nilai Praktek = Nilai ((L + KL + KW)/3) x 67 % = Z, • Nilai Akhir = (Y + Z) = (A, A-, B, B-, C, D, E, T)
DAFTAR REFERENSI	1. Astawan, Made. 2005. Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University. 2. Drucker, Peter F. 1991. Innovation and Entrepreneurship. alih bahasa oleh Rusjdi Naib, MBA, Jakarta: Erlangga. 3. Rogers EM. 2003. Diffusion of Innovations. Fifth Edition. The Free Press. A Division of Simon & Schuster, Inc. 1230 Avenue of The Americas New York. NY 10020. 4. Suhardianto A, Baliwati YF, Sukandar D. 2007. Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Penghasil Beras Organik. Jurnal Gizi dan Pangan 2(3). 5. Charis M. Galanakis. 2022. Innovation and strategies in the food industry, Tools for implementation. United kingdom : Elsevier

JADWAL PEMBELAJARAN/KULIAH

MINGGU KE	CAPAIAN PEMBELAJARAN (Tujuan)	BAHAN KAJIAN (Pokok Bahasan)	SUB BAHAN KAJIAN (Sub Pokok Bahasan)	METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR/ KRITERIA PENILAIAN	BOBOT PENILAIAN
1	Mampu menjelaskan Ruang lingkup teknologi dan inovasi pangan	1. Ruang lingkup teknologi dan inovasi pangan	1.1. Pengertian Teknologi dan Inovasi Pangan 1.2. Pentingnya Inovasi Teknologi pangan untuk Mendukung Ketahanan Pangan 1.3 Trend Inovasi Teknologi Pangan	1.Tutorial 2.Small Grup Discussion (SGD) 3.Colaborative Learning	1 x 50' (TM) 1 x 60' (BT) 1 x 60' (BM)	1. Diskusi 2. Tugas Makalah 3. Presentasi	1. Ketepatan menjawab soal (test tertulis) 2. Ketepatan menyelesaikan tugas 3. Kemampuan/ketepatan komunikasi	7,14%
2-3	Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian	2. Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian	2.1. Inovasi Teknologi Sumber daya Air 2.2. Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Lahan 2.3 Inovasi Teknologi Pengelolaan Hara dan Pemupukan	1.Tutorial 2.Small Grup Discussion (SGD) 3.Colaborative Learning 4. Case Study	1 x 50' (TM) 1 x 60' (BT) 1 x 60' (BM)	1. Diskusi 2. Kerjasama	1. Ketepatan menjawab soal (test tertulis) 2. Ketepatan menyelesaikan tugas 3. Kemampuan /ketepatan komunikasi	14,29%
4-5	Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan	3. Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan	3.1. Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Serealia 3.2. Inovasi Teknologi	1.Tutorial 2.Small Grup Discussion (SGD) 3.Colaborative Learning	2 x 50' (TM) 2 x 60' (BT) 2 x 60' (BM)	1. Diskusi 2. Penyelesaian masalah	1. Ketepatan menjawab soal (test tertulis)	14,29%

MINGGU KE	CAPAIAN PEMBELAJARAN (Tujuan)	BAHAN KAJIAN (Pokok Bahasan)	SUB BAHAN KAJIAN (Sub Pokok Bahasan)	METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR/ KRITERIA PENILAIAN	BOBOT PENILAIAN
			Produksi Tanaman Biji-Bijian 3.3. Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Umbi-Umbian 3.4 Inovasi Teknologi Pangan Alternatif	4.Problem based learning			2. Ketepatan menyelesai kan tugas 3. Kemampuan /ketepatan komunikasi	
6-8	Mampu Memahami Aspek Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik	4. Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik	4.1 Inovasi Teknologi Budidaya Ikan 4.2 Inovasi Teknologi Udang 4.3 Inovasi Teknologi Rumput Laut 4.4 Inovasi Teknologi Kekerangan	1.Tutorial 2.Small Grup Discussion (SGD) 3.Colaborative Learning	2 x 50' (TM) 2 x 60' (BT) 2 x 60' (BM)	1. Diskusi	1. Ketepatan menjawab soal (test tertulis) 2. Ketepatan menyelesai kan tugas 3. Kemampuan /ketepatan komunikasi	21,43%
9-12	Mampu memahami aspek Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan	5. Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan	5.1 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Hasil Pertanian 5.2 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Hasil Perikanan 5.3 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Hasil Ternak	1.Tutorial 2.Small Grup Discussion (SGD) 3.Colaborative Learning	2 x 50' (TM) 2 x 60' (BT) 2 x 60' (BM)	1. Diskusi 2. Presentasi makalah tugas kelompok	1. Ketepatan menjawab soal (test tertulis) 2. Ketepatan menyelesai kan tugas 3. Kemampuan /ketepatan komunikasi	28,57%

MINGGU KE	CAPAIAN PEMBELAJARAN (Tujuan)	BAHAN KAJIAN (Pokok Bahasan)	SUB BAHAN KAJIAN (Sub Pokok Bahasan)	METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR/ KRITERIA PENILAIAN	BOBOT PENILAIAN
			5.4 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Fungsional					
13-14	Mampu Memahami Aspek Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	6. Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	6.1 Inovasi Teknologi Pengemasan Pangan 6.2 Inovasi Teknologi Penyimpanan Pangan	1.Tutorial 2.Small Grup Discussion (SGD) 3.Colaborative Learning	2 x 50' (TM) 2 x 60' (BT) 2 x 60' (BM)	1. Diskusi 2. Simulasi 3. Tugas makalah	1. Ketepatan menjawab soal (test tertulis) 2. Ketepatan menyelesaikan tugas 3. Kemampuan /ketepatan komunikasi	14,29%

TUGAS-TUGAS YANG HARUS DISELESAIKAN MAHASISWA:

1. Mandiri : Mencari, membaca referensi lain dan membuat rangkuman terkait Capaian Pembelajaran/ Kompetensi/ Hasil Pembelajaran Khusus untuk pengkayaan materi
2. Individu: Tugas testruktur dan laporan hasil praktikum,
3. Kelompok: Tugas makalah kelompok dan diskusi: Teknologi dan Inovasi Produk Pangan

CATATAN:

1. Proses pembelajaran harus dilaksanakan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, dan memotivasi mahasiswa untuk Berpartisipasi aktif, serta memberikan kesempatan atas prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis mahasiswa, termasuk mahasiswa berkebutuhan khusus.
2. Proses pembelajaran secara umum dilaksanakan dengan urutan:
 - a. Kegiatan pendahuluan, merupakan pemberian informasi yang komprehensif tentang rencana pembelajaran beserta tahapan pelaksanaannya, serta informasi hasil asesmen dan umpan balik proses pembelajaran sebelumnya;
 - b. Kegiatan inti, merupakan kegiatan belajar dengan penggunaan método pembelajaran yang menjamin tercapainya kemampuan tertentu yang telah dirancang sesuai dengan kurikulum;
 - c. Kegiatan penutup merupakan kegiatan refleksi atas suasana dan capaian pembelajaran yang telah dihasilkan, serta informasi tahapan pembelajaran berikutnya.

JADWAL PEMBELAJARAN/PRAKTIK

MINGGU KE	CAPAIAN PEMBELAJARAN (Tujuan)	BAHAN KAJIAN (Pokok Bahasan)	SUB BAHAN KAJIAN (Sub Pokok Bahasan)	METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR/ KRITERIA PENILAIAN	BOBOT PENILAIAN
1-3	Mampu menerapkan Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian	1. Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Pertanian	2.2.1 Inovasi Teknologi Sumber daya Air 2.2.2 Inovasi Teknologi Pengelolaan Sumberdaya Lahan 2.2.3 Inovasi Teknologi Pengelolaan Hara dan Pemupukan	1.Role play dan simulasi 2.Discovery learning 3.Problem based learning	3 x 340'	1. Diskusi 2. Praktek/ Keterampilan kerja 3. Pengkajian mendalam	1. Ketepatan menyelesaikan tugas 2. Kemampuan berkomunikasi	21,43%
4-5	Mampu menerapkan Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan	2. Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Pangan	2.2.1 Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Serealisa 2.2.2 Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Biji-Bijian 2.2.3 Inovasi Teknologi Produksi Tanaman Umbi-Umbian 2.2.4 Inovasi Teknologi Pangan Alternatif	1.Demontrasi / praktik 2.Diskusi 3.Pembelajaran kolaboratif 4.Problem based learning 5. Discovery learning	2 x 340'	1. Diskusi 2. Praktek/ keterampilan kerja	1. Ketepatan menyelesaikan tugas 2. Hasil pekerjaan (hasil pengamatan dan laporan tertulis) 3. Kemampuan/ketepatan komunikasi	14,29%

MINGGU KE	CAPAIAN PEMBELAJARAN (Tujuan)	BAHAN KAJIAN (Pokok Bahasan)	SUB BAHAN KAJIAN (Sub Pokok Bahasan)	METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR/ KRITERIA PENILAIAN	BOBOT PENILAIAN
6-8	Mampu menerapkan Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik	3. Inovasi Teknologi Produksi Pangan Akuatik	3.2.1 Inovasi Teknologi Budidaya Ikan 3.2.2 Inovasi Teknologi Udang 3.2.3 Inovasi Teknologi Rumput Laut 3.2.4 Inovasi Teknologi Kekerangan	1. Demonstrasi / praktik 2. Diskusi 3. Pembelajaran kolaboratif 4. Team based project	3 x 340'	1. Diskusi 2. Praktek/ keterampilan kerja	1. Ketepatan menyelesaikan tugas 2. Hasil pekerjaan (hasil pengamatan dan laporan tertulis) 3. Kemampuan/ketepatan komunikasi	21,43%
9-12	Mampu menerapkan Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan	4. Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan	4.1.1 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Hasil Pertanian 4.1.2 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Hasil Perikanan 4.1.3 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Hasil Ternak 4.1.4 Inovasi Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Fungsional	1. Demonstrasi / praktik 2. Diskusi 3. Pembelajaran kolaboratif 4. Team based project	4 x 340'	1. Diskusi 2. Praktek/ keterampilan kerja	1. Menyelesaikan tugas 2. Kemampuan/ ketepatan komunikasi	28,57%

MINGGU KE	CAPAIAN PEMBELAJARAN (Tujuan)	BAHAN KAJIAN (Pokok Bahasan)	SUB BAHAN KAJIAN (Sub Pokok Bahasan)	METODE PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	INDIKATOR/ KRITERIA PENILAIAN	BOBOT PENILAIAN
13-14	Mampu menerapkan Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	5. Inovasi Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Pangan	5.1.1 Inovasi Teknologi Pengemasan Pangan 5.1.2 Inovasi Teknologi Penyimpanan Pangan	1.Demonstrasi / praktik 2.Diskusi 3.Pembelajaran kolaboratif 4.Team based project	2 x 340'	1. Diskusi 2. Praktek/ keterampilan kerja	1. Kemampuan/ ketepatan komunikasi 2. Ketepatan menyelesaikan tugas dalam bentuk laporan	14,29%

TUGAS-TUGAS YANG HARUS DISELESAIKAN MAHASISWA:

1. Mandiri : Mencari, membaca referensi lain dan membuat rangkuman terkait Capaian Pembelajaran/ Kompetensi/ Hasil Pembelajaran Khusus untuk pengkayaan materi;
2. Kelompok : Melakukan kegiatan praktik sesuai dengan bahan kajian/pokok bahasan;
3. Tugas akhir semester : Menentukan jenis teknologi dan inovasi yang dapat diterapkan pada fokus produk yang direncanakan

CATATAN:

1. Proses pembelajaran harus dilaksanakan secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, menantang, dan memotivasi mahasiswa untuk Berpartisipasi aktif, serta memberikan kesempatan atas prakarsa, kreativitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik serta psikologis mahasiswa, termasuk mahasiswa berkebutuhan khusus.
2. Proses pembelajaran secara umum dilaksanakan dengan urutan:
 - a. Kegiatan pendahuluan, merupakan pemberian informasi yang komprehensif tentang rencana pembelajaran beserta tahapan pelaksanaannya, serta informasi hasil asesmen dan umpan balik proses pembelajaran sebelumnya;
 - b. Kegiatan inti, merupakan kegiatan belajar dengan penggunaan método pembelajaran yang menjamin tercapainya kemampuan tertentu yang telah dirancang sesuai dengan kurikulum;
 - c. Kegiatan penutup merupakan kegiatan refleksi atas suasana dan capaian pembelajaran yang telah dihasilkan, serta informasi tahapan pembelajaran berikutnya.

Kriteria Penilaian

Sikap: Bertanggung jawab dengan peran masing-masing

GRADE	SKOR	DESKRIPSI
A	80-100	Mahasiswa sangat aktif mengekspresikan opininya dan membuat resume mengenai hasil diskusi dengan tingkat keaslian 100% sesuai dengan hasil diskusi.
A-	75 – 79	Mahasiswa aktif mengekspresikan opininya dan membuat resume sendiri dengan tingkat keaslian 80%, namun masih terdapat beberapa tulisan plagiasi.
B	70 - 74	Mahasiswa cukup baik mengekspresikan opininya dan membuat resume sendiri dengan tingkat keaslian 70%, namun masih terdapat beberapa tulisan plagiasi.
B-	65 – 69	Mahasiswa cukup mengekspresikan opininya dan membuat resume sendiri dengan tingkat keaslian 60%, namun masih terdapat beberapa tulisan plagiasi.
C	55-64	Mahasiswa kurang mengekspresikan opininya serta membuat resume sendiri dengan tingkat keaslian 50%, dan terdapat beberapa tulisan plagiasi.
D	40-54	Mahasiswa kurang mengekspresikan opininyadan membuat resume sendiri dengan tingkat keaslian 40%, dan terdapat banyak tulisan plagiasi.
E	<40	Mahasiswa kurang mengekspresikan opininya, dan mahasiswa membuat resume dengan tingkat keaslian kurang dari 40% sehingga konten kurang sesuai dengan materi kuliah.

Sikap: Komunikasi efektif

GRADE	SKOR	DESKRIPSI
A	80-100	Mahasiswa sangat aktif berkomunikasi, sharing informasi yang menarik, jelas dan lengkap serta mampu menjelaskan kembali resume hasil diskusi dengan kata-kata sendiri.
A-	75 – 79	Mahasiswa aktif berkomunikasi, sharing informasi yang menarik, namun kurang jelas dan lengkap dan kurang menjelaskan kembali resume hasil diskusi dengan kata-kata sendiri.
B	70 - 74	Mahasiswa cukup baik dalam berkomunikasi, sharing informasi cukup menarik, jelas dan lengkap serta kurang mampu menjelaskan kembali resume hasil diskusi dengan kata-kata sendiri.
B-	65 – 69	Mahasiswa cukup baik dalam berkomunikasi , sharing informasi yang cukup menarik, cukup jelas dan lengkap dan cukup mampu menjelaskan kembali resume hasil diskusi dengan kata-kata sendiri.
C	55-64	Mahasiswa kurang dalam berkomunikasi dan sharing informasi, kurang menarik, kurang jelas dan kurang mampu menjelaskan kembali resume hasil diskusi dengan kata-kata sendiri.
D	40-54	Mahasiswa sangat kurang dalam berkomunikasi, dan sharing informasi kurang menarik, kurang jelas dan kurang lengkap dan kurang menjelaskan kembali resume hasil diskusi dengan kata-kata sendiri.
E	<40	Mahasiswa tidak mampu berkomunikasi dengan baik dan tidak bisa sharing informasi dengan jelas dan lengkap.

Sikap: Manajemen Konflik

GRAD E	SKOR	DESKRIPSI
A	80-100	Mahasiswa sangat baik dalam mengelola konflik, mengendalikan diri, menghargai pendapat orang lain dan memberikan solusi yang baik.
A-	75 – 79	Mahasiswa mampu mengelola konflik dengan baik, mengendalikan diri, menghargai pendapat orang lain dan memberikan solusi yang baik.
B	70 - 74	Mahasiswa cukup mampu mengelola konflik dengan baik, mengendalikan diri, menghargai pendapat orang lain dan memberikan solusi yang baik.
B-	65 – 69	Mahasiswa cukup mampu mengelola konflik dengan baik, namun belum bisa mengendalikan diri dan menghargai pendapat orang lain serta belum bisa memberikan solusi.
C	55-64	Mahasiswa kurang mampu mengelola konflik, kurang mampu mengendalikan diri, kurang menghargai pendapat orang lain tidak bisa memberikan solusi.
D	40-54	Mahasiswa sangat kurang dalam mengelola konflik dan mengendalikan diri, menghargai pendapat orang lain dan memberikan solusi.
E	<40	Mahasiswa tidak mampu mengelola konflik, mengendalikan diri, menghargai pendapat orang lain dan tidak bisa memberikan solusi

Sikap Kemandirian

GRAD E	SKOR	DESKRIPSI
A	80-100	Mahasiswa mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dan benar dengan tingkat keaslian 100%.
A-	75 – 79	Mahasiswa mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dan benar dengan tingkat keaslian 80%, namun masih terdapat beberapa tulisan plagiasi
B	70 - 74	Mahasiswa mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dan benar dengan tingkat keaslian 70%, namun masih terdapat beberapa tulisan plagiasi
B-	65 – 69	Mahasiswa mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dan benar dengan tingkat keaslian 60%, namun masih terdapat beberapa tulisan plagiasi
C	55-64	Mahasiswa kurang mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dan benar dengan tingkat keaslian 50%, namun terdapat beberapa tulisan plagiasi
D	40-54	Mahasiswa kurang mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dan benar dengan tingkat keaslian 40%, namun terdapat banyak tulisan plagiasi

E	<40	Mahasiswa tidak mampu membuat paper/makalah mengenai hasil diskusi dengan tata bahasa yang baik dengan tingkat keaslian dibawah 40% sehingga konten kurang sesuai dengan materi kuliah/materi diskusi.
----------	-----	--

O	TORISASI	Koordinator Mata Kuliah	Koordinator RPS	Ketua Prodi MTKP
	Revisi Tanggal	Dr. Arham Rusli, S.Pi., M.Si		Dr. Junaedi, S.P., M.Si