



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
Keamanan Pangan		TPI 266	Wajib	T=2 P=0	4	24 Juni 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, khususnya keamanan pangan, mikrobiologi pangan, kimia pangan, analisis pangan, dan ilmu pangan terapan.				
	CPL-3	Mampu menerapkan prinsip ilmu pangan secara terpadu dalam proses produksi pangan pada skala industri untuk menghasilkan pangan yang aman dan bermutu.				
	CPL-4	Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan yang terkait dengan aspek teknis dan non-teknis bidang pangan.				
	CPL-5	Mampu berpikir kritis dan analitis, memecahkan permasalahan keamanan pangan, serta membuat keputusan berdasarkan informasi yang dapat dipertanggungjawabkan.				
	CPL-7	Memiliki komitmen terhadap nilai-nilai etika sebagai profesional dalam bidang pangan, termasuk tanggung jawab melindungi kesehatan konsumen.				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	CPMK-	CPMK-1. Menjelaskan konsep dasar keamanan dan mutu pangan, jenis bahaya pangan, regulasi, serta dampaknya terhadap kesehatan konsumen. CPMK-2. Menganalisis potensi cemaran biologis, kimia, dan fisik, titik kritis cemaran, serta penyebab dan pencegahan foodborne disease pada rantai produksi pangan. CPMK-3. Menerapkan prinsip GMP, SSOP, HACCP, higiene, sanitasi, dan CPPOB untuk mengendalikan risiko keamanan pangan. CPMK-4. Menyusun rancangan prosedur/sistem keamanan pangan sederhana dan rekomendasi perbaikan berdasarkan studi kasus atau observasi dokumen. CPMK-5. Mengomunikasikan hasil analisis keamanan pangan secara lisan dan tulisan dengan sikap bertanggung jawab dan				

	beretika.
	CPL - Sub-CPMK
CPL-2, CPL-3, CPL-4, CPL-5, CPL-7	Sub-CPMK-1. Menjelaskan konsep dasar, ruang lingkup, prinsip, regulasi, serta hubungan keamanan pangan dan mutu pangan.
	Sub-CPMK-2. Mengidentifikasi potensi bahaya/cemaran biologis, kimia, dan fisik dalam pangan serta dampaknya terhadap kesehatan dan mutu pangan.
	Sub-CPMK-3. Menganalisis penyebab foodborne disease, titik kritis cemaran, dan strategi pencegahan/pengendalian berdasarkan studi kasus pangan.
	Sub-CPMK-4. Menerapkan prinsip GMP, SSOP, dan HACCP pada alur proses produksi pangan untuk mengendalikan risiko keamanan pangan.
	Sub-CPMK-5. Merancang prosedur higiene, sanitasi, dan pengendalian keamanan pangan sederhana yang sesuai dengan prinsip etika profesional.
	Sub-CPMK-6. Menganalisis penerapan SKP/CPPOB, menyusun rekomendasi perbaikan, dan mempresentasikan hasil analisis secara sistematis.
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Keamanan Pangan membahas prinsip dasar keamanan dan mutu pangan, bahaya biologis, kimia, dan fisik, foodborne disease, regulasi keamanan pangan, serta penerapan GMP, SSOP, HACCP, higiene sanitasi, SKP, dan CPPOB. Melalui pendekatan OBE, mahasiswa diarahkan untuk menganalisis risiko keamanan pangan, mengidentifikasi titik kritis cemaran, menyusun prosedur pengendalian sederhana, dan menyampaikan rekomendasi perbaikan secara bertanggung jawab.
Bahan Kajian: Materi pembelajaran	1. Konsep dasar, ruang lingkup, prinsip, dan regulasi keamanan serta mutu pangan 2. Bahaya/cemaran biologis, kimia, dan fisik dalam pangan serta dampaknya 3. Foodborne disease, titik kritis cemaran, dan strategi pencegahan 4. Good Manufacturing Practices (GMP) dan dokumentasi produksi pangan 5. Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP), higiene personal, dan sanitasi lingkungan 6. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) 7. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Sistem Keamanan Pangan (SKP) 8. Analisis kasus dan penyusunan rekomendasi perbaikan keamanan pangan
Pustaka	Utama: 1. Mahendradatta,M., Rahayu,W.P., Santoso, U., Giyatmi, Ardiansyah, dan Fibri, D.L.N. 2020. Ketahanan dan Keamanan Pangan Indonesia: Sekarang dan Kedepan. PATPI-Interlude. Yogyakarta. 2. Adriani, Alang,H., Fatima, S., Ismarti, Pratiwi, E.R, Arifuddin, W, dan Banna, M, Z,A. 2023. Keamanan Pangan. CV Selemba Karya Pustaka, Jawa Timur. 3. Nababan, H. 2020. 101 Tips Keamanan Pangan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta

	4. Suratmono, Ferdiaz, D., Sihombing, T.H., Nissa, C., Kristina, F., Wulan, E.N., Wibowo, A., Priyandani, R., Suhandi, M., dan Rabbani, N.S. 2016. Pedoman HACCP Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng. BPOM, Jakarta. 5. Ardhayanti, R. 2020. Pengenalan Good Manufacturing Practices. Balai Besar Pelatihan Pertanian, Batangkaluku.
Pendukung	1. Jurnal ilmiah terkait keamanan pangan, HACCP, GMP, SSOP, CPPOB, dan foodborne disease. 2. Regulasi dan pedoman keamanan pangan dari BPOM/instansi terkait. 3. Sumber literasi digital yang relevan dan dapat dipertanggungjawabkan.
Mata Kuliah Syarat	
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)
9,10	Sub-CPMK-4. Menerapkan prinsip HACCP dan dokumentasi pengendalian risiko keamanan pangan.	Ketepatan menganalisis bahaya, menentukan CCP, menetapkan batas kritis, monitoring, koreksi, verifikasi, dan dokumentasi.	Kriteria: rubrik analisis HACCP. Bentuk: kuis-2 dan latihan penyusunan tabel HACCP.	Kuliah; diskusi; latihan penyusunan tabel HACCP. [TM: 2x(2x50'')] PT/BM: menyempurnakan latihan tabel HACCP.	LMS: template tabel HACCP.	HACCP lanjutan; diagram alir; analisis bahaya; CCP; batas kritis; monitoring; verifikasi; dokumentasi. [4]	10
11	Sub-CPMK-5. Merancang prosedur higiene, sanitasi, dan pengendalian keamanan pangan sederhana.	Ketepatan menyusun prosedur higiene personal, sanitasi peralatan, lingkungan, air, dan penggunaan bahan sanitasi.	Kriteria: rubrik prosedur. Bentuk: latihan penyusunan SSOP sederhana.	Kuliah; studi kasus; latihan prosedur. [TM: 1x(2x50'')] PT/BM: revisi prosedur berdasarkan umpan balik.	LMS: template SSOP.	Higiene personal; sanitasi peralatan; sanitasi lingkungan; air; bahan sanitasi; prosedur dan pencatatan. [3-5]	5
12,13,14,15	Sub-CPMK-6. Menganalisis penerapan SKP/CPPOB, menyusun rekomendasi perbaikan, dan mempresentasikan hasil analisis.	Ketepatan menganalisis pemenuhan CPPOB/SKP, menyusun rekomendasi perbaikan, dan menyampaikan hasil secara sistematis.	Kriteria: rubrik proyek dan presentasi. Bentuk: Tugas Besar 2 - analisis SKP/CPPOB dan presentasi kelompok.	Project based learning; diskusi; presentasi kelompok; umpan balik. [TM: 4x(2x50'')] Tugas Besar 2: laporan analisis SKP/CPPOB dan rekomendasi perbaikan.	LMS: unggah laporan dan slide.	SKP; CPPOB; inspeksi keamanan pangan; evaluasi dokumen; rekomendasi perbaikan; komunikasi hasil analisis. [1-5]	15
16	Ujian Akhir Semester (UAS) - Bobot 15%						

Catatan :

1. Capaian Pembelajaran Lulusan PRODI (CPL-PRODI) adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan PRODI yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. CPL yang dibebankan pada mata kuliah adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-PRODI) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. CP Mata kuliah (CPMK) adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. Sub-CP Mata kuliah (Sub-CPMK) adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. Indikator penilaian kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.

6. Kriteria Penilaian adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. Bentuk penilaian: tes dan non-tes.
8. Bentuk pembelajaran: Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. Metode Pembelajaran: Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. Materi Pembelajaran adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. Bobot penilaian adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. PB=Proses Belajar, PT=Penugasan Terstruktur, BM=Belajar Mandiri