



YAYASAN UNIVERSITAS ISLAM MADURA
UNIVERSITAS ISLAM MADURA

SK.MENDIKNASRI.NOMOR:59/D/O/2002

Alamat: Pondok Pesantren Miftahul Ulum Bettet Telp (0324) 321783, Fax. 0324321783 Pamekasan 69351

Website: <http://www.uim.ac.id>

e-mail: info@uim.ac.id

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

NAMA MATA KULIAH	KODE MK	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengelolaan Pasca Panen	FP 3232		3	Genap 2022/2023	25 Juli 2023
OTORISASI	Nama Koordinator Pengembang RPS	Koordinator RMK	<u>Ka. Prodi. Agribisnis</u>		
	<u>Yanti Nurmalasari, S.TP., M.Agr.</u> NIDN. 0702068703		<u>Sustivana, SP., MP.</u> NIDN. 0701018605		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI (Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi)				
	SIKAP				
S1	Bertakwa kpd Tuhan YME, menjunjung nilai religius, nilai kemanusiaan, moral dan etika termasuk disiplin bertanggung jawab terhadap amanah berdasarkan Pancasila, dan mampu menginternalisasi nilai – nilai kemaduraan berupa <i>Bhupak Bhabuk Guruh Ratoh</i> (bapak, ibu, guru, pemimpin) serta <i>Tatag</i> (berani)				
S2	Memiliki kemandirian, integritas, jujur, obyektif, keingin tahaun yang tinggi serta rasa optimis dan nilai kejuangan, dalam bidang kewirausahaan				
PENGETAHUAN					
P1	Menguasai pengetahuan khusus yang meliputi manajemen, ekonomi (mikro, makro dan pembangunan), kewirausahaan dan komunikasi agribisnis dan pengetahuan aspek teknis pertanian dari hulu hingga hilir, sehingga dapat menguasai konsep-konsep bisnis pertanian secara professional				
P2	Menguasai pengetahuan umum tentang konsep produksi tanaman, konsep efisiensi, komunikasi, sosiologi dan kewirausahaan serta pengambilan keputusan stategis dan operasional serta penyelesaian masalah secara berkelanjutan serta pembelajaran sepanjang hayat				
KOMPETENSI UMUM					
KU1	Mampu merencanakan, menerapkan, mengembangkan, mengevaluasi dan mengimplementasikan IPTEK secara logis, kritis, sistematis, kreatif dan inovatif berdasarkan nilai humaniora sesuai dengan bidang agribisnis				
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, kelompok, membangun jejaring yang bermutu dan terukur dalam pengambilan keputusan secara tepat serta menyelesaikan permasalahan di bidang agribisnis pertanian berdasarkan hasil analisis informasi dan data				
KU3	Mampu menyusun deskripsi saintifik hasil kajian bidang agribisnis, serta mendokumentasikan dan mempublikasikan secara bertanggung jawab				

	KOMPETENSI KHUSUS	
	KK1	Mampu melakukan bisnis pertanian secara profesional dengan menggunakan konsep pertanian berkelanjutan melingkupi skala usahatani hingga enterprise (perusahaan) yang didasarkan pada kearifan lokal dan berwawasan global
	KK2	Memiliki kemampuan mengidentifikasi dan menganalisis masalah, potensi dan prospek serta merekomendasikan alternatif pengambilan keputusan dalam bidang agribisnis
	KK3	Mampu mengoperasikan pengembangan unit bisnis berbasis IPTEK serta jejaring usaha agribisnis yang inovatif, menciptakan nilai tambah dan berwawasan lingkungan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat
	CPMK (Capaian Pembelajaran Lulusan Yang Dibebankan Pada Mata Kuliah)	
	Setelah mengikuti mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan teknologi dan peran penanganan dan pengolahan hasil pertanian dalam rangka untuk mendapatkan produk bernilai ekonomi tinggi, memberikan nilai tambah, dan bersifat <i>marketable</i> serta memahami perannya dalam mata rantai agribisnis.	
	M1	Memahami konsep dasar pengelolaan pasca panen
	M2	Mampu menjelaskan teknologi dan peran penanganan dan pengolahan hasil pertanian untuk mendapatkan produk bernilai ekonomi tinggi, memberikan nilai tambah, dan bersifat <i>marketable</i>
	M3	Memahami peran pengelolaan pasca panen dalam mata rantai agribisnis
Diskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas tentang peran pengelolaan pasca panen dalam agribisnis, karakteristik bahan hasil pertanian, penanganan pasca panen, pengolahan hasil pertanian (<i>blansing, pasteurisasi, sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengeringan, ekstrusi, pemanggangan, penggorengan, pengolahan fermentasi dan enzimatis, pengolahan kimiawi</i>), penggunaan bahan tambahan makanan, keamanan pangan dan sanitasi, jaminan mutu pangan, pengemasan dan penyimpanan, pemasaran produk pangan, serta pengembangan produk dan uji organoleptik.	
Bahan Kajian/Pokok Bahasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memahami pendahuluan pengelolaan pasca panen 2. Memahami karakteristik bahan hasil pertanian 3. Memahami penanganan bahan hasil pertanian 4. Memahami pengolahan termal 5. Memahami pengolahan biologi 6. Memahami pengolahan kimiawi 7. Memahami penggunaan BTM pada produk pangan 8. Memahami keamanan pangan dan sanitasi 9. Memahami jaminan mutu pangan 10. Memahami pengemasan dan penyimpanan 11. Memahami pemasaran produk pangan 12. Memahami pengembangan produk dan uji organoleptik 	
Daftar Referensi	Utama:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hnderson, S.M. and R.L. Perry. 1955. Agricultural Process Engineering. John Wiley and Son, Inc. New York. 402p. 2. Juliano. B.O. 1990. Rice Chemistry and Tecnology. The American Association of Cereal Chemists, Inc. Minesota. 757p. 3. Asiedu, J.J. 1989. Processing Tropical Crops. A Technological Approach. Macmillan Press Ltd. Hong Kong. 202p 4. Winarno, F.G dan M. Aman. 1979. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Bogor. 97p. 5. Araullo, EV., DB de Padua, and M. Graham. 1976. Rice Postharvest Technology. International Development Research Centre, Ottawa. 394p.

	Pendukung:	
	-	
Media Pembelajaran	Perangkat lunak: Powerpoint, Modul	Perangkat keras: Proyektor/LCD, Laptop
Nama Dosen Pengampu	Yanti Nurmalasari, S.TP., M.Agr.	
Matakuliah prasyarat	-	

Minggu Ke-	Sub-CPMK (Kemampuan akhir yg direncanakan)	Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Bentuk dan Metode Pembelajaran	Estimasi Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Kriteria & Bentuk Penilaian	Indikator Penilaian	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Memahami pendahuluan pengelolaan pasca panen	1. Jenis-jenis bahan hasil pertanian 2. Karakteristik bahan hasil pertanian 3. Kerusakan bahan hasil pertanian 4. Tujuan penanganan pasca panen dan pengolahan hasil pertanian 5. Produk olahan hasil pertanian	Ceramah Diskusi Tanya jawab	TM. 3 x 50 menit	-	Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test	Ketepatan menjelaskan jenis-jenis bahan hasil pertanian, karakteristik bahan hasil pertanian, kerusakan bahan hasil pertanian, tujuan penanganan pasca panen dan pengolahan hasil pertanian, produk olahan hasil pertanian	2%
2	Memahami karakteristik bahan hasil pertanian	1. Karakteristik dan produk olahan sereal 2. Karakteristik dan produk olahan kacang-kacangan 3. Karakteristik dan	Ceramah Diskusi Tanya jawab	TM. 3 x 50 menit	-	Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika Bentuk : non-test:	Ketepatan menjelaskan karakteristik dan produk olahan sereal, karakteristik dan	2%

		<p>produk olahan umbi-umbian</p> <p>4. Karakteristik dan produk olahan sayuran</p> <p>5. Karakteristik dan produk olahan buah-buahan</p> <p>6. Karakteristik dan produk olahan empon-empon</p>				<p>diskusi interaktif</p> <p>test:</p> <p>pre/post test</p>	<p>produk olahan kacang-kacangan, karakteristik dan produk olahan umbi-umbian, karakteristik dan produk olahan sayuran, karakteristik dan produk olahan buah-buahan, karakteristik dan produk olahan empon-empon</p>	
3	Memahami penanganan bahan hasil pertanian	<p>1. Kaitan sistem agribisnis dengan penanganan hasil pertanian</p> <p>2. Jenis-jenis teknologi pasca panen</p> <p>3. Tujuan penangan hasil pasca panen bahan hasil pertanian</p> <p>4. Kaitan teknologi pasca panen dan peningkatan nilai tambah hasil pertanian</p> <p>5. Teknologi pasca panen hortikultura, kacang-kacangan, sereal, dan umbi-umbian</p>	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria:</p> <p>Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk :</p> <p>non-test:</p> <p>diskusi interaktif</p> <p>test:</p> <p>pre/post test</p>	<p>Ketepatan menjelaskan kaitan sistem agribisnis dengan penanganan hasil pertanian, jenis-jenis teknologi pasca panen, tujuan penangan hasil pasca panen bahan hasil pertanian, kaitan teknologi pasca panen dan peningkatan nilai tambah hasil pertanian</p> <p>Teknologi pasca panen hortikultura, kacang-kacangan, sereal, dan</p>	2%

							umbi-umbian	
4	Memahami pengolahan termal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blansing: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 2. Pasteurisasi: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 3. Sterilisasi: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 4. Pendinginan: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 5. Pembekuan: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 6. Pengerangan: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 7. Pemanggangan: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 8. Ekstrusi: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 9. Penggorengan: tujuan, fungsi, metode, aplikasi 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	<p>Ketepatan menjelaskan tujuan, fungsi, metode, dan aplikasi dari blansing, pasteurisasi, sterilisasi, pendinginan, pembekuan, pengerangan, pemanggangan, ekstrusi, dan penggorengan</p>	2%

5	Memahami pengolahan biologi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip pengolahan biologi 2. Pengertian dan tujuan fermentasi 3. Produk fermentasi hasil pertanian 4. Mikroorganisme yang terlibat dalam fermentasi 5. Jenis-jenis fermentasi 6. Produk olahan fermentasi 7. Pengertian enzim dan tujuan pengolahan enzimatis 8. Jenis enzim dan sumbernya 9. Aplikasi enzim dalam pengolahan hasil pertanian 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan prinsip pengolahan biologi, pengertian dan tujuan fermentasi, produk fermentasi hasil pertanian, mikroorganisme yang terlibat dalam fermentasi, jenis-jenis fermentasi, produk olahan fermentasi, pengertian enzim dan tujuan pengolahan enzimatis, jenis enzim dan sumbernya, aplikasi enzim dalam pengolahan hasil pertanian	2%
6	Memahami pengolahan kimiawi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengolahan dengan garam 2. Pengolahan dengan gula 3. Pengolahan dengan asam 4. Prinsip dan aplikasi pengolahan dengan garam, gula, dan asam 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan pengolahan dengan garam, pengolahan dengan gula, pengolahan dengan asam, prinsip dan	2%

							aplikasi pengolahan dengan garam, gula, dan asam	
7	Memahami pemakaian BTM pada pengolahan produk pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis-jenis BTM 2. Fungsi BTM dalam produk olahan hasil pertanian 3. Dosis penggunaan BTM 4. Aplikasi BTM dalam produk olahan hasil pertanian 5. Toksisitas dan aspek keamanan pangan 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan jenis-jenis BTM, fungsi BTM dalam produk olahan hasil pertanian, dosis penggunaan BTM, aplikasi BTM dalam produk olahan hasil pertanian, toksisitas dan aspek keamanan pangan	2%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)							30%
9	Memahami kewanamanan pangan dan sanitasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahaya fisik, kimia dan biologis selama produksi pangan 2. Foodborne illness 3. Pihak-pihak yang bertanggungjawab terhadap keamanan pangan 4. Pembersihan dan sanitasi, SSOP 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan bahaya fisik, kimia dan biologis selama produksi pangan, foodborne illness, pihak-pihak yang bertanggungjawab terhadap keamanan pangan, pembersihan dan sanitasi, SSOP	2%

10-11	Memahami jaminan mutu pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP 2. GMP 3. Persyaratan pengadaan persiapan bahan pangan 4. Cara produksi pangan yang baik (CPPB-IRT) 5. Rantai pemasok pangan (food supply chain) 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 6 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan HACCP, GMP, persyaratan pengadaan persiapan bahan pangan, cara produksi pangan yang baik (CPPB-IRT), rantai pemasok pangan (<i>food supply chain</i>)	4%
12	Memahami pengemasan dan penyimpanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sejarah dan definisi pengemasan 2. Peranan dan permasalahan pengemasan 3. Prinsip labelisasi kemasan 4. Bahan, bentuk, dan karakteristik kemasan produk pangan (kayu, logam, plastik, kain, kertas, kaca/gelas) 5. Pengemasan aseptis 6. Metode pengemasan baru (<i>active</i> dan <i>smart packaging</i>) 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan sejarah dan definisi pengemasan, peranan dan permasalahan pengemasan, prinsip labelisasi kemasan, bahan, bentuk, dan karakteristik kemasan produk pangan (kayu, logam, plastik, kain, kertas, kaca/gelas), pengemasan aseptis, metode pengemasan baru (<i>active</i> dan <i>smart packaging</i>)	2%

13	Memahami pemasaran produk pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemahaman dasar konsep pemasaran dan penjualan 2. Strategi pemasaran (<i>segmenting, targeting, positioning</i>) 3. <i>Marketing mix</i> 4. Riset pemasaran 5. Penerapan hasil riset untuk usaha pengembangan produk 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 3 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif</p> <p>test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan pemahaman dasar konsep pemasaran dan penjualan, strategi pemasaran (<i>segmenting, targeting, positioning</i>), <i>marketing mix</i> , riset pemasaran, penerapan hasil riset untuk usaha pengembangan produk	2%
14-15	Memahami pengembangan produk dan organoleptik uji	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep dan definisi pengembangan produk baru 2. Siklus hidup produk pangan dan karakteristik tiap tahapan PLC 3. Strategi pengembangan ide baru 4. Tahapan dan pengembangan produk baru 5. Evaluasi sensoris 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tanya jawab</p>	TM. 6 x 50 menit	-	<p>Kriteria: Ketepatan, kesesuaian dan sistematika</p> <p>Bentuk : non-test: diskusi interaktif</p> <p>test: pre/post test</p>	Ketepatan dalam menjelaskan konsep dan definisi pengembangan produk baru, siklus hidup produk pangan dan karakteristik tiap tahapan PLC, strategi pengembangan ide baru, tahapan dan pengembangan produk baru, evaluasi sensoris	6%
16	Ujian Akhir Semester (UAS)							40%

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 studinya 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. 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.
4. Kriteria Penilaian adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolak 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.
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.