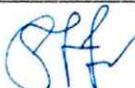




YAYASAN UNIVERSITAS ISLAM MADURA  
**UNIVERSITAS ISLAM MADURA**

**SK. MENDIKNAS RI. NOMOR: 59/D/O/2002**  
Alamat: Pondok Pesantren Miftahul Ulum BettelTelp (0324) 321783, Fax. 0324 321783 Pamekasan 69351  
Website : <http://www.uim.ac.id> e-mail : [info@uim.ac.id](mailto:info@uim.ac.id)

**KODE DOKUMEN**  
**(No urut berkas)**

Mata Kuliah (MK)	KODE	Rumpun MK	Bobot (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Manajemen Keamanan Pangan – Metode Penerapan HACCP	FP4331	MK Inti Prodi	3	VI	28 Januari 2021
OTORISASI /PENGESAHAN	DOSEN PENGEMBANG RPS	COORDINATOR RMK	Ka. PRODI AGROBISNIS PERIKANAN		
	 <b>(Dr. Sugiono, SPI., MP.)</b>	(jika ada ) Tanda tangan	 <b>(Dr. Sugiono, MP.)</b>		
<b>Capaian Pembelajaran</b>	<b>CPL – PRODI yang Dibebankan pada MK</b>				
	CPL 1- (Sikap)	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika; menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik, berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa; menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila.			
	CPL 2- (Ketrampilan Umum)	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni, menyusun deskripsi saintifik hasil kajiannya dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.			
	CPL 3- (Kemampuan khusus)	Menerapkan prinsip-prinsip sistem jaminan mutu yang dimulai dari penerimaan bahan baku sampai distribusinya dengan menerapkan prinsip-prinsip GMP, SSOP dan HACCP. Melalui buku pedoman ini, diharapkan produk perikanan yang dihasilkan oleh unit pengolahan ikan bermutu dan aman dikonsumsi baik oleh konsumen dalam negeri maupun luar negeri.			
	CPL 4- (Pengetahuan khusus)	Menjelaskan persyaratan standar sistem manajemen keamanan pangan yang didalamnya menerapkan 10 persyaratan ISO 22000:2018, 15 program prasyarat – Prerequisite Program-PRP atau didalamnya terdapat 8 persyaratan good manufacturing practices-GMP, 8 persyaratan standard sanitation operation procedure (SSOP) dan 12 tahapan HACCP (hazard analysis critical control points).			
<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>					
CPMK 1	Peningkatan pengetahuan 10 persyaratan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan hasil perikanan ISO 22000:2018				

	CPMK 2	Peningkatan pengetahuan 8 persyaratan good manufacturing practices untuk industri perikanan					
	CPMK 3	Peningkatan pengetahuan 8 persyaratan sanitasi keamanan pangan					
	CPMK 4	Peningkatan pengetahuan 12 persyaratan HACCP (hazard analysis critical control points)					
	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub – CPMK)</b>						
	Sub CPMK 1	Mampu menjelaskan identifikasi analisis bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan segar dan olahan [C2, A2, P2] (CPMK 2) (CPMK 3)					
	Sub CPMK 2	Mampu menjelaskan tentang penentuan titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan segar dan olahan[C2, A2] (CPMK 3) (CPMK 4)					
	Sub CPMK 3	Mampu menjelaskan penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai[C2, A3, P2] (CPMK 2) (CPMK 4)					
	Sub CPMK 4	Mampu menjelaskan penyusunan sistem monitoring untuk setiap titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan [C3, A2, P4] (CPMK 1) (CPMK 3)					
	Sub CPMK 5	Mampu menjelaskan penentuan tindakan koreksi yang harus dapat menjamin bahwa CCP dapat dikendalikan [C2, A2] (CPMK 1) (CPMK 2) (CPMK 4)					
	Sub CPMK 6	Mampu menetapkan prosedur verifikasi dan dokumentasi system manajemen keamanan pangan [C2, A4, P2] (CPMK 1) (CPMK 2) (CPMK 4)					
	<b>Korelasi CPMK terhadap Sub CPMK</b>						
		Sub CPMK 1	Sub CPMK 2	Sub CPMK 3	Sub CPMK 4	Sub CPMK 5	Sub CPMK 6
	CPMK 1				✓	✓	✓
	CPMK 2	✓		✓		✓	✓
	CPMK 3	✓	✓		✓		
	CPMK 4		✓	✓		✓	✓
Diskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini menjelaskan tentang penjaminan mutu dan keamanan pangan adalah suatu upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran mikrobiologi, kimia, dan fisika (benda lain) yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Metode penerapannya adalah pemahaman HACCP yaitu suatu system yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut						
Bahan Kajian : Materi Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Melaksanakan analisa bahaya keamanan pangan:</b> (1)Mengidentifikasi hazards; (2) Menetapkan Signifikansi dari hazards; (3) Mengidentifikasi tindakan pencegahan</li> <li><b>Penentuan titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan segar dan olahan</b> Suatu langkah dimana pengendalian dapat dilakukan dan hal ini diperlukan untuk mencegah atau menghilangkan bahaya pada keamanan atau mengurangnya sampai pada tingkat yang dapat diterima Suatu langkah berupa titik, batasan, prosedur, kegiatan operasi atau tahapan dalam siklus makanan, termasuk bahan mentah dari proses produksi.</li> </ol>						

	<p><b>3. Penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai</b> Batas kritis di CCP harus dapat diukur. Action Criteria untuk OPRPs harus dapat diukur atau diobservasi. Kesesuaian dengan kriteria tindakan harus berkontribusi pada jaminan bahwa tingkat yang dapat diterima tidak terlampaui</p> <p><b>4. Penyusunan sistem monitoring untuk setiap titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan</b> Untuk mengetahui kapan suatu critical control point diluar kendali Identifikasi masalah sebelum terjadi Menetapkan penyebab dari masalah Membantu memverifikasi rencana HACCP Membantu pembuktian bila dilakukan due diligence</p> <p><b>5. Penentuan tindakan koreksi yang harus dapat menjamin bahwa CCP dapat dikendalikan</b> Tindakan perbaikan adalah semua tindakan yang dilakukan ketika hasil dari pemantauan pada suatu CCP menunjukkan indikasi berada diluar kendali Tindakan segera, menyesuaikan proses untuk mengembalikan pada kondisi terkendali Menangani produk yang dicurigai Tindakan pencegahan (1) Penanggung jawab terhadap tindakan perbaikan; (2) Perekam tindakan perbaikan</p> <p><b>6. Menetapkan prosedur verifikasi dan dokumentasi system manajemen keamanan pangan</b> Terdiri dari empat macam aktifitas (1) Validasi HACCP; (2) Evaluasi hasil pemantuan; (3) Pengujian produk; (4) Pelaksanaan audit</p>
Pustaka	<p><b>Utama :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya, Standar Nasional Indonesia, SNI 01-4852-1998.</li> <li>2. Badan Standarisasi Nasional, BSN. 2002. Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP), Badan Standarisasi Nasional, Jakarta</li> <li>3. Codex Alimentarius dalam EC-Asean Economic CoOperation Programme on Standards, Quality and Conformity Assessment (2004)</li> <li>4. NACMCF. 1998. Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines for Its Application. J.Food Protect.</li> <li>5. Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Jakarta: Gama Widya.</li> <li>6. Winarno, FG. 2002. Cara Berproduksi Makanan Yang Baik. Makalah Training Auditor Sistem HACCP. MBrio Training 13-17 Mei 2002, Bogor.</li> <li>7. Winarno FG, dan Surono. 2002. GMPCara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor: MBRIO Press.</li> </ol> <p><b>Pendukung :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. FAO/WHO, Food and Agricultural Organization/World Health Organization. 1997. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application, Anex to CAC, Rev. 3, Rome, Italy.</li> <li>9. Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis and Critical Control Point). Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 1, No. 2. Universitas Airlangga. Surabaya</li> </ol>
Dosen Pengampu	Dr. Sugiono, SPi., MP
Mata kuliah syarat	-

Mg ke -	Kemampuan Akhir tiap tahapan belajar (Sub –CPMK)	Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran; Metode Pembelajaran; Penugasan Mahasiswa (Estimasi Waktu)		Bobot Penilaian (%)
			Indikator	Kriteria & Teknik	Luring	Daring	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1,2	<b>Sub-CPMK1:</b> Mampu menjelaskan identifikasi analisis bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan segar dan olahan [C2, A2, P2] (CPMK 2) (CPMK 3)	<b>1. Melaksanakan analisa bahaya keamanan pangan:</b> (1) Meng-identifikasi hazards; (2) Menetapkan Signifikansi dari hazards; (3) Mengidentifikasi tindakan pencegahan  [1], [2], [3], [4]	1.1. Ketepatan menjelaskan keamanan pangan pangan segar dan olahan hasil pertanian 1.2. Ketepatan menjelaskan identifikasi analisis bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan segar dan olahan 1.3. Efektifitas Absensi 1.4. Kesesuaian substansi 1.5. Kerapian makalah dokumen keamanan pangan	<b>Kriteria:</b> Dokumen HACCP  <b>Teknik non test dan Test</b> Mempelajari literatur, CODEX Alimentarius, Rev. IV, Tahun 2009 dan SNI HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuliah</b></li> <li>• <b>Kontrak perkuliahan</b></li> <li>• <b>Diskusi</b></li> <li>• <b>Praktek mandiri</b> (Latihan pembuatan dokumen 12 langkah HACCP) [PB: 2x(2x50”)]</li> <li>• <b>Tugas-1</b> Meringkas materi dari standard keamanan pangan dalam SNI HACCP [PT+KM:(2+2)x(2x60”)]</li> </ul>	Link LMS: - Zoom - G-meet - Classroom	15
3,4,5	<b>Sub-CPMK 2:</b> Mampu menjelaskan tentang penentuan titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan segar dan olahan [C2, A2] (CPMK 3) (CPMK 4)	<b>2. Penentuan titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan pada komoditi pangan.</b> - Suatu langkah dimana pengendalian dapat dilakukan dan hal ini diperlukan untuk mencegah atau	2.2. Ketepatan menjelaskan penentuan titik kendali kritis dari bahaya keamanan pangan mikrobiologi, kimia dan fisika pada komoditi pangan segar dan	<b>Kriteria:</b> Dokumen 12 langkah penerapan HACCP  <b>Teknik non test</b> Membentuk kelompok, mempelajari materi kelompok (bagaimana membuat dokumen keamanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuliah</b></li> <li>• <b>Diskusi kelompok</b> [PB: 3x(3x50”)]</li> <li>• <b>Tugas-2</b> Presentasi kelompok dan Studi Literatur [PT+KM:(3+3)x(3x60”)]</li> </ul>	Link LMS: - Zoom - G-meet - Classroom	15

		<p>menghilangkan bahaya pada keamanan atau menguranginya sampai pada tingkat yang dapat diterima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suatu langkah berupa titik, batasan, prosedur, kegiatan operasi atau tahapan dalam siklus makanan, termasuk bahan mentah dari proses produksi</li> </ul> <p>2.1. [1], [2], [3], [4]</p>	<p>olahan</p> <p>2.3. Kompleksifitas berfikir</p> <p>2.4. Keaktifan diskusi</p> <p>2.5. Penyajian Presentasi</p>	<p>pangan HACCP)</p>			
6,7	<p><b>Sub-CPMK3:</b> Mampu menjelaskan penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai [C2, A3, P2] (CPMK 2) (CPMK 4)</p>	<p>3. <b>Penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai</b> Batas kritis di CCP harus dapat diukur. Action Criteria untuk OPRPs harus dapat diukur atau diobservasi. Kesesuaian dengan kriteria tindakan harus berkontribusi pada jaminan bahwa tingkat yang dapat diterima tidak terlampaui [2], [3], [4], [6], [8]</p>	<p>3.1 Ketepatan menjelaskan penentuan batas titik kendali kritis berdasarkan data/informasi yang didukung oleh pengalaman dan ilmu pengetahuan yang memadai</p> <p>3.2 Kompleksifitas berfikir</p> <p>3.3 Penyajian presentasi</p> <p>3.4 Kerapian hasil pengamatan</p> <p>3.5 Kemandirian dan tanggung jawab dalam praktek</p>	<p><b>Kriteria:</b> Dokumen 12 langkah penerapan HACCP</p> <p><b>Teknik non test-test</b> studi literatur HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuliah</b></li> <li>• <b>Diskusi kelompok</b></li> <li>• <b>Praktek mandiri</b> (analisa batas kritis) [PB: 2x(2x50”)]</li> <li>• <b>Tugas-3</b> Presentasi kelompok hasil pengamatan</li> </ul> <p>[PT+KM:(2+2)x(2x60”)]</p>	<p>Link LMS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zoom</li> <li>- G-meet</li> <li>- Classroom</li> </ul>	<p><b>20</b></p>
8		<p><b>Evaluasi Tengah Semester : melakukan validasi hasil penilaian, evaluasi dan perbaikan proses pembelajaran berikutnya</b></p>					

9,10	<p><b>Sub-CPMK4:</b> Mampu menjelaskan penyusunan sistem monitoring untuk setiap titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan [C3, A2, P4] (CPMK 1) (CPMK 3)</p>	<p><b>4. Penyusunan sistem monitoring untuk setiap titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan</b> Untuk mengetahui kapan suatu critical control point diluar kendali Identifikasi masalah sebelum terjadi Menetapkan penyebab dari masalah Membantu memverifikasi rencana HACCP Membantu pembuktian bila dilakukan due diligence [2], [3], [5], [6], [8]</p>	<p>4.1 Ketepatan menjelaskan penyusunan sistem monitoring untuk setiap titik kendali kritis dari bahaya yang ditemukan pada analisa bahaya keamanan pangan 4.2 Kerjasama Tim 4.3 Kerapian portofolio 4.4 Ketepatan dan kerapian dalam praktek penerapan sistem manajemen keamanan pangan</p>	<p><b>Kriteria:</b> Dokumen 12 langkah penerapan HACCP</p> <p><b>Teknik non test-test</b> Membuat portofolio hasil studi lapangan dan literatur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuliah</b></li> <li>• <b>Diskusi kelompok</b></li> <li>• <b>Praktek pembuatan dokumen penerapan HACCP [PB: 2x(2x50")]</b></li> <li>• <b>Tugas-4</b> <i>Showcase study</i> literature tentang penerapan keamanan pangan <b>[PT+KM:(2+2)x(2x60")]</b></li> </ul>	<p>Link LMS: - Zoom - G-meet - Classroom</p>	15
11,12,13	<p><b>Sub-CPMK5:</b> Mampu menjelaskan penentuan tindakan koreksi yang harus dapat menjamin bahwa CCP dapat dikendalikan [C2, A2] (CPMK 1) (CPMK 2) (CPMK 4)</p>	<p><b>5. Penentuan tindakan koreksi yang harus dapat menjamin bahwa CCP dapat dikendalikan</b> Tindakan perbaikan adalah semua tindakan yang dilakukan ketika hasil dari pemantauan pada suatu CCP menunjukka indikasi berada diluar kendali Tindakan segera, menyesuaikan proses untuk mengembalikan pada kondisi terkendali Menangani produk yang</p>	<p>5.1 Ketepatan menjelaskan penentuan tindakan koreksi yang harus dapat menjamin bahwa CCP dapat dikendalikan 5.2 Kompleksifitas berfikir 5.3 Keaktifan diskusi 5.4 Kerapian hasil review 5.5 Tidak melakukan plagiasi</p>	<p><b>Kriteria:</b> Dokumen 12 langkah penerapan HACCP</p> <p><b>Teknik non test-test</b> Meringkas materi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuliah</b></li> <li>• <b>Diskusi [PB: 3x(3x50")]</b></li> <li>• <b>Tugas-5</b> Mencari dan mereview jurnal tentang Keamanan HACCP <b>[PT+KM:(3+3)x(3x60")]</b></li> </ul>	<p>Link LMS: - Zoom - G-meet - Classroom</p>	15

		dicurigai Tindakan pencegahan (1) Penanggung jawab terhadap tindakan perbaikan; (2) Perekam tindakan perbaikan [2], [3], [5], [6], [7], [8], [9]					
14,15	<b>Sub-CPMK6:</b> Mampu menetapkan prosedur verifikasi dan dokumentasi system manajemen keamanan pangan [C2, A4, P2] (CPMK 1) (CPMK 2) (CPMK 4)	<b>6. Menetapkan prosedur verifikasi dan dokumentasi system manajemen keamanan pangan</b> Terdiri dari empat macam aktifitas (1) Validasi HACCP; (2) Evaluasi hasil pemantuan; (3) Pengujian produk; (4) Pelaksanaan audit [1], [3], [5], [6], [7], [8], [9]	1.1 Ketepatan dalam menetapkan prosedur verifikasi dan dokumentasi system manajemen keamanan pangan 1.2 Kompleksifitas berfikir 1.3 Keaktifan diskusi 1.4 Penyajian makalah 1.5 Kerapian makalah	<b>Kriteria:</b> Dokumen 12 langkah penerapan HACCP  <b>Teknik non test-test</b> Meringkas materi dan pembuatan dokumen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kuliah</b></li> <li>• <b>Diskusi kelompok</b></li> <li>• <b>Praktek mandiri</b> berlatih pembuatan dokumen keamanan pangan [PB: 2x(2x50”)]</li> <li>• <b>Tugas-6</b> meringkas materi dalam bentuk makalah [PT+KM:(2+2)x(2x60”)]</li> </ul>	Link LMS: - Zoom - G-meet - Classroom	<b>20</b>
16		<b>Evaluasi Akhir Semester: melakukan validasi penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa</b>					