



# **DOKUMEN KURIKULUM**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN  
PENGEMBANGAN PRODUK  
AGROINDUSTRI**

## **POLITEKNIK NEGERI CILACAP**

 Jalan Dr. Sutomo No.1 Sidakaya - Cilacap

 [www.pnc.ac.id](http://www.pnc.ac.id)

 (0282) – 537992

 [sekretariat@pnc.ac.id](mailto:sekretariat@pnc.ac.id)

## TIM PENYUSUN

### **Ketua**

Nama : Fadillah, S.P., M.P  
NIP/NIDN : 197610052021212006

### **Anggota**

Nama : Sari Widya Utami, S.P., M.Sc.  
NIP/NIDN : 198909272019032013

Nama : Murni Handayani, S.P., M.Sc.  
NIP/NIDN : 198711052019032014

Nama : Mardiyana, S.Pi., M.Si.  
NIP/NIDN : 198906282019032020

	<b>POLITEKNIK NEGERI CILACAP</b> Jalan Dr. Soetomo No. 1, Sidakaya, Cilacap Telepon: (0282) 533329, Fax: (0282) 537992 Laman: www.pnc.ac.id	<b>Nomor:</b> <b>KPT.3.PPA.D4</b>
	<b>DOKUMEN KURIKULUM</b>	Revisi : 02 Halaman : 46

Proses	Penanggung Jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
Perumus	Sari Widya Utami	Koordinator Program Studi		8/5-23
Pemeriksa	Cahyo Trileksono	Pengelola P4MP		12/5-23
Persetujuan	Bayu Aji Girawan	Wakil Direktur I		19/5-23
Penetapan	Riyadi Purwanto	Direktur		16/5-23
Pengendalian	Artdhita Fajar Pratiwi	Kepala P4MP		20/7-23

## DAFTAR ISI

<b>TIM PENYUSUN</b>	<b>2</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>4</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>6</b>
<b>I. IDENTITAS PROGRAM STUDI</b>	<b>7</b>
<b>II. LANDASAN KURIKULUM</b>	<b>7</b>
2.1. Universitas Value	7
2.2. Landasan filosofi	8
2.3. Landasan Historis	8
2.4. Landasan Hukum	10
<b>III. VISI, MISI DAN TUJUAN PENDIDIKAN</b>	<b>11</b>
3.1. Visi, Misi dan Tujuan Pendidikan PNC	11
3.1.1. Visi :	12
3.1.2. Misi	12
3.1.3. Tujuan	12
3.2. Visi, Misi dan Tujuan Pendidikan Program Studi	13
3.2.1. VISI	13
3.2.2. MISI	13
3.2.3. TUJUAN	13
<b>IV. EVALUASI KURIKULUM DAN PENELUSURAN LULUSAN</b>	<b>13</b>
4.1. Penelusuran Lulusan	13
4.2. Evaluasi Kurikulum	14
<b>V. PROFIL LULUSAN DAN RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN</b>	<b>14</b>
5.1. Profil Lulusan	15
5.2. Perumusan Capain Pembelajaran Lulusan (CPL)	16
5.3. Matrik hubungan Profil Lulusan dengan CPL dan Mata kuliah	20
5.3.1. Hubungan Profil Lulusan dengan CPL	20
<b>VI. PENETAPAN BAHAN KAJIAN</b>	<b>23</b>
6.1. Bahan Kajian	23
6.2. Matrik hubungan CPL dan bahan kajian	24
<b>VII. PEMBENTUKAN MATA KULIAH DAN PENENTUAN BOBOT SKS</b>	<b>29</b>

7.2. Penentuan bobot sks	36
7.3. Matrik hubungan Profil Lulusan dengan Mata kuliah	37
<b>VIII. ORGANISASI MATA KULIAH</b>	<b>40</b>
<b>IX. DAFTAR SEBARAN MATA KULIAH TIAP SEMESTER</b>	<b>44</b>
<b>X. RENCANA PEMBELAJARAN SEMSTER (RPS)</b>	<b>46</b>

## KATA PENGANTAR

Program Studi Diploma 4 Pengembangan Produk Agroindustri (PPA) terus berupaya untuk meningkatkan kualitas dan relevansi lulusan program sarjana terapan dalam bidang pengolahan produk pertanian dan perikanan yang berbasis pada potensi lokal kabupaten Cilacap pada khususnya dan Jawa Tengah pada umumnya. Salah satu yang menjadi alasan pelaksanaan rekonstruksi kurikulum program studi PPA adalah kebijakan mengenai “Merdeka Belajar – Kampus Merdeka (MBKM)”. Program MBKM bertujuan untuk mendorong mahasiswa menguasai berbagai keilmuan yang berguna untuk memasuki dunia kerja. Kunci keberhasilan perguruan tinggi dalam mengimplementasikan kebijakan ini adalah adanya kurikulum yang adaptif dan mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman.

Kami menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan Dokumen Kurikulum Merdeka Belajar yang telah memberikan sumbang saran dan pikiran yang penuh dedikasi hingga kurikulum dapat diselesaikan dan selanjutnya akan diimplementasikan pada mahasiswaprogram studi PPA Tahun Akademik 2022/2023.

Cilacap, 1 Agustus 2022

Tim Penyusun

## I. IDENTITAS PROGRAM STUDI

Nama Perguruan Tinggi (PT)	:	POLITEKNIK NEGERI CILACAP
Jurusan	:	-
Program Studi	:	D4 Pengembangan Produk Agroindustri
Status Akreditasi	:	-
Jenjang Pendidikan	:	D4 (Sarjana Terapan)
Gelar Lulusan	:	S.Tr.T.

## II. LANDASAN KURIKULUM

### 2.1. Universitas Value

PNC merupakan lembaga pendidikan yang menjadi sarana bagi bangsa Indonesia dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia, sehingga memiliki peran sangat penting dalam mewujudkan bangsa yang maju dan mandiri, sejahtera lahir dan batin. Oleh karena itu PNC harus menyelenggarakan pendidikan yang makin bermutu, tanggap terhadap kebutuhan pembangunan serta pemerataan pendidikan dan memiliki rasa penuh tanggung jawab terhadap masa depan bangsa dan negara.

Dalam menjalankan fungsi dan misinya PNC selalu:

1. Memegang teguh pada pengembangan, pengkajian dan penerapan Ilmu Pengetahuan, Teknologi (IPTEK) dan Seni ke dalam kehidupan bermasyarakat.
2. Aspirasi untuk meningkatkan berfungsinya IPTEK dalam kehidupan industri dan masyarakat,
3. Bersikap untuk selalu mengabdikan diri kepada masyarakat dan memelopori pembangunan.

Dalam menjalankan fungsi, misi dan jati diri PNC berpedoman pada wawasan berikut :

1. PNC mempunyai jiwa kepeloporan dalam perkembangan teknologi dan perkembangan pendidikan vokasi di tanah air.
2. PNC menjunjung tinggi azas profesionalisme dan mengandalkan mutu dan efisiensi sebagai modal keberhasilan.
3. PNC berupaya untuk mengelola kegiatan secara melembaga dan terpadu sehingga didapat hasil yang optimal.
4. PNC bersikap konsisten terhadap tujuan pendidikan yang telah digariskan, tetapi peka dan luwes terhadap dinamika perubahan tuntutan jaman dan lingkungannya.

5. PNC berwawasan kewirausahaan dalam mengelola potensi yang dimiliki sehingga menghasilkan manfaat yang maksimal bagi pertumbuhan institusi khususnya dan pembangunan nasional umumnya.
6. PNC menentukan arah pengembangan yang berorientasi kepada tuntutan masyarakat (*Link*) dan menerapkannya melalui pengembangan teknologi yang relevan (*Match*).

Berdasarkan misi, jati diri dan wawasan tersebut, PNC harus dapat melaksanakan kewajiban sebagai lembaga pendidikan tinggi vokasi dalam upaya mencerdaskan kehidupan bangsa.

Selanjutnya PNC harus selalu menanamkan tekad untuk memberikan pengabdian yang terbaik bagi pertumbuhan bangsa. Seiring dengan itu fungsi pendidikan yang hingga sekarang diselenggarakan secara melembaga harus dikembangkan dalam rangka menegakan kemandirian PNC agar pelaksanaan kewajiban dan pengabdian terbaik diatas dapat diselenggarakan dengan lebih efektif dan terukur.

## **2.2. Landasan filosofi**

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586).

## **2.3. Landasan Historis**

Politeknik Negeri Cilacap (PNC) lahir dan tumbuh sebagai Perguruan Tinggi Negeri Vokasi Pertama di kabupaten Cilacap, Politeknik Negeri Cilacap yang dahulu bernama Politeknik Cilacap merupakan salah satu dari 14 (empat belas) politeknik baru kerjasama antara Pemerintah Daerah Kabupaten Cilacap dengan Direktorat Pendidikan Tinggi (Dikti). Politeknik Cilacap didirikan pada tanggal 08 Juli 2008 melalui Surat keputusan Menteri Pendidikan Nasional No 125/D/O/2008. Sumber pendanaan pada saat pendirian berasal dari pemerintah daerah kabupaten Cilacap sebesar  $\pm 30\%$  dan pemerintah pusat (APBN) sebesar 70% melalui Program Hibah Pendirian Politeknik Baru yang diprakarsai oleh Tim Satuan Pelaksana Program Pendirian dan Pengembangan Politeknik (SP4) Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pada saat pendirian Politeknik Cilacap memiliki 3 (tiga) Program Studi yaitu Diploma III Teknik Elektronika, Diploma III Teknik Mesin dan Diploma III Teknik Informatika. Gagasan mula pendirian Politeknik Cilacap berasal dari Bupati Cilacap pada tahun 2006 agar kabupaten Cilacap dapat memiliki Perguruan Tinggi, yang selanjutnya gagasan tersebut



diwujudkan dengan mengikuti hibah kompetisi pendirian politeknik baru milik pemerintah daerah yang dilaksanakan oleh Kepala Dinas Pendidikan dan Olah Raga pada saat itu yang diikuti dengan pendirian yayasan dharmaning kawula cilacap dan tim *Task Force* Satuan Pelaksana Kegiatan Pendirian Politeknik Cilacap. Politeknik Cilacap mulai menerima mahasiswa pada tahun akademik 2008/2009 dengan jumlah mahasiswa untuk 3 (tiga) program studi tersebut sebanyak 51 orang.

Awal dasawarsa pertama tahun 2008 sd 2011, PNC telah menyelenggarakan pendidikan berbasis kepraktikan "*Practical Base Education*". Setelah itu dilandasi atas semangat membangun secara berkesinambungan untuk selalu meningkatkan kualitas, relevansi pendidikan, sustainabilitas institusi. PNC telah menerapkan metode Pendidikan Berbasis Produksi (*Production Base Education*). Dalam kurun waktu itu pula telah mendirikan Pusat Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, Pusat Rekayasa, UPT Bahasa, untuk mendekatkan diri dengan dunia industri melalui kemitraan kerja atau *Link* yang melembaga dengan dunia usaha dalam pengembangan teknologi yang relevan atau *Match*. Dalam upaya tersebut, PNC telah mendapat kepercayaan dari Pemerintah Daerah, lembaga dan Industri. Pemerintah Kabupaten Cilacap telah mempercayakan untuk membuat sistem peringatan dini tsunami yang dipasang di pesisir pantai selatan Kabupaten Cilacap, melatih guru – guru SD dalam penguasaan komputer dan membuat alat pengolahan limbah B3 (*Incenerator*) yang dipasang di beberapa rumah sakit. Industri di sekitar Cilacap telah mempercayakan untuk membuat peralatan pabrik yang dipergunakan di industrinya masing-masing, dan melatih pelaku usaha kecil.

Kurun akhir dasawarsa pertama, pada tanggal 06 Oktober 2014 PNC mendapat kepercayaan dari Pemerintah Indonesia untuk alih status menjadi Politeknik Negeri Cilacap. Pengembangan Politeknik Cilacap menjadi Perguruan Tinggi Negeri merupakan salah satu komponen dalam pengembangan rencana strategis pemerintah daerah Kabupaten Cilacap sebagai upaya dalam pemerataan pembangunan satuan Pendidikan Vokasi. Pembangunan dan pengembangan dibidang pendidikan merupakan upaya meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia. Semakin tinggi tingkat pendidikan penduduk, diharapkan semakin baik kualitas Sumber Daya Manusia. Hal ini diperlukan untuk mendukung pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Cilacap yang mendesak untuk direalisasikan. Salah satu tujuan dikembangkannya Politeknik Cilacap adalah untuk meningkatkan jumlah dan kualitas SDM yang dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja industri, mengingat Kabupaten Cilacap adalah daerah industri. Disamping itu

upaya pengembangan Pendidikan Tinggi Vokasi di wilayah Selatan Jawa, Politeknik Negeri Cilacap berupaya dan bertekad untuk :

1. Memperkuat kerangka pendidikan nasional dalam bidang Teknik dalam menghadapi persaingan pasar global yang semakin kompetitif.
2. Memberi dukungan nyata terhadap kebijakan nasional dalam pengkajian, penerapan, penguasaan dan pengembangan Teknologi bagi :
  - a. Pengembangan dan pemantapan industri nasional umumnya, dan Kabupaten Cilacap khususnya, yang mengarah pada peningkatan mutu produk nasional,
  - b. Pendalaman struktur, keterkaitan yang kukuh dan harmonis antara industri besar, menengah dan kecil di Kabupaten Cilacap khususnya, dan Nasional umumnya.
3. Peningkatan kualitas SDM untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja baik daerah, nasional maupun internasional.
4. Menjaga stabilitas dan keberlanjutan kampus dalam menjalankan fungsinya sebagai lembaga pendidikan tinggi,
5. Perluasan akses pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat melalui lembaga Pemerintah baik dalam maupun luar negeri.
6. Meningkatkan kepercayaan dan kebanggaan Masyarakat Kabupaten Cilacap atas keberadaan Politeknik Negeri Cilacap di Kabupaten Cilacap.

#### **2.4. Landasan Hukum**

Landasan hukum di dalam penyusunan kurikulum merdeka kampus merdeka program studi pengembangan produk agroindustri sebagai berikut :

- a. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
- b. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012, tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI);
- c. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013, tentang Penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi;
- d. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 62 Tahun 2016 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi;
- e. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 59 tahun 2018, tentang Ijazah, Sertifikat Kompetensi, Sertifikat Profesi, Gelar dan Tata Cara Penulisan Gelar di Perguruan Tinggi;

- f. Keputusan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi No. 123 Tahun 2019 tentang Magang dan Pengakuan Satuan Kredit Semester Magang Industri untuk Program Sarjana dan Sarjana Terapan.
- g. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 3 tahun 2020, tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
- h. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 5 tahun 2020, tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi
- i. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 22 tahun 2020, tentang Rencana Strategis Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- j. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 102 Tahun 2014 tentang Pendirian Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Negeri Cilacap
- k. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2017 tentang Statuta Politeknik Negeri Cilacap;
- l. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 206/M/2020 tentang Izin Pembukaan Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri Program Sarjana Terapan Pada Politeknik Negeri Cilacap di Kabupaten Cilacap.
- m. Keputusan Direktur Politeknik Negeri Cilacap No. 195/PL43/HK.02/2022 Tentang Penetapan Rencana Strategis (RENSTRA) 2020 – 2024 Politeknik Negeri Cilacap Edisi Revisi 2.

### **III. VISI, MISI DAN TUJUAN PENDIDIKAN**

#### **3.1. Visi, Misi dan Tujuan Pendidikan PNC**

Visi, Misi dan Tujuan PNC tertuang dalam peraturan Menteri Riset, Teknologi, Dan Pendidikan Tinggi nomor 7 tahun 2017 tentang Statuta Politeknik Negeri Cilacap. Visi, Misi dan Tujuan sesuai dengan arah, pengembangan dan penguatan pendidikan tinggi vokasi pada Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi serta kondisi, aspirasi masyarakat dan perkembangan industri. Rumusan visi, misi, tujuan dan sasaran strategis PNC adalah sebagai berikut :

### 3.1.1. Visi :

Dalam rangka pementapan eksistensi sebagai perguruan tinggi vokasi, maka PNC menetapkan visi :

**“Menjadi perguruan tinggi vokasi yang unggul dan berkontribusi bagi masyarakat”**

### 3.1.2. Misi

Sebagai upaya untuk mewujudkan visi di atas, maka PNC menetapkan beberapa misi sebagai berikut:

1. menyelenggarakan Pendidikan Vokasi berbasis teknologi yang bermutu, bermoral dan berkeadilan sosial;
2. menyelenggarakan penelitian dasar dan/atau terapan, serta menyebarluaskan hasil penelitian;
3. menyelenggarakan kegiatan pengabdian untuk membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat; dan
4. membentuk jiwa kewirausahaan berbasis teknologi (*technopeneurship*).

### 3.1.3. Tujuan

Semangat mewujudkan visi dan misi memerlukan kejelasan arah tujuan. Tujuan ini akan menjadi outcome dari pelaksanaan tugas dan fungsi tridharma perguruan tinggi oleh PNC, yang dirumuskan sebagai berikut:

1. Menghasilkan lulusan yang kompeten di bidang teknologi sesuai dengan standar nasional pendidikan tinggi;
2. Menghasilkan penelitian yang dapat diterapkan dan bermanfaat bagi masyarakat;
3. Menghasilkan kegiatan yang bermanfaat bagi peningkatan taraf hidup masyarakat; dan
4. Menghasilkan lulusan yang berjiwa kewirausahaan

## **3.2. Visi, Misi dan Tujuan Pendidikan Program Studi**

### **3.2.1. VISI**

Menjadi rujukan penyelenggara pendidikan vokasi bidang pengembangan produk pangan hasil pertanian dan kelautan pada tahun 2050.

### **3.2.2. MISI**

1. Menyelenggarakan pendidikan vokasi di bidang teknologi pengembangan produk pangan hasil pertanian dan kelautan yang bermutu
2. Menyelenggarakan penelitian terapan pada bidang agroindustri terutama untuk pengembangan produk pangan hasil pertanian dan kelautan
3. Menyelenggarakan kegiatan pengabdian untuk membantu meningkatkan taraf hidup masyarakat
4. Membentuk jiwa kewirausahaan pada bidang agroindustri (agropreneur)

### **3.2.3. TUJUAN**

1. Menghasilkan lulusan yang kompeten di bidang teknologi pengembangan produk pangan hasil pertanian dan kelautan sesuai dengan standar keamanan pangan.
2. Menghasilkan penelitian di bidang agroindustri untuk mendukung ketahanan pangan nasional
3. Menghasilkan kegiatan pengabdian masyarakat berbasis riset yang aplikatif dan mudah diadaptasi oleh masyarakat
4. Menghasilkan lulusan yang berjiwa kewirausahaan

## **IV. EVALUASI KURIKULUM DAN PENELUSURAN LULUSAN**

### **4.1. Penelusuran Lulusan**

Program studi Pengembangan Produk Agroindustri didirikan pada tahun 2020 sehingga sampai dengan pelaksanaan Rekonstruksi Kurikulum ini belum menghasilkan lulusan karena mahasiswa yang ada saat ini baru menempuh perkuliahan sebanyak 4 semester.

### **4.2. Evaluasi Kurikulum**

Kegiatan Rekonstruksi Kurikulum Program Studi PPA ini merupakan suatu langkah tindak lanjut dari Kebijakan baru Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

yaitu program “Merdeka Belajar– Kampus Merdeka (MBKM)” yang saat ini mulai diterapkan oleh perguruan tinggi. Kebijakan Kemdikbud tersebut berkaitan dengan pemberian kebebasan bagi mahasiswa untuk mengikuti kegiatan pembelajaran selama maksimum tiga semester belajar di luar program studi dan kampusnya. Selain itu Perguruan Tinggi juga dituntut untuk menyusun target dan mengembangkan program untuk pencapaian Indeks Kinerja Utama (IKU) sesuai Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 754/P/2020 tentang Indikator Kinerja Utama Perguruan Tinggi Negeri Dan Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi di Lingkungan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah mendorong perguruan tinggi untuk menyusun program kegiatan berorientasi pencapaian IKU yang di dalamnya juga mencantumkan kinerja PT dalam melaksanakan MBKM.

Dalam melakukan kegiatan rekonstruksi kurikulum ini, Program studi ditantang dalam mengembangkan kurikulum yang adaptif dan mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman yang semakin pesat tanpa keluar dari tujuan dalam menghasilkan lulusan sesuai dengan capaian pembelajaran yang telah ditentukan. Di samping itu, dalam implementasi kebijakan MBKM dibutuhkan adanya kolaborasi dan kerja sama dengan mitra ataupun pihak lain yang berkaitan dengan bidang keilmuannya dan turut serta dalam mendukung capaian pembelajaran yang diinginkan.

## **V. PROFIL LULUSAN DAN RUMUSAN CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN**

Fokus Program studi Pengembangan Produk Agroindustri adalah Pemanfaatan hasil Pertanian dan Perikanan sebagai bahan baku untuk dirancang dan diolah menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi atau sebagai bahan baku produksi industri lainnya yang mencakup tanaman pangan, perkebunan dan perikanan yang disertai kemampuan analisis ekonomi dan manajerial. Lulusan dari Program studi PPA ini berorientasi pada kebutuhan dan perkembangan dunia usaha dan dunia industri, dengan mempelajari rekayasa proses pangan, mutu dan keamanan pangan dalam pengembangan produk agroindustri untuk meningkatkan nilai produk (*value added*) dilengkapi dengan kemampuan manajerialnya.

### **5.1. Profil Lulusan**

Dalam proses pembelajarannya PPA senantiasa berhubungan dengan pemangku kepentingan di sektor industri agro, sehingga diharapkan akan tercipta *link and match* antara program studi dengan dunia industri. Hal tersebut diawali dengan

kegiatan *Public Hearing* dengan Program studi sejenis yang sudah lebih dahulu berdiri, Pemerintah Daerah Kabupaten Cilacap dalam hal ini Dinas Perikanan dan Dinas Pertanian serta Dunia Industri untuk mendapatkan masukan dalam rangka merumuskan profil dan capaian pembelajaran lulusan. Program Studi D4 PENGEMBANGAN PRODUK AGROINDUSTRI menerapkan perpaduan kurikulum keterampilan dan soft skill dalam rangka menyiapkan lulusan yang tangguh dalam menghadapi perubahan sosial, budaya, dunia kerja, dan teknologi yang semakin berkembang dengan pesat di era revolusi industri 4.0. Kekhasan kurikulum Program Studi D4 PENGEMBANGAN PRODUK AGROINDUSTRI, Politeknik Negeri Cilacap, yaitu: Pengetahuan dan keterampilan dalam melaksanakan pekerjaan di bidang pengembangan produk agroindustri dalam rangka untuk meningkatkan nilai produk (*value added*) melalui diversifikasi produk hasil pertanian dan perikanan yang ada di Kabupaten Cilacap. Oleh karena itu pengetahuan tentang Rekayasa Produk Pertanian dan Perikanan diberikan sebagai dalam bentuk mata kuliah :

1. Rekayasa Pengolahan Pangan
2. Diversifikasi Pangan Lokal
3. Gambar Desain Produk dan Kemasan

**Tabel 1.** Profil lulusan dan deskripsinya

Profil Lulusan		Deskripsi Profil Lulusan
PL1	Supervisor Produksi Pangan	Tenaga ahli yang kompeten dalam <b>pengawasan</b> dan <b>pengambilan wewenang</b> dalam proses pengolahan, pengendalian mutu dan keamanan pangan
PL2	Quality Control Produk Pangan	Tenaga ahli yang <b>kompeten</b> dalam <b>pengendalian dan pengujian</b> mutu produk mulai dari proses sebelum, selama dan setelah proses produksi
PL3	Konsultan Produk Pangan	<b>Professional</b> yang <b>mampu memberikan jasa konsultasi</b> pengembangan produk pangan mulai dari pengolahan, pengemasan sampai dengan pemasaran.
PL4	Agropreneur	Wirasaha yang kompeten dalam bidang pengolahan dan <b>pengembangan hasil pertanian/perikanan unggulan daerah (lokal)</b>

## 5.2. Perumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Sesuai ketentuan yang tercantum dalam Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN DIKTI) Nomor 3 tahun 2022, setiap program studi wajib dilengkapi dengan target capaian pembelajaran sebagai bentuk akuntabilitas penyelenggaraan program terhadap

para pemangku kepentingan. CP lulusan program studi selain merupakan rumusan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai dan harus dimiliki oleh semua lulusannya, juga merupakan pernyataan mutu lulusan. Oleh karena itu, program studi berkewajiban untuk memiliki rumusan CP yang dapat dipertanggungjawabkan baik isi, kelengkapan deskripsi sesuai dengan ketentuan dalam SN DIKTI, serta kesetaraan level kualifikasinya dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Karena merupakan rumusan tujuan pendidikan dan pernyataan mutu lulusan, perumusan CP merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari pengembangan kurikulum program studi. Manfaat CP selain untuk mengarahkan pengelola program studi agar mencapai target mutu lulusan, juga memberikan informasi kepada masyarakat tentang pernyataan mutu lulusan program studi di perguruan tinggi. Dasar hukum CP dinyatakan di dalam Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yaitu kerangka penjenjangan kualifikasi kompetensi yang dapat menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan antara bidang pendidikan dan bidang pelatihan kerja serta pengalaman kerja dalam rangka pemberian pengakuan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai sektor (pasal 1 ayat 1). Selanjutnya di dalam pasal 1 ayat 2 peraturan tersebut, CP dinyatakan sebagai kemampuan yang diperoleh melalui internalisasi pengetahuan, sikap, keterampilan, kompetensi, dan akumulasi pengalaman kerja.

SN DIKTI yang diatur dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2022 adalah satuan standar yang meliputi Standar Nasional Pendidikan, ditambah dengan Standar Nasional Penelitian, dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat. Peraturan tersebut merupakan landasan hukum untuk merumuskan CP, terutama ketentuan yang tercantum dalam salah satu standar yakni Standar Kompetensi Lulusan (SKL). SKL merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan ketrampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran. Adapun CP Lulusan Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri diuraikan pada Tabel 2.



**Tabel 2.** Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi

No. CPL	Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan
<b>ASPEK SIKAP</b>	
CPL1	bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
CPL2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
CPL3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
CPL4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa
CPL5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
CPL6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
CPL7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
CPL8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
CPL9	menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan
<b>ASPEK PENGETAHUAN</b>	
CPL10	menguasai konsep teoritis sains alam dan matematika terapan secara umum, prinsip statistika dan komputer di bidang pangan/hasil pertanian
CPL11	menguasai konsep teoritis sanitasi dan <i>hygiene</i> , GMP, SSOP, dan HACCP pada industri pangan
CPL12	menguasai prinsip-prinsip penjaminan mutu pangan
CPL13	Menguasai pengetahuan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas
CPL14	menguasai konsep teoritis prinsip-prinsip pengujian bahan pangan secara fisik, kimia, mikrobiologis, dan sensoris
CPL15	menguasai konsep teoritis regulasi dan peraturan yang berlaku di bidang pangan
CPL16	menguasai prinsip dan tata kerja kegiatan laboratorium, serta pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja, dan lingkungan

No. CPL	Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan
CPL17	menguasai pengetahuan karakteristik bahan baku, <i>ingredien</i> dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan
CPL18	menguasai prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian
CPL19	menguasai pengetahuan faktual perkembangan teknologi dalam pengembangan produk agroindustry
CPL20	menguasai pengetahuan cara pengelolaan limbah dari pengolahan pangan/hasil pertanian
CPL21	menguasai konsep teoritis dasar-dasar manajerial, <i>business plan</i> , <i>digital marketing</i> , regulasi dan perizinan bidang pangan
<b>ASPEK KETRAMPILAN KHUSUS</b>	
CPL22	mampu merancang dan menerapkan prinsip ilmu pangan melalui pendekatan analitis dan pemikiran kritis dalam menyelesaikan masalah praktis
CPL23	mampu menjelaskan, menerapkan dan mengevaluasi prinsip dan praktek sanitasi, GMP dan SSOP pada proses penanganan, pengolahan dan pengemasan produk serta pada fasilitas produksinya
CPL24	mampu mengidentifikasi potensi bahaya (fisik, kimia dan biologi) pada bahan/produk/makanan dan mendiskusikan metode pengendaliannya
CPL25	mampu memilih teknik pengambilan sampel dan metode sensorik yang sesuai dalam menyelesaikan masalah bidang pangan
CPL26	mampu mendesain metode pengolahan, inovasi produk dan kemasan yang aman dan berkualitas
CPL27	mampu menerapkan prinsip-prinsip jaminan mutu pangan
CPL28	mampu menentukan kualitas/mutu produk sesuai standar keamanan pangan
CPL29	mampu mengembangkan standar dan spesifikasi untuk produk makanan tertentu
CPL30	mampu membuat daftar properti dan penggunaan berbagai bahan kemasan dan metodenya
<b>ASPEK KETRAMPILAN UMUM</b>	
CPL31	mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu dan terukur melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
CPL32	mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
CPL33	mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni, menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja,

No. CPL	Deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan
	spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
CPL34	mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
CPL35	mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain, persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya
CPL36	mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya
CPL37	mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya
CPL38	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
CPL39	mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi
CPL40	mampu menjelaskan sumber dan variabilitas bahan makanan mentah dan dampaknya terhadap pengolahan makanan
CPL41	mampu menentukan metode pengelolaan bahan dan limbah agroindustri menjadi produk yang bernilai
CPL42	mampu menggunakan dan memanfaatkan teknologi informasi dalam pengembangan produk agroindustri

### 5.3. Matrik hubungan Profil Lulusan dengan CPL dan Mata kuliah

#### 5.3.1. Hubungan Profil Lulusan dengan CPL

Capaian pembelajaran yang mencakup empat aspek (sikap, keterampilan umum, keterampilan khusus, dan pengetahuan) seperti yang dideskripsikan di atas telah dirumuskan sesuai dengan profil lulusan Program Studi PPA. Capaian pembelajaran dan kaitanya dengan profil lulusan dijabarkan secara rinci dalam Tabel 3 berikut.

**Tabel 3.** Matrik hubungan Profil dan CPL

Deskripsi CPL Prodi		PL1	PL2	PL3	PL4
CPL1	bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;	v	v	v	v
CPL2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;	v	v	v	v
CPL3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila				v
CPL4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa				v
CPL5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain	v	v	v	v
CPL6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan				v
CPL7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara	v	v	v	v
CPL8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik	v	v	v	v
CPL9	menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan	v	v	v	v
CPL10	menguasai konsep teoritis sains alam dan matematika terapan secara umum, prinsip statistika dan komputer di bidang pangan/hasil pertanian	v	v	v	v

Deskripsi CPL Prodi		PL1	PL2	PL3	PL4
CPL11	menguasai konsep teoritis sanitasi dan <i>hygiene</i> , GMP, SSOP, dan HACCP pada pada industri pangan	v	v	v	v
CPL12	menguasai prinsip-prinsip penjaminan mutu pangan	v	v	v	
CPL13	Menguasai pengetahuan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas	v	v		
CPL14	menguasai konsep teoritis prinsip-prinsip pengujian bahan pangan secara fisik, kimia, mikrobiologis, dan sensoris		v		
CPL15	menguasai konsep teoritis regulasi dan peraturan yang berlaku di bidang pangan	v	v		v
CPL16	menguasai prinsip dan tata kerja kegiatan laboratorium, serta pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja, dan lingkungan	v	v		
CPL17	menguasai pengetahuan karakteristik bahan baku, <i>ingredien</i> dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan	v	v	v	
CPL18	menguasai prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian	v	v		
CPL19	menguasai pengetahuan faktual perkembangan teknologi dalam pengembangan produk agroindustri			v	v
CPL20	menguasai pengetahuan cara pengelolaan limbah dari pengolahan pangan/hasil pertanian			v	v
CPL21	menguasai konsep teoritis dasar-dasar manajerial, <i>business plan</i> , <i>digital marketing</i> , regulasi dan perizinan bidang pangan	v		v	v
CPL22	mampu merancang dan menerapkan prinsip ilmu pangan melalui pendekatan analitis dan pemikiran kritis dalam menyelesaikan masalah praktis	v	v	v	
CPL23	mampu menjelaskan, menerapkan dan mengevaluasi prinsip dan praktek sanitasi, GMP dan SSOP pada proses penanganan, pengolahan dan pengemasan produk serta pada fasilitas produksinya	v	v	v	

Deskripsi CPL Prodi		PL1	PL2	PL3	PL4
CPL24	mampu mengidentifikasi potensi bahaya (fisik, kimia dan biologi) pada bahan/produk/makanan dan mendiskusikan metode pengendaliannya		v		
CPL25	mampu memilih teknik pengambilan sampel dan metode sensorik yang sesuai dalam menyelesaikan masalah bidang pangan		v		
CPL26	mampu mendesain metode pengolahan, inovasi produk dan kemasan yang aman dan berkualitas	v		v	v
CPL27	mampu menerapkan prinsip-prinsip jaminan mutu pangan	v	v		
CPL28	mampu menentukan kualitas/mutu produk sesuai standar keamanan pangan	v	v	v	
CPL29	mampu mengembangkan standar dan spesifikasi untuk produk makanan tertentu			v	v
CPL30	mampu membuat daftar properti dan penggunaan berbagai bahan kemasan dan metodenya			v	v
CPL31	mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu dan terukur melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan	v	v	v	v
CPL32	mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur	v	v	v	v
CPL33	mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni, menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi	v	v		v
CPL34	mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi	v	v		v
CPL35	mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain, persyaratan keselamatan dan keamanan kerja	v			

Deskripsi CPL Prodi		PL1	PL2	PL3	PL4
	dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya				
CPL36	mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya	v			v
CPL37	mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya	v			
CPL38	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri	v			
CPL39	mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi	v	v		
CPL40	mampu menjelaskan sumber dan variabilitas bahan makanan mentah dan dampaknya terhadap pengolahan makanan			v	
CPL41	mampu menentukan metode pengelolaan bahan dan limbah agroindustri menjadi produk yang bernilai			v	v
CPL42	mampu menggunakan dan memanfaatkan teknologi informasi dalam pengembangan produk agroindustri	v	v	v	V

## VI. PENETAPAN BAHAN KAJIAN

Bahan kajian ditetapkan berdasarkan CPL dan/atau menggunakan *Body of Knowledge* (BOK) suatu prodi, yang kemudian digunakan untuk pembentukan mata kuliah baru, dan evaluasi serta rekonstruksi terhadap mata kuliah lama atau yang sedang berjalan. Bahan kajian diambil dari peta keilmuan (rumpun ilmu) yang menjadi ciri program studi atau dari khasanah keilmuan yang akan dibangun oleh program studi.

### 6.1. Bahan Kajian

Bahan kajian diambil dari peta keilmuan (rumpun ilmu) yang menjadi ciri program studi atau dari khasanah keilmuan yang akan dibangun oleh program studi. Bahan kajian juga

ditambahkan dengan bidang manajemen dan teknologi informasi yang untuk dipilih berdasarkan analisis kebutuhan dunia kerja/ profesi yang akan ditekuni oleh lulusan Pengembangan Produk Agroindustri seperti yang terdapat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Bahan Kajian

No. BK	Bahan Kajian
BK1	Produksi Pangan
BK2	Rekayasa Proses Pangan
BK3	Mutu dan Keamanan Pangan
BK4	Manajemen, Informasi dan Komunikasi
BK5	Humaniora

## 6.2. Matrik hubungan CPL dan bahan kajian

Setelah Penyusunan Bahan Kajian, maka dilakukan penyusunan matrik hubungan antara Capaian Pembelajaran Lulusan dengan Bahan Kajian seperti terdapat pada Tabel 5.

**Tabel 5.** Matrik hubungan CPL dengan Bahan Kajian

No. CPL	Capaian Pembelajaran Lulusan	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5
<b>ASPEK SIKAP</b>						
CPL1	bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;					v
CPL2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;					v
CPL3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila					v
CPL4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa					v
CPL5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain					v
CPL6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan				v	v



No. CPL	Capaian Pembelajaran Lulusan	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5
CPL7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara					v
CPL8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik					v
CPL9	menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan				v	v
<b>ASPEK KETRAMPILAN UMUM</b>						
CPL10	menguasai konsep teoritis sains alam dan matematika terapan secara umum, prinsip statistika dan komputer di bidang pangan/hasil pertanian	v	v			
CPL11	menguasai konsep teoritis sanitasi dan <i>hygiene</i> , GMP, SSOP, dan HACCP pada industri pangan			v		
CPL12	menguasai prinsip-prinsip penjaminan mutu pangan			v		
CPL13	Menguasai pengetahuan karakteristik dan penggunaan bahan pengemas		v			
CPL14	menguasai konsep teoritis prinsip-prinsip pengujian bahan pangan secara fisik, kimia, mikrobiologis, dan sensoris		v	v		
CPL15	menguasai konsep teoritis regulasi dan peraturan yang berlaku di bidang pangan			v		
CPL16	menguasai prinsip dan tata kerja kegiatan laboratorium, serta pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja, dan lingkungan			v	v	
CPL17	menguasai pengetahuan karakteristik bahan baku, <i>ingredien</i> dan bahan tambahan pangan dan pengaruhnya terhadap karakteristik produk pangan/hasil pertanian yang dihasilkan	v	v	v		
CPL18	menguasai prinsip dan teknik penanganan dan pengolahan pangan/hasil pertanian, serta pengaruh parameter proses terhadap mutu, keamanan dan umur simpan produk pangan/hasil pertanian	v	v	v		
CPL19	menguasai pengetahuan faktual perkembangan teknologi dalam pengembangan produk agroindustri		v		v	

No. CPL	Capaian Pembelajaran Lulusan	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5
CPL20	menguasai pengetahuan cara pengelolaan limbah dari pengolahan pangan/hasil pertanian				v	
CPL21	menguasai konsep teoritis dasar-dasar manajerial, <i>business plan</i> , <i>digital marketing</i> , regulasi dan perizinan bidang pangan			v	v	
<b>ASPEK KETRAMPILAN KHUSUS</b>						
CPL22	mampu merancang dan menerapkan prinsip ilmu pangan melalui pendekatan analitis dan pemikiran kritis dalam menyelesaikan masalah praktis		v		v	
CPL23	mampu menjelaskan, menerapkan dan mengevaluasi prinsip dan praktek sanitasi, GMP dan SSOP pada proses penanganan, pengolahan dan pengemasan produk serta pada fasilitas produksinya	v	v	v		
CPL24	mampu mengidentifikasi potensi bahaya (fisik, kimia dan biologi) pada bahan/produk/makanan dan mendiskusikan metode pengendaliannya			v		
CPL25	mampu memilih teknik pengambilan sampel dan metode sensorik yang sesuai dalam menyelesaikan masalah bidang pangan	v	v			
CPL26	mampu mendesain metode pengolahan, inovasi produk dan kemasan yang aman dan berkualitas		v	v		
CPL27	mampu menerapkan prinsip-prinsip jaminan mutu pangan			v		
CPL28	mampu menentukan kualitas/mutu produk sesuai standar keamanan pangan			v		
CPL29	mampu mengembangkan standar dan spesifikasi untuk produk makanan tertentu		v			
CPL30	mampu membuat daftar properti dan penggunaan berbagai bahan kemasan dan metodenya		v			
<b>ASPEK PENGETAHUAN</b>						
CPL31	mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu dan terukur melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai				v	

No. CPL	Capaian Pembelajaran Lulusan	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5
	dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan					
CPL32	mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur				v	v
CPL33	mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni, menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi		v		v	
CPL34	mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi				v	
CPL35	mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain, persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya				v	
CPL36	mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya				v	
CPL37	mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi serta evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya				v	
CPL38	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri				v	
CPL39	mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi				v	
CPL40	mampu menjelaskan sumber dan variabilitas bahan makanan mentah	v	v			

No. CPL	Capaian Pembelajaran Lulusan	BK1	BK2	BK3	BK4	BK5
	dan dampaknya terhadap pengolahan makanan					
CPL41	mampu menentukan metode pengelolaan bahan dan limbah agroindustri menjadi produk yang bernilai		v			
CPL42	mampu menggunakan dan memanfaatkan teknologi informasi dalam pengembangan produk agroindustri		v		v	

## VII. Pembentukan Mata kuliah dan Penentuan Bobot sks

### 7.1 Pembentukan Mata Kuliah

Mata kuliah dibentuk berdasarkan Capaian Pembelajaran (CPL) yang dibebankan pada mata kuliah dan bahan kajian yang sesuai dengan memperhatikan mata kuliah diupayakan mengandung unsur sikap, pengetahuan, dan keterampilan (umum dan khusus). Pada unsur sikap, lulusan diharapkan dapat menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. Unsur pengetahuan, artinya menguasai konsep teoritis IPTEKS, serta menguasai formulasi penyelesaian masalah prosedural di industri. Mata kuliah yang ada di Prodi PPA tercantum pada Tabel 6.

**Tabel 6. Pembentukan mata kuliah**

No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7	CPL 8	CPL 9	CPL 10	CPL 11	CPL 12	CPL 13	CPL 14	CPL 15	CPL 16	CPL 17	CPL 18	CPL 19	CPL 20	CPL 21	CPL 22	CPL 23	CPL 24	CPL 25	CPL 26	CPL 27	CPL 28	CPL 29	CPL 30	CPL 31	CPL 32	CPL 33	CPL 34	CPL 35	CPL 36	CPL 37	CPL 38	CPL 39	CPL 40	CPL 41	CPL 42						
MK1	Pendidikan Agama	v	v			v		v	v																																								
MK2	Pendidikan Pancasila	v	v	v	v	v		v	v	v																																							
MK3	Kewarganegaraan		v	v	v	v		v	v																																								
MK4	Bahasa Indonesia				v	v			v																																						v	v	
MK5	Bahasa Inggris			v					v																																							v	
MK6	Praktek Bahasa Inggris I					v			v																																							v	
MK7	Praktek Bahasa Inggris II					v			v																																								v

No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CP L 1	CP L 2	CP L 3	CP L 4	CP L 5	CP L 6	CP L 7	CP L 8	CP L 9	CP L 10	CP L 11	CP L 12	CP L 13	CP L 14	CP L 15	CP L 16	CP L 17	CP L 18	CP L 19	CP L 20	CP L 21	CP L 22	CP L 23	CP L 24	CP L 25	CP L 26	CP L 27	CP L 28	CP L 29	CP L 30	CP L 31	CP L 32	CP L 33	CP L 34	CP L 35	CP L 36	CP L 37	CP L 38	CP L 39	CP L 40	CP L 41	CP L 42							
MK8	Pengantar Ilmu Pertanian			v							v																																	v	v	v				
MK9	Pengantar Agroindustri			v																																														
MK10	Praktek Pengantar Agroindustri			v																																														
MK11	Pengentahuan Bahan Agroindustri			v																																														
MK12	Praktek Pengetahuan Bahan Agroindustri			v																																														
MK13	Matematika Industri			v																																														
MK14	Sistem dan Manajemen Agroindustri			v																																														
MK15	Kewirausahaan		v	v	v																																													
MK16	Pengantar Ilmu Gizi			v																																														

No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CP L 1	CP L 2	CP L 3	CP L 4	CP L 5	CP L 6	CP L 7	CP L 8	CP L 9	CP L 10	CP L 11	CP L 12	CP L 13	CP L 14	CP L 15	CP L 16	CP L 17	CP L 18	CP L 19	CP L 20	CP L 21	CP L 22	CP L 23	CP L 24	CP L 25	CP L 26	CP L 27	CP L 28	CP L 29	CP L 30	CP L 31	CP L 32	CP L 33	CP L 34	CP L 35	CP L 36	CP L 37	CP L 38	CP L 39	CP L 40	CP L 41	CP L 42				
MK17	Strategi dan Manajemen Pemasaran		v	v	v					v													v	v																					v		
MK18	Sifat fisik Bahan Pangan			v							v			v	v									v																					v		
MK19	Praktek Sifat Fisik Bahan Pangan			v							v			v	v									v		v		v	v	v														v			
MK20	Kimia Pangan			v							v				v	v								v																					v		
MK21	Praktek Kimia Pangan			v							v				v	v	v	v						v		v																			v	v	
MK22	Pengantar Teknologi Informasi			v							v												v																							v	
MK23	Praktek Pengantar Teknologi Informasi			v							v													v																						v	
MK24	Statistka Industri			v							v													v	v			v																			
MK25	Biokimia Pangan			v							v				v	v								v																							

No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CP L 1	CP L 2	CP L 3	CP L 4	CP L 5	CP L 6	CP L 7	CP L 8	CP L 9	CP L 10	CP L 11	CP L 12	CP L 13	CP L 14	CP L 15	CP L 16	CP L 17	CP L 18	CP L 19	CP L 20	CP L 21	CP L 22	CP L 23	CP L 24	CP L 25	CP L 26	CP L 27	CP L 28	CP L 29	CP L 30	CP L 31	CP L 32	CP L 33	CP L 34	CP L 35	CP L 36	CP L 37	CP L 38	CP L 39	CP L 40	CP L 41	CP L 42					
MK26	Praktek Biokimia Pangan			v							v				v	v	v						v		v	v									v		v											
MK27	Mikrobiologi Pangan			v							v				v	v							v		v																							
MK28	Praktek Mikrobiologi Pangan			v							v				v	v	v						v		v	v																						
MK29	Analisa Pangan			v							v				v	v							v		v																							
MK30	Praktek Analisa Pangan			v							v				v	v	v						v		v	v																						
MK31	Rekayasa Pengolahan Pangan			v								v	v			v	v	v					v				v			v													v	v				
MK32	Analisa Sensori			v							v				v		v							v	v																							
MK33	Praktek Analisa Sensori			v							v				v	v								v	v																							
MK34	Pangan Fungsional			v							v																																	v		v		
MK35	Manajemen Limbah Agroindustri			v																																												
MK36	Praktek Manajemen Limbah			v											v																																	



No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7	CPL 8	CPL 9	CPL 10	CPL 11	CPL 12	CPL 13	CPL 14	CPL 15	CPL 16	CPL 17	CPL 18	CPL 19	CPL 20	CPL 21	CPL 22	CPL 23	CPL 24	CPL 25	CPL 26	CPL 27	CPL 28	CPL 29	CPL 30	CPL 31	CPL 32	CPL 33	CPL 34	CPL 35	CPL 36	CPL 37	CPL 38	CPL 39	CPL 40	CPL 41	CPL 42								
	Agroindustri																																																		
MK37	Gambar Desain Produk dan Kemasan								v	v			v		v					v			v	v																			v				v				
MK38	Praktek Gambar Desain Produk dan Kemasan								v	v			v		v					v			v	v																					v				v		
MK39	Alat dan Mesin Industri Pertanian									v					v						v																													v	
MK40	Sanitasi Industri Pangan			v							v	v			v					v	v			v	v																										
MK41	Good Manufacturing Practice			v							v	v			v					v	v			v	v																										
MK42	Teknologi Pengolahan dan Pengawetan			v										v																																				v	
MK43	Praktek Teknologi Pengolaha			v										v																																					v

No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CP L 1	CP L 2	CP L 3	CP L 4	CP L 5	CP L 6	CP L 7	CP L 8	CP L 9	CP L 10	CP L 11	CP L 12	CP L 13	CP L 14	CP L 15	CP L 16	CP L 17	CP L 18	CP L 19	CP L 20	CP L 21	CP L 22	CP L 23	CP L 24	CP L 25	CP L 26	CP L 27	CP L 28	CP L 29	CP L 30	CP L 31	CP L 32	CP L 33	CP L 34	CP L 35	CP L 36	CP L 37	CP L 38	CP L 39	CP L 40	CP L 41	CP L 42						
	n dan Pengawetan																																																
MK44	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan			v									v		v											v	v					v																	
MK45	Praktek Perencanaan Bisnis			v						v	v				v	v		V								v			v		v	v															v		
MK46	Tata Letak dan Penanganan Bahan									v		v			v	v										v					v		v										v				v		
MK47	Praktek GMP dan Sanitasi Industri Pangan			v								v	v		v							v		v	v			v	v														v	v			v		
MK48	Teknik Supervisi		v					v	v	v	v	v			v												v												v	v	v	v	v	v					v
MK49	K3 dan Etika Profesi			v						v					v	v																												v				v	
MK50	Metodologi Penelitian							v	v						v																																		
MK51	Rancangan Percobaan								v	v	v				v	v																																	

No. Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7	CPL 8	CPL 9	CPL 10	CPL 11	CPL 12	CPL 13	CPL 14	CPL 15	CPL 16	CPL 17	CPL 18	CPL 19	CPL 20	CPL 21	CPL 22	CPL 23	CPL 24	CPL 25	CPL 26	CPL 27	CPL 28	CPL 29	CPL 30	CPL 31	CPL 32	CPL 33	CPL 34	CPL 35	CPL 36	CPL 37	CPL 38	CPL 39	CPL 40	CPL 41	CPL 42			
MK52	Riset Operasi			v							v									v		v										v		v		v								v		
MK53	Pengendalian Keamanan Pangan			v						v		v	v										v	v	v			v	v								v									
MK54	Diversifikasi Pangan Lokal			v												v	v	v				v	v					v																v	v	v
MK56	Pilot Plant									v	v			v								v	v											v	v					v	v	v	v	v	v	
MK57	Magang Industri	v	v	v	v	v	V	V	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v
MK58	Seminar								v		v																																			
MK59	Tugas Akhir			v						v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v													

## 7.2. Penentuan bobot sks

Penentuan Bobot SKS dilakukan dengan cara mengelompokan mata kuliah berdasarkan bahan kajian yang sudah disusun kemudian menentukan sks dari mata kuliah bersangkutan baik teori maupun praktek. Bobot SKS dalam kurikulum Prodi PPA tercantum dalam **Tabel 7**.

**Tabel 7.** Bobot sks mata kuliah

Bahan Kajian	Mata Kuliah	SKS	
		Teori	Praktek/ Praktikum
Produksi Pangan	Pengantar Ilmu Pertanian	2	
	Pengantar Agroindustri	2	
	Praktek Pengantar Agroindustri		2
	Pengentahuan Bahan Agroindustri	2	
	Praktek Pengetahuan Bahan Agroindustri		2
	Sistem dan Manajemen Agroindustri	2	
	Pengantar Ilmu Gizi	2	
	Alat dan Mesin Industri Pertanian	2	
	Teknologi Pengolahan dan Pengawetan	2	
	Praktek Teknologi Pengolahan dan Pengawetan		3
	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	2	
	Tata Letak dan Penanganan Bahan		2
	Riset Operasi	2	
	Pilot Plant		6
Rekayasa Proses Pangan	Matematika Industri	2	
	Statistika Industri	2	
	Sifat Fisik Bahan Pangan	2	
	Praktek Sifat Fisik Bahan Pangan		2
	Kimia Pangan	2	
	Praktek Kimia Pangan		2
	Rekayasa Pengolahan Pangan	2	
	Pangan Fungsional	2	
	Gambar Desain Produk dan Kemasan	2	
	Praktek Gambar Desain Produk dan Kemasan		2
	Manajemen Limbah Agroindustri	2	
	Praktek Manajemen Limbah Agroindustri		2
	Metodologi Penelitian	2	
	Rancangan Percobaan	2	
	Diversifikasi Pangan Lokal	2	
Magang industri		20	
Tugas Akhir		6	
Mutu dan Keamanan Pangan	Biokimia Pangan	2	
	Praktek Biokimia Pangan		1
	Mikrobiologi Pangan	2	

Bahan Kajian	Mata Kuliah	SKS	
		Teori	Praktek/ Praktikum
	Praktek Mikrobiologi Pangan		1
	Analisa Pangan	2	
	Praktek Analisa Pangan		2
	Analisa Sensori	2	
	Praktek Analisa Sensori		2
	Bahan Tambahan Pangan	2	
	Sanitasi Industri Pangan	2	
	Good Manufacturing Practice (GMP)	2	
	Praktek GMP dan Sanitasi Industri Pangan		3
	Pengendalian Keamanan Pangan	2	
Manajemen, Informasi dan Komunikasi	Kewirausahaan	2	
	Strategi dan Manajemen Pemasaran	2	
	Pengantar Teknologi Informasi	2	
	Praktek Pengantar Teknologi Informasi		2
	Praktek Perencanaan Bisnis		2
	Manajemen Laboratorium Pangan	2	
	Teknik Supervisi	2	
	K3 dan Etika Profesi	2	
Seminar		1	
Humaniora	Pendidikan Agama	2	
	Pendidikan Pancasila	2	
	Kewarganegaraan	2	
	Bahasa Indonesia	2	
	Bahasa Inggris	2	
	Praktek Bahasa Inggris I		2
	Praktek Bahasa Inggris II		2

### 7.3. Matrik hubungan Profil Lulusan dengan Mata kuliah

**Tabel 8.** Matrik hubungan profil dan mata kuliah

Mata Kuliah	PL1	PL2	PL3	PL4
Pendidikan Agama	v	v	v	v
Pendidikan Pancasila	v	v	v	v
Kewarganegaraan	v	v	v	v
Bahasa Indonesia	v	v	v	v
Bahasa Inggris	v	v	v	v
Praktek Bahasa Inggris I	v	v	v	v
Praktek Bahasa Inggris II	v	v	v	v
Pengantar Ilmu Pertanian	v	v	v	v
Pengantar Agroindustri	v	v	v	v

Mata Kuliah	PL1	PL2	PL3	PL4
Praktek Pengantar Agroindustri	v	v	v	v
Pengentahuan Bahan Agroindustri	v	v	v	v
Praktek Pengetahuan Bahan Agroindustri	v	v	v	v
Matematika Industri	v			v
Sistem dan Manajemen Agroindustri	v		v	v
Kewirausahaan			v	v
Pengantar Ilmu Gizi		v	v	
Strategi dan Manajemen Pemasaran			v	v
Sifat fisik Bahan Pangan	v	v	v	v
Praktek Sifat Fisik Bahan Pangan	v	v	v	v
Kimia Pangan	v	v	v	
Praktek Kimia Pangan	v	v		
Pengantar Teknologi Informasi	v		v	v
Praktek Pengantar Teknologi Informasi	v		v	v
Statistka Industri	v		v	v
Biokimia Pangan	v	v		
Praktek Biokimia Pangan	v	v		
Mikrobiologi Pangan	v	v		
Praktek Mikrobiologi Pangan	v	v		
Analisa Pangan	v	v		
Praktek Analisa Pangan	v	v	v	v
Rekayasa Pengolahan Pangan		v	v	v
Analisa Sensori		v	v	v
Praktek Analisa Sensori	v		v	v
Pangan Fungsional	v			v
Manajemen Limbah Agroindustri	v		v	v
Praktek Manajemen Limbah Agroindustri	v		v	v
Gambar Desain Produk dan Kemasan			v	v
Praktek Gambar Desain Produk dan Kemasan			v	v
Alat dan Mesin Industri Pertanian	v	v	v	
Sanitasi Industri Pangan	v	v	v	v
Good Manufacturing Practice	v		v	v
Teknologi Pengolahan dan Pengawetan	v		v	v
Praktek Teknologi Pengolahan dan Pengawetan	v		v	v

<b>Mata Kuliah</b>	<b>PL1</b>	<b>PL2</b>	<b>PL3</b>	<b>PL4</b>
Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	v		v	v
Praktek Perencanaan Bisnis			v	v
Praktek Tata Letak dan Penanganan Bahan	v	v	v	v
Praktek GMP dan Sanitasi Industri Pangan	v	v	v	v
Teknik Supervisi	v			
K3 dan Etika Profesi	v	v		
Metodologi Penelitian	v	v	v	v
Rancangan Percobaan	v	v	v	v
Riset Operasi	v		v	v
Pengendalian Keamanan Pangan	v	v		
Diversifikasi Pangan Lokal	v		v	v
Pilot Plant	v			v
Magang Industri	v	v	v	v
Seminar	v	v	v	v
Tugas Akhir	v	v	vv	v

## **VIII. ORGANISASI MATA KULIAH**

Tahapan penyusunan struktur kurikulum dalam bentuk organisasi matrik mata kuliah per semester dilakukan dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- a. Tahapan pembelajaran mata kuliah yang direncanakan dalam usaha memenuhi capaian pembelajaran lulusan;
- b. Ketepatan letak mata kuliah yang disesuaikan dengan keruntutan tingkat kemampuan dan integrasi antar mata kuliah baik secara vertikal maupun horisontal;
- c. Beban belajar mahasiswa secara normal antara 8–10 jam per hari per minggu yang setara dengan beban 17-21 sks per semester.
- d. Proses penyusunannya melibatkan seluruh dosen program studi dan selanjutnya ditetapkan oleh program studi.

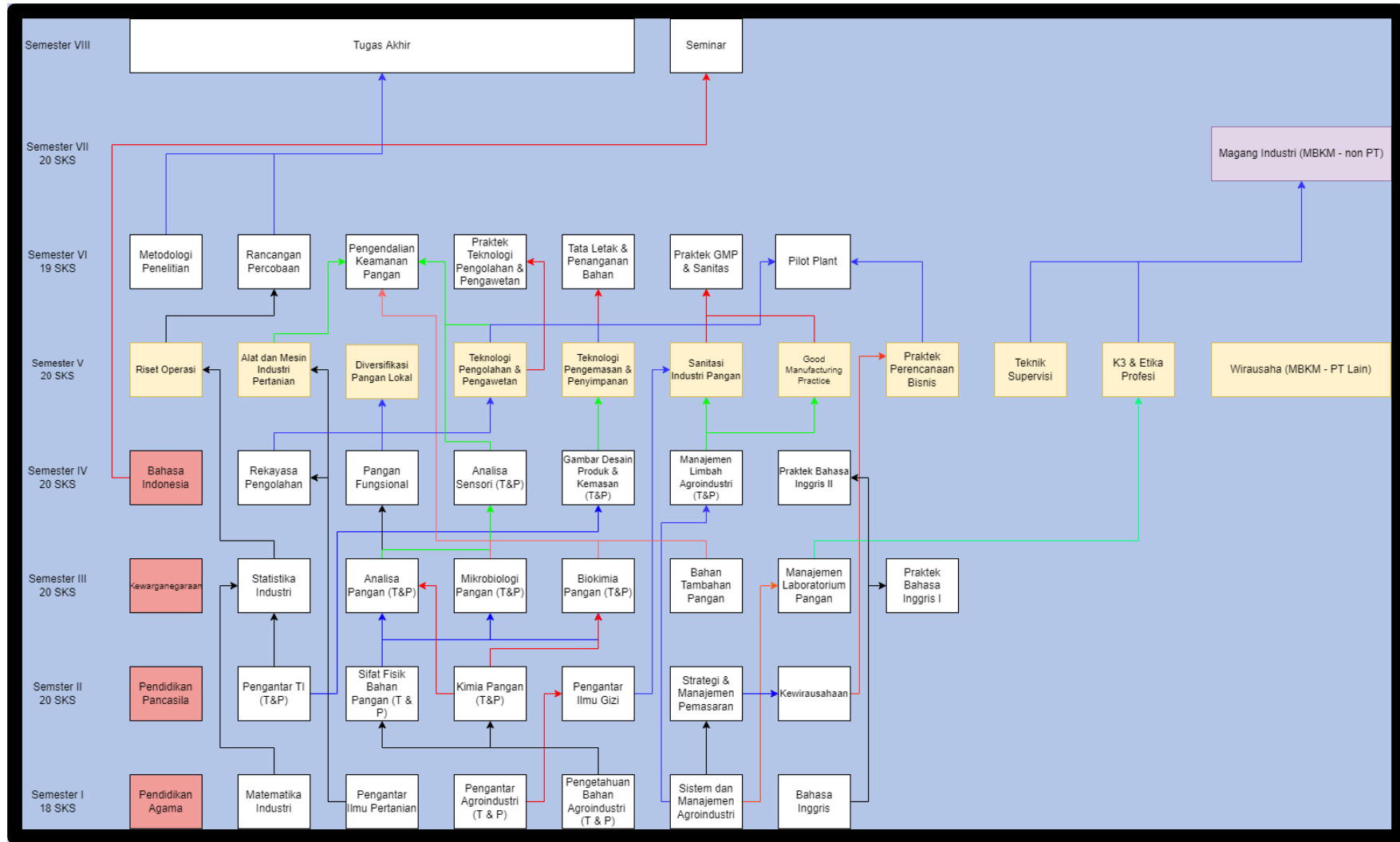


**Tabel 9.** Matrik organisasi mata kuliah prodi D4

SMT	SKS	MATA KULIAH DALAM PRODI											MK-MBKM				
													DALAM PT	PT LAIN	NON-PT		
VIII	7	Seminar (1 SKS)	Tugas Akhir (6 SKS)														
VII	20																Magang Industri (20 SKS)
VI	20	Metodologi Penelitian (2 SKS)	Rancangan Percobaan (2 SKS)	Pengendalian Keamanan Pangan (2 SKS)	Praktek GMP dan Sanitasi Industri Pangan (3 SKS)	Praktek Teknologi Pengolahan dan Pengawetan (3 SKS)	Tata Letak dan Penanganan Bahan (2 SKS)	Pilot Plant (6 SKS)									
V	20	Riset Operasi (2 SKS)	Sanitasi Industri Pangan (2 SKS)	Good Manufacturing Practice / GMP(2 SKS)	Teknologi Pengolahan dan pengawetan (2 SKS)	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan (2 SKS)	Praktek Perencanaan Bisnis (2 SKS)	Diversifikasi Pangan Lokal (2 SKS)	K3 dan Etika Profesi (2 SKS)	Alat dan Mesin Industri Pertanian (2 SKS)	Teknik Supervisi (2 SKS)					MBKM Wirausaha (20 sks)	
IV	19	Rekayasa Pengolahan Pangan (2 SKS)	Analisa Sensori (2 SKS)	Pangan Fungsional (2 SKS)	Gambar Desain Produk dan Kemasan (2 SKS)	Manajemen Limbah Agroindustri (2 SKS)	Praktek Analisa Sensori (2 SKS)	Praktek Gambar Desain Produk dan Kemasan (2 SKS)	Praktek Manajemen Limbah Agroindustri (1 SKS)	Praktek Bahasa Inggris II (2 SKS)	Bahasa Indonesia (2 SKS)						
III	20	Statistika Industri (2 SKS)	Biokimia Pangan (2 SKS)	Mikrobiologi Pangan (2 SKS)	Analisa Pangan (2 SKS)	Bahan Tambahan	Manajemen Laboratorium	Praktek Biokimia	Praktek Mikrobiologi	Praktek Analisa	Praktek Bahasa	Kewarganegaraan					

SMT	SKS	MATA KULIAH DALAM PRODI											MK-MBKM		
													DALAM PT	PT LAIN	NON-PT
						n Pangan (2 SKS)	Pangan (2 SKS)	Pangan (1 SKS)	gi Pangan (1 SKS)	Pangan (2 SKS)	Inggris I (2 SKS)	n (2 SKS)			
II	20	Kewirausahaan (2 SKS)	Pengantar Ilmu Gizi (2 SKS)	Strategi dan Manajemen Pemasaran (2 SKS)	Sifat Fisik Bahan Pangan (2 SKS)	Kimia Pangan (2 SKS)	Pengantar Teknologi Informasi (2 SKS)	Praktek Sifat Fisik Bahan Pangan (2 SKS)	Praktek Kimia Pangan (2 SKS)	Praktek Pengantar teknologi Informasi (2 SKS)	Pendidikan Pancasila (2 SKS)				
I	18	Bahasa Inggris (2 SKS)	Pengantar Ilmu Pertanian (2 SKS)	Pengantar Agroindustri (2 SKS)	Pengetahuan Bahan Agroindustri (2 SKS)	Matematika Industri (2 SKS)	Sistem dan Manajemen Agroindustri (2 SKS)	Praktek Pengantar Agroindustri (2 SKS)	Praktek Pengetahuan Bagan Agroindustri (2 SKS)	Pendidikan Agama (2 SKS)					
Jml	144														

Tabel 11. Peta Kurikulum



## IX. DAFTAR SEBARAN MATA KULIAH TIAP SEMESTER

Tabel 12. Sebaran mata kuliah tiap semester

No	Kode MK	Mata Kuliah	Bobot SKS	
			Teori	Praktek/ Praktikum
<b>SEMESTER I</b>				
1	0000012	Pendidikan Agama	2	
2	0000052	Bahasa Inggris	2	
3	0810032	Pengantar Ilmu Pertanian	2	
4	0810042	Pengantar Agroindustri	2	
5	0810052	Pengetahuan Bahan Agroindustri	2	
6	0810062	Matematika Industri	2	
7	0810072	Sistem dan Manajemen Agroindustri	2	
8	0811082	Praktek Pengantar Agroindustri		2
9	0811092	Praktek Pengetahuan Bahan Agroindustri		2
Jumlah Beban Studi			14	4
<b>SEMESTER II</b>				
1	0000032	Pendidikan Pancasila	2	
2	0000062	Kewirausahaan	2	
3	0820122	Kimia Pangan	2	
4	0821132	Praktek Kimia Pangan		2
5	0820142	Sifat Fisik Bahan Pangan	2	
6	0821152	Praktek Sifat Fisik Bahan Pangan		2
7	0820162	Pengantar Ilmu Gizi	2	
8	0820172	Strategi dan Manajemen Pemasaran	2	
9	0820182	Pengantar Teknologi Informasi	2	
10	0821192	Praktek Pengantar Teknologi Informasi		2
Jumlah Beban Studi			14	6
<b>SEMESTER III</b>				
1	0000042	Kewarganegaraan	2	
2	0830212	Statistika Industri	2	
3	0830222	Biokimia Pangan	2	
4	0830232	Mikrobiologi Pangan	2	
5	0830242	Analisa Pangan	2	
6	0830252	Bahan Tambahan Pangan	2	
7	0830262	Manajemen Laboratorium Pangan	2	
8	0831271	Praktek Biokimia Pangan		1
9	0831281	Praktek Mikrobiologi Pangan		1
10	0831292	Praktek Analisa Pangan		2
11	0831302	Praktek Bahasa Inggris 1		2
Jumlah Beban Studi			14	6
<b>SEMESTER IV</b>				
1	0000022	Bahasa Indonesia	2	
2	0840322	Rekayasa Pengolahan Pangan	2	

No	Kode MK	Mata Kuliah	Bobot SKS	
			Teori	Praktek/ Praktikum
3	0840332	Analisa Sensori	2	
4	0840342	Pangan Fungsional	2	
5	0840352	Gambar Desain Produk dan Kemasan	2	
6	0840362	Manajemen Limbah Agroindustri	2	
7	0841372	Praktek Analisa Sensori		2
8	0841382	Praktek Gambar Desain Produk dan Kemasan		2
9	0841392	Praktek Bahasa Inggris 2		2
10	0841401	Praktek Manajemen Limbah Agroindustri		1
Jumlah Beban Studi			12	7
<b>SEMESTER V</b>				
<b>DIDALAM PT</b>				
1	0850412	Riset Operasi	2	
2	0850422	Sanitasi Industri Pangan	2	
3	0850432	Good Manufacturing Practice (GMP)	2	
4	0850442	Teknologi Pengolahan dan Pengawetan	2	
5	0850452	Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan	2	
6	0851462	Praktek Perencanaan Bisnis		2
7	0850472	Teknik Supervisi	2	
8	0850482	Diversifikasi Pangan Lokal	2	
9	0850492	K3 dan Etika Profesi	2	
10	0850502	Alat dan Mesin Industri Pertanian	2	
Jumlah Beban Studi			18	2
<b>DILUAR PT</b>				
1		MBKM		
		Wirausaha		20
Jumlah Beban Studi				20
<b>SEMESTER VI</b>				
1	0861513	Praktek GMP dan Sanitasi Industri		3
2	0860522	Metodologi Penelitian	2	
3	0860532	Rancangan Percobaan	2	
4	0861542	Tata Letak dan Penanganan Bahan		2
5	0860552	Pengendalian Keamanan Pangan	2	
6	0861563	Praktek Teknologi Pengolahan dan Pengawetan		3
7	0861576	Pilot Plant		6
Jumlah Beban Studi			6	14
<b>SEMESTER VII</b>				
1	08715820	Magang Industri		20
Jumlah Beban Studi				20

No	Kode MK	Mata Kuliah	Bobot SKS	
			Teori	Praktek/ Praktikum
<b>SEMESTER VIII</b>				
1	0881596	Seminar (Kolokium)		1
2	0881601	Tugas Akhir		6
Jumlah Beban Studi				7

## X. RENCANA PEMBELAJARAN SEMSTER (RPS)

Penyusunan RPS dilakukan dengan memegang prinsip : 1) RPS adalah dokumen program pembelajaran yang dirancang untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan sesuai CPL yang ditetapkan, sehingga harus dapat ditelusuri keterkaitan dan kesesuaian dengan konsep kurikulumnya; 2) Rancangan dititik beratkan pada bagaimana memandu mahasiswa belajar agar memiliki kemampuan sesuai dengan CP kepentingan kegiatan dosen mengajar; 3) Pembelajaran yang dirancang adalah pembelajaran yang berpusat pada mahasiswa (student centred learning disingkat SCL); 4) RPS wajib ditinjau dan disesuaikan secara berkala dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Rencana Pembelajaran Semester telah disusun sesuai dengan SN-Dikti Pasal 12 yang memuat : a) nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, sks, nama dosen pengampu; b) capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan pada mata kuliah; c) kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan; d) bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai; e) metode pembelajaran; f) waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran; g) pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester; h) kriteria, indikator, dan bobot penilaian; dan i) daftar referensi yang digunakan.