



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP) UNIVERSITAS DIPONEGORO

SPMI- UNDIP	SAP	10.05.03	043
--------------------	------------	-----------------	------------

Revisi ke	:	2
Tanggal	:	1 September 2014
Dikaji Ulang Oleh	:	Ketua Jurusan Ilmu Gizi
Dikendalikan Oleh	:	GPM Ilmu Gizi
Disetujui Oleh	:	Dekan Fakultas Kedokteran

UNIVERSITAS DIPONEGORO		SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043	Disetujui Oleh Dekan Fak. Kedokteran
Revisi ke 2	Tanggal 1 September 2014	Satuan Acara Pembelajaran	



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 1 (satu)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip kewanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan pengantar kewanan pangan
3. Indikator	: Mahasiswa mampu menjelaskan pengantar kewanan pangan dengan benar
B. Pokok Bahasan	: Pendahuluan
C. Sub Pokok Bahasan	: - Pengertian kewanan pangan - Faktor-faktor yang mempengaruhi kewanan pangan
D. Kegiatan Pembelajaran	:

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-1, manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-1. 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang silabus dan pengertian keamanan pangan • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-1 • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

- Schmidt RH & GE Rodrick. 2003. Food safety handbook. Wiley-interscience. New Jersey



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 2 (dua)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan keamanan pangan ; meliputi bahan kimia dalam diet, allergen dan residu
3. Indikator	: Setelah mengikuti mata kuliah ini, Mampu menjelaskan keamanan pangan ; meliputi bahan kimia dalam diet, allergen dan residu dengan benar
B. Pokok Bahasan	: Bahan kimia dalam diet, allergen dan residu
C. Sub Pokok Bahasan	: - Bahan kimia dalam makanan - Alergen - Residu bahan kimia dan alergen pada makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-2, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-2. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang Bahan kimia dalam diet, allergen dan residu. Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-2. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

: Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

:

- Schmidt RH & GE Rodrick. 2003. Food safety handbook. Wiley-interscience. New jersey



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 3 (tiga)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan kontaminan, racun dalam prosesing dalam pangan
3. Indikator	:	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan kontaminan, racun dan prosesing dalam pangan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	Kontaminan, racun dan prosesing dalam pangan
C. Sub Pokok Bahasan	:	- Kontaminan pangan - Racun dalam bahan makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-3, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			<p>materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-3.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<p>Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang Kontaminan, racun dan prosesing dalam pangan dengan benar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-3. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

- Schmidt RH & GE Rodrick. 2003. Food safety handbook. Wiley-interscience. New jersey



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 4 (empat)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu menjelaskan kualitas bahan makanan

3. Indikator :
Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa Mampu menjelaskan kualitas bahan makanan dengan benar.

B. Pokok Bahasan : Kualitas pangan

C. Sub Pokok Bahasan :
- Isu kualitas pangan
- Kerusakan pangan
- Pangan olahan
- Pangan organic
- GMO

D. Kegiatan Pembelajaran :

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-4, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			<p>mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-4.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<p>Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang kualitas pangan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-4. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Schmidt RH & GE Rodrick. 2003. Food safety handbook. Wiley-interscience. New jersey



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 5 (lima)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip kewanamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan bahaya mikrobiologi pada pangan
3. Indikator	: Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan bahaya mikrobiologi pada pangan dengan benar.
B. Pokok Bahasan	: Bahaya mikrobiologi
C. Sub Pokok Bahasan	: - Pengertian bahaya mikrobiologi - Berbagai contoh bahaya mikrobiologi 1
D. Kegiatan Pembelajaran	:

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-5, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			ke-5. • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya			
2.	Penyajian	• Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning,	Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang bahaya mikrobiologi • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung	• LCD + Laptop • Kabel power	• Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis	• 160 mnt
3.	Penutupan	• Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning,	• Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-5. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya	• LCD + Laptop	• Komunikasi • Berargumentasi logis	• 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Adams MR & Moss MO. 2005. Food microbiology 2nd ed. Cambridge. The Royal Society of Chemistry



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 6 (enam)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi	: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip kewanamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal
2. Kompetensi Dasar	: Mahasiswa mampu menjelaskan bahaya lanjut mikrobiologi
3. Indikator	: Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan bahaya lanjut mikrobiologi dengan benar.
B. Pokok Bahasan	: Bahaya mikrobiologi lanjutan
C. Sub Pokok Bahasan	: - Contoh lanjutan bahaya mikrobiologi - Faktor-faktor yang mempengaruhi peningkatan bahaya mikrobiologi
D. Kegiatan Pembelajaran	:

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-6, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-6. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<p>Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang bahaya mikrobiologi lanjutan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-6. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi	:	Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.
F. Referensi	:	1. Adams MR & Moss MO. 2005. Food microbiology 2 nd ed. Cambridge. The Royal Society of Chemistry



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 7 (tujuh)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu menjelaskan hazard assesment

3. Indikator :
Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan hazard assesment dengan benar

B. Pokok Bahasan : Hazard assesment

C. Sub Pokok Bahasan :
- Pengertian hazard assesment
- Dapat menentukan hazard assesment pada suatu bahan makanan

D. Kegiatan Pembelajaran

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-7, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			ke-7. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang hazard assesment • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-7. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012. HACCP Plan Designing a HACCP Plan for Your Facility
2. Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL
3. FDA-CFSAN. 2006. Managing Food Safety: A Regulator's Manual For Applying HACCP Principles to Risk based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems. Diunduh 18 Desember 2012.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/default.htm>
4. Mbrio. 2008. HACCP Training . Bogor



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 9 (sembilan)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu mampu menjelaskan keamanan pangan melalui GMP dan SSOP

3. Indikator : Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan Keamanan pangan melalui GMP dan SSOP dengan baik.

B. Pokok Bahasan : GMP dan SSOP

C. Sub Pokok Bahasan :
▪ Pengertian GMP
▪ Pengertian SSOP

D. Kegiatan Pembelajaran :

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-9, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt


			ke-9. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang GMP dan SSOP • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-9. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargu mentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012. HACCP Plan Designing a HACCP Plan for Your Facility
2. Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL
3. FDA-CFSAN. 2006. Managing Food Safety: A Regulator's Manual For Applying HACCP Principles to Risk based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems. Diunduh 18 Desember 2012.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/default.htm>
4. Mbrio. 2008. HACCP Training . Bogor

		SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)	Disetujui oleh Dekan Fak. Kedokteran
Revisi ke: 2	Tanggal: 1 September 2014	SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043	

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 10 (sepuluh)

A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi	:	Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip kewanamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal
2. Kompetensi Dasar	:	Mahasiswa mampu menjelaskan tentang HACCP
3. Indikator	:	Setelah mengikuti mata kuliah ini, Mahasiswa mampu menjelaskan HACCP dengan benar.
B. Pokok Bahasan	:	HACCP
C. Sub Pokok Bahasan	:	- Pengertian HACCP - Aplikasi HACCP dalam manajemen makanan
D. Kegiatan Pembelajaran	:	

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-9, • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-10. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang kimia enzim • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-10. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012. HACCP Plan Designing a HACCP Plan for Your Facility
2. Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL
3. FDA-CFSAN. 2006. Managing Food Safety: A Regulator's Manual For Applying HACCP Principles to Risk based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems. Diunduh 18 Desember 2012.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/default.htm>
4. Mbrio. 2008. HACCP Training . Bogor



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 11 (sebelas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi

: Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip kewanamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar

: Mahasiswa mampu menjelaskan sistem pangan halal

3. Indikator

: Setelah mengikuti mata kuliah ini, Mahasiswa mampu menjelaskan sistem pangan halal dengan benar

B. Pokok Bahasan

: Pangan halal

C. Sub Pokok Bahasan

- Pengertian
- Dapat menentukan manajemen sistem pangan halal

D. Kegiatan Pembelajaran

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-11. • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • menden gar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			<p>mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-11.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang sistem pangan halal • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendengarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-11. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. LPPOM MUI



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 12 (dua belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu menjelaskan food chain manajemen

3. Indikator :
Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan food chain manajemen dengan benar.

B. Pokok Bahasan : Food chain manajemen

C. Sub Pokok Bahasan :
- Pengertian
- GAP
- GDP
- QA, QC

D. Kegiatan Pembelajaran :

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-12. • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-11. <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang food chain manajemen • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Menden garkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-12. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012. HACCP Plan Designing a HACCP Plan for Your Facility
2. Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL
3. FDA-CFSAN. 2006. Managing Food Safety: A Regulator's Manual For Applying HACCP Principles to Risk based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems. Diunduh 18 Desember 2012.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/default.htm>
4. Mbrio. 2008. HACCP Training . Bogor



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 13 (tiga belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu menjelaskan food quality

3. Indikator :
Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu menjelaskan food quality dengan benar.

B. Pokok Bahasan : Food quality

C. Sub Pokok Bahasan :
- Pengertian
- Contoh-contoh kualitas pangan yang baik

D. Kegiatan Pembelajaran :

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	Ceramah -Tanya Jawab • -Self Directed Learning	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-13 • Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Kedisiplinan • Kemampuan belajar • mendingar 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

			<p>mengikuti perkuliahan ke-13.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang food quality • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah, Tanya Jawab, Self-Directed-Learning, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-13. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Schmidt RH & GE Rodrick. 2003. Food safety handbook. Wiley-interscience. New jersey



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh

Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 14 (empat belas)

A. Kompetensi

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip keamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu melakukan perencanaan HACCP

3. Indikator :
Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu melakukan perencanaan dengan benar

B. Pokok Bahasan : Perencanaan HACCP

C. Sub Pokok Bahasan : - Pembuatan perencanaan HACCP

D. Kegiatan Pembelajaran :

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Pengantar dari dosen 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-14. Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-14. Mahasiswa diberi 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 20 mnt

			kesempatan bertanya			
2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi HACCP tiap kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang HACCP dari teman • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama perkuliahan diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab, kesimpulan, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-14. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. Calvert County Health Department. Division of Environmental Health. 2012. HACCP Plan Designing a HACCP Plan for Your Facility
2. Fort Wyne Community School. FWCS Nutrition Services: HACCP MANUAL
3. FDA-CFSAN. 2006. Managing Food Safety: A Regulator's Manual For Applying HACCP Principles to Risk based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems. Diunduh 18 Desember 2012.
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ManagingFoodSafetyHACCPPrinciples/Regulators/default.htm>
4. Mbrio. 2008. HACCP Training . Bogor



SATUAN ACARA PEMBELAJARAN (SAP)

Disetujui oleh
Dekan
Fak.
Kedokteran

Revisi ke:
2

Tanggal:
1 September
2014

SPMI-UNDIP/SAP/10.05.03/043

Mata Kuliah : Mutu dan Keamanan Pangan
Kode/Bobot : KUG 227/ 4 SKS
Pertemuan ke : 15 (lima belas)
A. Kompetensi :

1. Standar Kompetensi : Setelah menyelesaikan mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan prinsip kewanamanan pangan, membuat perencanaan HACCP dan pangan halal

2. Kompetensi Dasar : Mahasiswa mampu melakukan perencanaan auditing halal

3. Indikator :
Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mampu melakukan perencanaan auditing halal dengan benar.

B. Pokok Bahasan : Aplikasi halal manajemen

C. Sub Pokok Bahasan : Aplikasi manajemen halal (studi kasus)

D. Kegiatan Pembelajaran :

1	2	3	4	5	6	7
No	Tahap	Metoda Pembelajaran	Aktivitas belajar mahasiswa	Media dan Alat Pembelajaran	Soft Skill	Waktu
1.	Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Pengantar dari dosen 	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang cakupan materi yang akan dibahas pada pertemuan ke-15. Mahasiswa memperhatikan manfaat dan hubungan materi tsb dengan materi lain dan kompetensi apa yang akan dicapai mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan ke-15. Mahasiswa diberi kesempatan bertanya 	<ul style="list-style-type: none"> LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> Kedisiplinan Kemauan belajar mendengar 	<ul style="list-style-type: none"> 20 mnt

2.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi tiap kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa memperhatikan tayangan dan penjelasan tentang manajemen pangan halal dari teman/kelompok lain • Mahasiswa diberikan kesempatan bertanya/memberikan pendapatnya selama presentasi berlangsung 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop • Kabel power 	<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitas • Mendingarkan • Berpikir kritis • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 160 mnt
3.	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> • Tanya jawab, kesimpulan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa berdiskusi bersama dosen mengenai materi yang belum dipahami (kurang jelas) • Mahasiswa menjelaskan rangkuman materi yang dipelajari pada pertemuan ke-15. • Mahasiswa mendapatkan gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD + Laptop 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikasi • Berargumentasi logis 	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mnt

E. Evaluasi

Instrumen yang digunakan adalah jawaban mahasiswa pada saat diberikan pertanyaan dan tanggapan mahasiswa atas jawaban temannya.

F. Referensi

1. LPPOM MUI