

	KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA FAKULTAS TEKNIK					
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
	NO.:RPS/BOG/6204/2014	SEM: II	SKS: 2T	Revisi: 01	Tanggal 28 Agustus 2015	

PROGRAM STUDI : SEMUA PROGRAM STUDI S1
MATA KULIAH : PENGETAHUAN BAHAN PANGAN
DOSEN PENGAMPU : Dr. MUTIARA NUGRAHENI, ANDIAN ARI A., M.Sc., ICHDA CHAYATI, MP.

I. DESKRIPSI MATA KULIAH

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu memahami sifat-sifat bahan pangan, perubahan sebelum dan setelah pengolahan sehingga dapat melakukan penanganan dengan benar, tidak membahayakan kesehatan dan bahan pangan tidak kehilangan zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, baik pada nabati maupun hewani. Materi yang diberikan meliputi komponen bahan pangan dan perubahan karena pengolahan, hasil olahan dan isu yang berkaitan materi yang disampaikan. Materi meliputi: daging, unggas, telur, ikan, susu, lemak dan minyak, sayuran, buah-buahan, sereal, kacang-kacangan, dan umbi-umbian. Pembelajaran mata kuliah ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan presentasi. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, tugas kelompok, ujian mid semester dan ujian akhir semester.

II. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

1. Bertaqawa kepada Tuhan YME dan mampu menunjukkan sikap religius dan berakhlak,
2. Mahasiswa berpartisipasi aktif, bertanggungjawab, dan memiliki motivasi mengembangkan diri,
3. Mahasiswa mampu menguasai konsep teoritis, menganalisis, struktur fisik, komposisi kimia, perubahan fisik dan kimia sebelum dan selama pengolahan bahan pangan hewani dan nabati.
4. Memiliki kemampuan berkomunikasi secara efektif, berpikir kritis dan membuat keputusan yang tepat.

III. MATRIK RENCANA PEMBELAJARAN

Pertemuan ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian	Model/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Tagihan	Waktu	Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1-2	Menjelaskan ruang lingkup pengetahuan bahan pangan, dan perubahan komponen	• Silabi pengetahuan bahan pangan	• Ceramah • Sumbang saran	• Mhs mempersepsi materi ajar	• Menjelaskan ruang lingkup pengetahuan bahan pangan, komponen bahan	Keaktifan		100'	1 – 8

Dibuat oleh: Tim Pengampu Pengujian Bahan Pangan	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Ketua Prodi : Sutriyati Purwanti, M.Si	Diperiksa oleh: Noor Fitrihana, ST, M.Eng.
--	---	---	---

Pertemuan ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian	Model/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Tagihan	Waktu	Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	bahan pangan	• Ruang lingkup pengujian bahan pangan • Komponen bahan pangan (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral) • Perubahan komponen bahan pangan dalam pengolahan	(brain storming) • Diskusi	• Mhs mengkaji diktat secara kelompok • Mhs mendiskusikan komponen bahan pangan • Mhs mendiskusikan perubahan komponen bahan pangan dalam pengolahan	pangan dan perubahannya • Partisipasi aktif mhs dlm sumbang saran				
3-4	Menjelaskan materi daging ditinjau dari struktur fisik, sifat kimia, penanganan, kerusakan dan hasil olah	• Menjelaskan pengertian daging dan karkas • Struktur fisik dan komposisi kimia • Fisiologi pasca mortem • Penanganan, kerusakan dan perubahan pasca mortem • Hasil olah	• Ceramah • Problem Based Learning (PBL) • Diskusi	• Mhs mendiskusikan daging dan karkas, struktur fisik dan komposisi kimia, fisiologi pasca mortem, penanganan, kerusakan dan perubahan pasca mortem dan hasil olah	• Menghasilkan resume hasil diskusi mengenai daging dan penanganannya serta isu / kecurangan yang berkembang tentang daging • Setiap mhs menghargai pendapat mhs lain	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 - 8
5-6	Menjelaskan dan mengkaji materi unggas tentang karkas, struktur fisik, sifat kimia, penanganan, kerusakan dan hasil olah.	• Menjelaskan Pengertian unggas dan karkas • Struktur fisik, komponen karkas dan komposisi kimia • Fisiologi pasca mortem • Penanganan, kerusakan dan perubahan pasca mortem • Hasil olah	• Ceramah • PBL • Diskusi	• Mhs mendiskusikan unggas dengan kaitannya dengan struktur fisik dan komposisi kimia, fisiologi pasca mortem, penanganan, kerusakan dan perubahan pasca mortem dan hasil olah	• Menghasilkan resume berkaitan dengan penanganan unggas dan isu/kecurangan yang berkembang tentang unggas • mhs menghargai pendapat mhs lain	Rubik penilaian keaktifan		100'	1-8

Dibuat oleh: Tim Pengampu Pengujian Bahan Pangan	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Ketua Prodi : Sutriyati Purwanti, M.Si	Diperiksa oleh: Noor Fitrihana, ST, M.Eng.
--	---	---	---

Pertemuan ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian	Model/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Tagihan	Waktu	Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Menjelaskan materi telur, struktur fisik, sifat kimia, sifat fungsional, penanganan, kerusakan dan hasil olah.	- Menjelaskan jenis dan morfologi, struktur fisik dan komposisi kimia, sifat fungsional - Menjelaskan penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan - Hasil olah telur	- Ceramah - PBL - Diskusi	- Mhs menjelaskan jenis dan morfologi, struktur fisik dan sifat fungsional telur - Mhs memahami dan menjelaskan penanganan pasca panen telur serta perubahannya - Mhs dapat mengidentifikasi dan memahami variasi pengolahan telur	- Mhs mengerjakan tugas secara berkelompok dan membuat resume berkaitan dengan penanganan ikan dan isu/kecurangan yang berkembang tentang ikan - Bertanggungjawab terhadap tugas	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 - 8
8	Ujian Tengah Semester	Materi daging, unggas, telur	PBL	Mhs mengerjakan soal essay berkaitan dengan materi daging, unggas, telur	- Mhs mengerjakan ujian teori secara individu - Bertanggungjawab terhadap tugas	Rubik penilaian ujian tengah semester	25%	100'	1 - 8
9	Menjelaskan materi ikan kaitannya dengan struktur fisik, sifat kima, penanganan dan hasil olah.	Menjelaskan jenis dan morfologi, struktur fisik dan komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan pasca mortem dan hasil olah	- Ceramah - Diskusi	Mhs mendengarkan dan berdiskusi kaitannya dengan materi ikan (struktur fisik, komposisi kimia, penanganan kerusakan dan perubahan pasca panen serta hasil olahan ikan)	Mhs berpartisipasi aktif diskusi materi ikan serta membuat ringkasan mengenai penanganan ikan yang benar dan kecurangan yang terjadi pada ikan	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 - 8
10	Penjelasan tentang materi susu, struktur kimia, penanganan dan hasil olah.	Jenis dan sifat fisik, komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan, serta hasil olah	- Ceramah - Diskusi - PBL	Mhs mendengarkan dan berdiskusi kaitannya dengan jenis dan sifat fisik, komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan, serta hasil olah	Mhs berpartisipasi aktif diskusi materi susu, struktur kimia, penanganan dan hasil olah.	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 - 8
11	Penjelasan mengenai materi lemak dan minyak	Jenis dan sifat fisik., komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama	- Ceramah - Diskusi	Mhs menjelaskan dan berdiskusi kaitannya dengan jenis dan sifat fisik., komposisi kimia,	Mhs berpartisipasi aktif dalam diskusi kaitannya dengan materi lemak dan minyak, kecurangan	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 – 8

Dibuat oleh: Tim Pengampu Pengujian Bahan Pangan	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Ketua Prodi : Sutriyati Purwanti, M.Si	Diperiksa oleh: Noor Fitrihana, ST, M.Eng.
--	---	---	---

Pertemuan ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian	Model/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Tagihan	Waktu	Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		penyimpanan dan pengolahan serta hasil olah		penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan serta hasil olah	kaitannya dengan lemak dan minyak dan cara mendeteksi kecurangan tersebut				
12	Penjelasan materi sayuran	Jenis dan morfologi, komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan, serta hasil olah sayuran	- Ceramah - PBL - Diskusi	Mhs menjelaskan dan berdiskusi kaitannya dengan komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan, serta hasil olah sayuran	Mhs berpartisipasi aktif dalam diskusi materi buah dan sayur serta kecurangan yang terjadi di sayuran	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 – 8
13	Penjelasan materi buah	Jenis dan morfologi, komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan, serta hasil olah buah	- Ceramah - PBL - Diskusi	Mhs menjelaskan dan berdiskusi kaitannya dengan komposisi kimia, penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan, serta hasil olah buah	Mhs berpartisipasi aktif dalam diskusi materi buah serta kecurangan yang terjadi di buah	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 – 8
14	Penjelasan materi sereal dan kacang-kacangan	Jenis dan morfologi; komposisi kimia; penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan serta hasil olah	- Ceramah - Diskusi - PBL	Mhs menjelaskan dan berdiskusi kaitannya dengan jenis dan morfologi; komposisi kimia; penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan serta hasil olah sereal dan kacang-kacangan	Mhs berpartisipasi aktif dalam diskusi materi sereal dan kacang-kacangan kaitannya dengan perubahan selama penyimpanan dan kemungkinan terjadinya kecurangan yang terjadi di masyarakat	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 - 8
15	Penjelasan materi umbi	Jenis dan morfologi; komposisi kimia; penanganan, kerusakan dan perubahan selama penyimpanan dan pengolahan; serta hasil	- Praktik - Diskusi - PBL	Mhs menjelaskan dan berdiskusi kaitannya dengan jenis dan morfologi; komposisi kimia; penanganan, kerusakan dan perubahan selama	Mhs berpartisipasi aktif dalam diskusi materi umbi kaitannya dengan penanganan pasca panen dan pengolahan berbasis umbi	Rubik penilaian keaktifan		100'	1 - 8

Dibuat oleh: Tim Pengampu Pengujian Bahan Pangan	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Ketua Prodi : Sutriyati Purwanti, M.Si	Diperiksa oleh: Noor Fitrihana, ST, M.Eng.
--	---	---	---

Pertemuan ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian	Model/Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Indikator Penilaian	Teknik Penilaian	Bobot Tagihan	Waktu	Referensi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		olah		penimpanan dan pengolahan; serta hasil olah umbi					
16	Presentasi tugas lapangan	Penanganan pasca panen untuk mempertahankan kualitas daging, unggas, telur, ikan, susu, buah dan sayur, sereal, kacang-kacangan, umbi	- Ceramah - Diskusi	Mhs mempresentasikan, menjelaskan dan mendiskusikan materi hasil survey berkaitan dengan pengetahuan bahan pangan	- Mhs berpartisipasi aktif dalam presentasi dan diskusi materi pengetahuan bahan pangan - Pengumpulan peranan ilmu pengetahuan bahan pangan terhadap perkembangan industri boga	- Rubrik penilaian presentasi - Rubrik penilaian tugas makalah	15 % 15%	100'	

IV. BOBOT PENILAIAN*)

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	keaktifan	0-100	10%
		Tugas	0-100	15%
		Presentasi	0- 100	15 %
		UTS*)	0-100	25 %
		UAS *)	0-100	25 %
2	Kehadiran	Hadir 100 %	100	10 %
		Tidak hadir satu kali	90	
		Tidak hadir dua kali	80	
		Tidak hadir tiga kali	70	
		Tidak hadir empat kali	60	

*) Penilaian aspek, jenis penilaian dan pembobotan disesuaikan dengan capaian pembelajaran dan karakteristik mata kuliah

Dibuat oleh: Tim Pengampu Pengujian Bahan Pangan	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Ketua Prodi : Sutriyati Purwanti, M.Si	Diperiksa oleh: Noor Fitrihana, ST, M.Eng.
--	---	---	---

V. SUMBER BACAAN

1. Mutiara Nugraheni, 2013. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu
2. Muchtadi, Tien R dan Sugiyono. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bogor.
3. Sherrington, K.B. dan Gaman, P.M. 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
4. Buckle, K.A, dkk. 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
5. Sukarni, Maryati, dkk. 1995. Diktat Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan GMSK Faperta IPB. Bogor.
6. Kilham. 1995. Whole Food Bible. Addison Wisley. USA.
7. _____.1995. Complete Guide To Food and Cooking. Better Homes and Garden. USA.
8. Marliyati, S.A, dkk. 1995. Petunjuk Praktikum Bahan Pangan. Jurusan GMSK Faperta IPB. Bogor.

Dibuat oleh: Tim Pengampu Pengujian Bahan Pangan	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Ketua Prodi : Sutriyati Purwanti, M.Si	Diperiksa oleh: Noor Fitrihana, ST, M.Eng.
--	---	---	---