



UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
 FAKULTAS PERTANIAN  
 PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL  
 PERIKANAN

Nomor dokumen RPS :  
 .....

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

**A. Identitas Mata Kuliah**

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Pengembangan dan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan	PHI 2206	Pengolahan Hasil Perikanan	3	GENAP	21 November 2024
<b>OTORISASI</b>	<b>Dosen Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator MK</b>	<b>Ka PRODI</b>	
	Dr. Agus Supriadi (AS) Prof. Rinto (RT)		Tanda Tangan Agus Supriadi	Tanda Tangan [Prof. Ace Baehaki]	
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL</b>				
	<b>CPL-5</b>	Lulusan mampu menerapkan teknologi pengolahan hasil perikanan khususnya perikanan rawa			
	<b>CP-MK</b>				
	<b>CPMK-1</b>	Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik dan perbedaan antara produk pangan dan non-pangan hasil perikanan serta implikasinya terhadap pengembangan produk			
	<b>CPMK-2</b>	Mahasiswa mampu menganalisis berbagai metode dan proses pengembangan produk hasil perikanan, termasuk analisis kebutuhan pasar dan penerapan teknologi terbaru.			
	<b>CPMK-3</b>	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan mengembangkan ide-ide inovatif serta mengikuti tren terkini dalam pengembangan produk hasil perikanan.			
	<b>CPMK-4</b>	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip kreativitas dan desain dalam pengembangan produk pangan dan non-pangan hasil perikanan yang inovatif dan fungsional.			
	<b>CPMK-5</b>	Mahasiswa mampu mengembangkan dan mendiversifikasi produk hasil perikanan dengan memanfaatkan bahan baku berbasis protein, hidrokoloid, dan emulsi			
<b>CPMK-6</b>	Mahasiswa mampu melakukan studi kasus dan mengerjakan proyek pengembangan lanjut produk hasil perikanan secara mandiri maupun kelompok, dengan mempertimbangkan aspek nilai tambah produk.				
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Mata kuliah "Pengembangan Produk Hasil Perikanan" dirancang untuk membekali mahasiswa dengan pemahaman mendalam mengenai pengembangan produk pangan dan non-pangan hasil perikanan. Mahasiswa akan mempelajari karakteristik produk, metode analisis, dan proses pengembangan dari konsep hingga komersialisasi, dengan fokus pada inovasi dan keberlanjutan. Mata kuliah ini juga mencakup eksplorasi ide dan tren terkini, penerapan prinsip desain dan kreativitas, serta diversifikasi produk berbasis protein, hidrokoloid, emulsi, dan pengembangan produk dengan tujuan tertentu (functional food, imitasi food, emergency food). Melalui kuliah, studi kasus, dan proyek, mahasiswa diharapkan mampu menganalisis kebutuhan pasar, menerapkan teknologi terbaru, dan mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah.				

<b>Bahan Kajian</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karakteristik pengembangan produk pangan</li> <li>2. Konsepsi pengembangan produk Hasil Perikanan</li> <li>3. Proses pengembangan produk</li> <li>4. Metode analisis pengembangan produk</li> <li>5. Ide dan trend pengembangan produk pangan / produk hasper</li> <li>6. Integritas produk hasper</li> <li>7. Kreativitas pengembangan produk hasper</li> <li>8. Desain produk hasper (Pangan / non pangan)</li> <li>9. Pengembangan dan Diversifikasi produk hasper berbasis Protein</li> <li>10. Pengembangan dan Diversifikasi Produksi Hasil Perikanan berbasis hidrokoloid</li> <li>11. Pengembangan dan Diversifikasi Produksi Hasil Perikanan berbasis emulsi</li> <li>12. Pengembangan dan Diversifikasi Produksi Hasil Perikanan berbasis food imitation</li> <li>13. Pengembangan dan Diversifikasi Produksi Hasil Perikanan berbasis food fuctional</li> <li>14. Pengembangan dan Diversifikasi Produksi Hasil Perikanan berbasis food emergency</li> </ol>	
<b>Media Pembelajaran</b>	<b>Perangkat Lunak:</b>	<b>Perangkat Keras:</b>
<b>Team Teaching</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. G-Meet</li> <li>2. Zoom</li> </ol>	
<b>Mata Kuliah Syarat</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dr. Agus Supriadi</li> <li>2. Prof. Rinto</li> </ol>	
	-	

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
1	CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik dasar produk hasil perikanan dan membedakan antara produk pangan dan non-pangan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pendahuluan dan pengertian pengembangan produk dan produk baru</li> <li>Karakteristik produk baru (Pangan dan non pangan)</li> <li>Signifikansi pengembangan produk dalam hasil perikanan</li> <li>Gambaran umum mata kuliah dan hasil pembelajaran yang diharapkan</li> </ul>	1,2,3,4	Bentuk: Kuliah Metode: Pembelajaran Kolaboratif Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")	Analisis Karakteristik Produk Hasil Perikanan <ol style="list-style-type: none"> <li>Pendahuluan: Mahasiswa diminta untuk menulis esai singkat yang menjelaskan karakteristik dasar dari produk hasil perikanan. Esai ini harus mencakup perbedaan antara produk pangan dan non-pangan dalam konteks perikanan.</li> <li>Konten Esai:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian Produk Hasil Perikanan: Jelaskan apa yang dimaksud dengan produk hasil perikanan, termasuk contoh produk pangan dan non-pangan.</li> <li>Karakteristik Produk Pangan vs Non-Pangan: Identifikasi dan jelaskan perbedaan utama antara produk pangan dan non-pangan dari hasil perikanan.</li> <li>Signifikansi Pengembangan Produk: Diskusikan pentingnya pengembangan produk baru dalam industri perikanan.</li> </ul> </li> <li>Belajar Mandiri: Mahasiswa diminta untuk melakukan penelitian mandiri mengenai topik ini dan menyertakan setidaknya dua referensi ilmiah dalam esai mereka.</li> <li>Presentasi: Setiap mahasiswa harus mempresentasikan ringkasan esai mereka dalam kelompok kecil untuk mendorong diskusi kolaboratif.</li> </ol>	Kriteria Penilaian <ol style="list-style-type: none"> <li>Pemahaman Konsep:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan untuk menjelaskan pengertian dan karakteristik dasar produk hasil perikanan.</li> <li>Kemampuan membedakan antara produk pangan dan non-pangan.</li> </ul> </li> <li>Kualitas Analisis:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Kedalaman analisis mengenai signifikansi pengembangan produk.</li> <li>Kemampuan mengintegrasikan informasi dari sumber yang berbeda.</li> </ul> </li> <li>Kemampuan Komunikasi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Kejelasan dan keteraturan dalam penulisan esai.</li> <li>Kemampuan untuk menyajikan dan mendiskusikan ide secara efektif dalam kelompok.</li> </ul> </li> <li>Penggunaan Sumber:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi yang relevan dan berkualitas digunakan dalam esai.</li> <li>Kemampuan untuk mengutip dan merujuk sumber dengan benar.</li> </ul> </li> </ol> Indikator Penilaian <ol style="list-style-type: none"> <li>Pemahaman Konsep:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Esai menunjukkan pemahaman yang kuat tentang pengertian dan karakteristik produk hasil perikanan</li> <li>Esai berhasil membedakan dengan jelas antara produk pangan dan non-pangan</li> </ul> </li> <li>Kualitas Analisis:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisis mengenai signifikansi pengembangan produk dalam perikanan disajikan dengan baik dan mendalam</li> <li>Informasi dari berbagai sumber diintegrasikan secara kohesif</li> </ul> </li> <li>Kemampuan Komunikasi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Esai ditulis dengan bahasa yang jelas dan terstruktur</li> </ul> </li> </ol>	3	AS

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
							<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasi dilakukan dengan percaya diri dan mampu memicu diskusi dalam kelompok</li> </ul> <p>4. Penggunaan Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sumber yang digunakan relevan dan berkualitas, dengan kutipan yang tepat</li> </ul>		
2	CPMK1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi konsep dasar pengembangan produk hasil perikanan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya.	Konsepsi Pengembangan Produk Hasil Perikanan	1,2,3,4	<p>Bentuk: Kuliah</p> <p>Metode: Pembelajaran Kolaboratif</p> <p>Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")</p>	<p>Analisis Konsep Pengembangan Produk Hasil Perikanan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tujuan: Mahasiswa diharapkan dapat mengidentifikasi dan menjelaskan konsep dasar pengembangan produk hasil perikanan serta faktor-faktor yang mempengaruhinya.</li> <li>2. Instruksi: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bekerja dalam kelompok kecil (3-4 orang).</li> <li>○ Lakukan diskusi kolaboratif untuk mengidentifikasi konsep dasar dan faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan produk hasil perikanan.</li> <li>○ Setiap kelompok harus menyusun laporan singkat (2-3 halaman) yang mencakup: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definisi dan penjelasan konsep dasar pengembangan produk hasil perikanan.</li> <li>▪ Faktor-faktor utama yang mempengaruhi pengembangan produk tersebut, seperti aspek teknologi, ekonomi, sosial, dan lingkungan.</li> <li>▪ Contoh produk hasil perikanan yang inovatif dan analisis faktor yang mempengaruhinya.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ Laporan harus disertai dengan referensi yang relevan dan dapat</li> </ol>	<p>Kriteria Penilaian</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemahaman Konsep: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kemampuan mengidentifikasi dan menjelaskan konsep dasar pengembangan produk hasil perikanan.</li> <li>○ Pemahaman terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan produk.</li> </ul> </li> <li>2. Analisis dan Sintesis: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kemampuan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan produk.</li> <li>○ Sintesis informasi dari berbagai sumber untuk mendukung argumen.</li> </ul> </li> <li>3. Kualitas Laporan: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kejelasan dan keteraturan penyajian informasi dalam laporan.</li> <li>○ Ketepatan dan relevansi referensi yang digunakan.</li> </ul> </li> <li>4. Kerja Sama Tim: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Partisipasi aktif dan kontribusi setiap anggota kelompok dalam diskusi dan penyusunan laporan.</li> </ul> </li> <li>5. Kemampuan Komunikasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kemampuan menyampaikan informasi secara jelas dan efektif selama presentasi.</li> </ul> </li> </ol> <p>Indikator Penilaian</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemahaman Konsep: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Menyebutkan minimal tiga konsep dasar pengembangan produk hasil perikanan dengan penjelasan yang jelas.</li> </ul> </li> </ol>	3	AS

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
						<p>diandalkan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasikan hasil diskusi kelompok dalam sesi lainnya.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mengidentifikasi minimal tiga faktor yang mempengaruhi pengembangan produk dengan contoh yang relevan.</li> </ul> <p>2. Analisis dan Sintesis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Menyajikan analisis yang mendalam dan logis tentang faktor-faktor yang mempengaruhi produk.</li> <li>○ Mengintegrasikan informasi dari minimal dua sumber referensi yang kredibel.</li> </ul> <p>3. Kualitas Laporan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Laporan tersusun secara sistematis dengan struktur yang logis.</li> <li>○ Menggunakan referensi yang tepat dan mencantumkan sumber dengan benar.</li> </ul> <p>4. Kerja Sama Tim:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Setiap anggota kelompok berkontribusi secara merata dalam diskusi dan penyusunan laporan.</li> <li>○ Adanya pembagian tugas yang jelas dan pelaksanaan yang efektif.</li> </ul> <p>5. Kemampuan Komunikasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasi disampaikan dengan jelas, terstruktur, dan menarik.</li> <li>○ Mampu menjawab pertanyaan dengan tepat dan memberikan penjelasan tambahan jika diperlukan.</li> </ul>		
3	CPMK2	Mahasiswa mampu memetakan tahapan proses pengembangan produk hasil perikanan dari ide hingga produk akhir	Proses Pengembangan Produk	1,2,3,4	<p>Bentuk: Kuliah</p> <p>Metode: Pembelajaran Kolaboratif</p> <p>Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")</p>	<p>Mahasiswa diminta untuk bekerja dalam kelompok kecil untuk menyusun peta proses pengembangan produk hasil perikanan. Proses ini harus mencakup semua tahapan, mulai dari ide awal hingga produk akhir. Setiap kelompok harus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengidentifikasi dan menjelaskan setiap tahapan dalam proses pengembangan produk.</li> <li>2. Menyusun diagram alur yang menggambarkan tahapan tersebut secara visual.</li> <li>3. Menyediakan contoh produk hasil perikanan sebagai studi kasus.</li> </ol>	<p>Kriteria Penilaian:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kelengkapan dan Akurasi Tahapan Proses: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apakah semua tahapan utama dalam proses pengembangan produk telah diidentifikasi dan dijelaskan dengan benar?</li> <li>○ Apakah ada kesalahan atau ketidakakuratan dalam penjelasan?</li> </ul> </li> <li>2. Kualitas Diagram Alur: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Seberapa jelas dan terstruktur diagram alur yang disusun?</li> <li>○ Apakah diagram alur tersebut membantu dalam memahami proses</li> </ul> </li> </ol>	3	AS

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
						<p>4. Menyertakan faktor-faktor yang harus dipertimbangkan pada setiap tahap, seperti regulasi, keamanan pangan, dan inovasi teknologi.</p> <p>5. Menyajikan hasil kerja mereka dalam bentuk presentasi singkat di kelas</p>	<p>secara keseluruhan?</p> <p>3. Pemilihan dan Analisis Studi Kasus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apakah studi kasus yang dipilih relevan dan informatif?</li> <li>○ Seberapa baik analisis yang diberikan terkait dengan studi kasus tersebut?</li> </ul> <p>4. Pemahaman Faktor-faktor Pendukung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apakah faktor-faktor seperti regulasi, keamanan pangan, dan inovasi teknologi telah dipertimbangkan dan dijelaskan dengan baik?</li> </ul> <p>5. Kemampuan Presentasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Seberapa efektif kelompok dalam menyampaikan hasil kerja mereka?</li> <li>○ Apakah presentasi dilakukan dengan jelas dan meyakinkan?</li> </ul> <p>Indikator Penilaian:</p> <p>1. Kelengkapan dan Akurasi Tahapan Proses:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Semua tahapan utama teridentifikasi</li> <li>○ Penjelasan akurat dan detail</li> </ul> <p>2. Kualitas Diagram Alur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diagram alur jelas dan terstruktur</li> <li>○ Diagram alur mendukung pemahaman</li> </ul> <p>3. Pemilihan dan Analisis Studi Kasus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Studi kasus relevan</li> <li>○ Analisis mendalam dan tepat</li> </ul> <p>4. Pemahaman Faktor-faktor Pendukung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Faktor-faktor teridentifikasi dan dijelaskan</li> </ul> <p>5. Kemampuan Presentasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasi jelas dan terstruktur</li> <li>○ Kemampuan menjawab pertanyaan</li> </ul>		
4	CPMK2	Mahasiswa mampu menerapkan metode analisis yang tepat untuk mengevaluasi	Metode Analisis Pengembangan Produk	1,2,3,4	<p>Bentuk: Kuliah</p> <p>Metode: Pembelajaran Kolaboratif</p>	<p>Analisis Potensi Pengembangan Produk Hasil Perikanan</p> <p>1. Deskripsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mahasiswa akan bekerja dalam kelompok kecil untuk mengidentifikasi dan</li> </ul>	<p>Kriteria Penilaian</p> <p>1. Pemilihan Produk dan Relevansi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemilihan produk perikanan yang tepat dan relevan dengan konteks lokal.</li> <li>○ Penjelasan yang jelas tentang alasan</li> </ul>	3	AS

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
		potensi pengembangan produk hasil perikanan			Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")	<p>menganalisis potensi pengembangan produk dari hasil perikanan tertentu. Setiap kelompok harus memilih satu jenis produk perikanan yang belum banyak dikembangkan di pasar lokal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kelompok harus menggunakan metode analisis yang tepat (misalnya, analisis SWOT, analisis pasar, atau analisis rantai nilai) untuk mengevaluasi potensi pengembangan produk tersebut.</li> <li>○ Hasil analisis harus disajikan dalam bentuk presentasi yang mencakup latar belakang produk, metode analisis yang digunakan, temuan utama, dan rekomendasi untuk pengembangan produk.</li> </ul> <p>2. Output:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasi kelompok (10-15 menit) yang disampaikan pada pertemuan berikutnya.</li> <li>○ Laporan singkat (2-3 halaman) yang merangkum analisis dan rekomendasi.</li> </ul>	<p>pemilihan produk.</p> <p>2. Penggunaan Metode Analisis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Penerapan metode analisis yang sesuai dan tepat.</li> <li>○ Kedalaman dan ketepatan analisis yang dilakukan.</li> </ul> <p>3. Kualitas Temuan dan Rekomendasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kejelasan dan relevansi temuan utama dari analisis.</li> <li>○ Kualitas dan kepraktisan rekomendasi yang diberikan.</li> </ul> <p>4. Kemampuan Komunikasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kejelasan dan keteraturan presentasi.</li> <li>○ Kemampuan menjawab pertanyaan dan memberikan penjelasan selama diskusi.</li> </ul> <p>5. Kerja Sama Tim:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Partisipasi aktif dan kontribusi setiap anggota kelompok.</li> <li>○ Kolaborasi dan sinergi dalam penyusunan dan penyampaian tugas.</li> </ul> <p>Indikator Penilaian</p> <p>1. Pemilihan Produk dan Relevansi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produk yang dipilih memiliki potensi pasar yang jelas dan relevan dengan kebutuhan lokal.</li> <li>○ Alasan pemilihan produk dijelaskan dengan baik dan didukung oleh data atau literatur.</li> </ul> <p>2. Penggunaan Metode Analisis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Metode analisis yang digunakan dijelaskan dengan baik dan diterapkan secara tepat.</li> <li>○ Analisis mencakup berbagai aspek yang relevan (misalnya, kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman).</li> </ul> <p>3. Kualitas Temuan dan Rekomendasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Temuan utama disajikan dengan jelas dan didukung oleh data atau argumen yang kuat.</li> <li>○ Rekomendasi praktis dan dapat diimplementasikan, dengan</li> </ul>		

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
							<p>mempertimbangkan kondisi pasar dan sumber daya yang tersedia.</p> <p>4. Kemampuan Komunikasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasi disampaikan dengan jelas, terstruktur, dan menarik.</li> <li>○ Kelompok mampu menjawab pertanyaan dengan baik dan menunjukkan pemahaman yang mendalam tentang topik.</li> </ul> <p>5. Kerja Sama Tim:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Setiap anggota kelompok berkontribusi secara aktif dalam tugas.</li> <li>○ Terdapat koordinasi yang baik dalam penyusunan dan penyampaian hasil analisis.</li> </ul>		
5	CPMK3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan menganalisis tren terkini dalam pengembangan produk pangan hasil perikanan.	Ide dan Tren Pengembangan Produk Pangan	1,2,3,4	<p>Bentuk: Kuliah</p> <p>Metode: Pembelajaran Kolaboratif</p> <p>Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")</p>	<p>Mahasiswa diminta untuk bekerja dalam kelompok kecil untuk mengidentifikasi dan menganalisis tren terkini dalam pengembangan produk pangan hasil perikanan. Tugas ini mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penelitian Tren: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Setiap kelompok harus melakukan penelitian literatur dan analisis pasar untuk mengidentifikasi setidaknya tiga tren terkini dalam pengembangan produk pangan hasil perikanan.</li> </ul> </li> <li>2. Analisis Tren: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kelompok harus menganalisis dampak dari tren tersebut terhadap industri pangan, termasuk peluang dan tantangan yang dihadapi.</li> </ul> </li> <li>3. Presentasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Setiap kelompok harus mempersiapkan presentasi singkat (10-15 menit) yang merangkum temuan mereka dan menyajikannya di kelas.</li> <li>○ Presentasi harus mencakup</li> </ul> </li> </ol>	<p>Kriteria Penilaian</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kualitas Penelitian: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kedalaman dan relevansi sumber yang digunakan dalam mengidentifikasi tren.</li> <li>○ Keakuratan dan kelengkapan informasi yang disajikan.</li> </ul> </li> <li>2. Analisis dan Pemahaman: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kemampuan untuk menghubungkan tren dengan konteks industri pangan.</li> <li>○ Identifikasi peluang dan tantangan yang dihasilkan oleh tren.</li> </ul> </li> <li>3. Kualitas Presentasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kejelasan dan keteraturan penyampaian materi.</li> <li>○ Penggunaan media visual yang efektif.</li> <li>○ Kemampuan menjawab pertanyaan dengan tepat.</li> </ul> </li> <li>4. Kerja Sama Tim: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Partisipasi aktif dari semua anggota kelompok.</li> <li>○ Pembagian tugas yang adil dan kontribusi individu.</li> </ul> </li> </ol> <p>Indikator Penilaian</p>	3	AS



Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
						visualisasi data atau contoh produk yang relevan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kualitas Penelitian: <ul style="list-style-type: none"> <li>Menggunakan minimal lima sumber yang kredibel dan terkini.</li> <li>Informasi yang disajikan up-to-date dan relevan dengan topik.</li> </ul> </li> <li>Analisis dan Pemahaman: <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyajikan analisis yang mendalam tentang dampak tren.</li> <li>Mengidentifikasi minimal dua peluang dan dua tantangan yang dihasilkan oleh tren.</li> </ul> </li> <li>Kualitas Presentasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>Struktur presentasi jelas dan logis.</li> <li>Visualisasi data (grafik, gambar) digunakan secara efektif.</li> <li>Mampu menjawab pertanyaan dengan argumen yang kuat dan penjelasan yang jelas.</li> </ul> </li> <li>Kerja Sama Tim: <ul style="list-style-type: none"> <li>Semua anggota kelompok berpartisipasi dalam presentasi.</li> <li>Setiap anggota dapat menjelaskan bagian yang menjadi tanggung jawabnya.</li> </ul> </li> </ol>		
6	CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan pentingnya integritas produk dalam pengembangan produk hasil perikanan.	Integritas Produk Hasil Perikanan (Hasper): memastikan kualitas dan keamanan pangan	1,2,3,4	<p>Bentuk: Kuliah</p> <p>Metode: Pembelajaran Kolaboratif</p> <p>Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")</p>	<p>Mahasiswa akan dibagi ke dalam kelompok kecil. Setiap kelompok harus melakukan diskusi mengenai pentingnya integritas produk dalam pengembangan produk hasil perikanan, dengan fokus pada aspek kualitas dan keamanan pangan. Setelah diskusi, setiap kelompok harus menyusun presentasi singkat yang mencakup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definisi dan elemen kunci dari integritas produk hasil perikanan.</li> <li>Pentingnya menjaga integritas produk dalam industri perikanan.</li> <li>Contoh kasus atau studi kasus yang relevan tentang pelanggaran integritas produk dan dampaknya.</li> <li>Strategi untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan dalam produk hasil</li> </ul>	<p>Kriteria Penilaian</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pemahaman Konsep <ul style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan menjelaskan definisi dan elemen kunci dari integritas produk hasil perikanan.</li> <li>Pemahaman tentang pentingnya integritas produk dalam konteks kualitas dan keamanan pangan.</li> </ul> </li> <li>Analisis dan Aplikasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Kemampuan menganalisis contoh kasus dan mengaitkannya dengan konsep integritas produk.</li> <li>Kemampuan merumuskan strategi untuk memastikan integritas produk.</li> </ul> </li> <li>Kemampuan Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Kejelasan dan keteraturan dalam penyampaian presentasi.</li> </ul> </li> </ol>	3	AS

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
						perikanan. Setelah presentasi, kelompok harus mengajukan satu pertanyaan yang memancing diskusi lebih lanjut di kelas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Kemampuan menjawab pertanyaan dan berpartisipasi dalam diskusi kelas.</li> </ul> <p>4. Kolaborasi dan Partisipasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Partisipasi aktif dalam diskusi kelompok.</li> <li>o Kontribusi individu dalam penyusunan dan pelaksanaan presentasi.</li> </ul> <p>Indikator Penilaian</p> <p>1. Pemahaman Konsep</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Menyampaikan definisi integritas produk dengan jelas dan akurat.</li> <li>o Mengidentifikasi elemen kunci dan menjelaskan pentingnya dalam industri perikanan.</li> </ul> <p>2. Analisis dan Aplikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Menggunakan contoh kasus yang relevan dan menganalisisnya dengan baik.</li> <li>o Mengusulkan strategi yang praktis dan didukung oleh argumen yang kuat.</li> </ul> <p>3. Kemampuan Komunikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Presentasi disampaikan dengan struktur yang jelas dan bahasa yang mudah dipahami.</li> <li>o Menjawab pertanyaan dengan tepat dan berkontribusi dalam diskusi kelas.</li> </ul> <p>4. Kolaborasi dan Partisipasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Setiap anggota kelompok terlibat aktif dalam diskusi dan persiapan presentasi.</li> <li>o Pembagian tugas yang adil dan kontribusi yang seimbang dalam kelompok.</li> </ul>		
7	CPMK4	Mahasiswa mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip	Kreativitas dalam Pengembangan Produk Hasil	1,2,3,4	Bentuk: Kuliah Metode:	Pengembangan Konsep Produk Inovatif Hasil Perikanan Instruksi: 1. Kelompokkan Mahasiswa: Bentuk	Kriteria Penilaian 1. Kreativitas Ide o Kriteria: Tingkat kreativitas dan inovasi dari ide produk yang	3	AS

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
		kreativitas dalam merancang produk hasil perikanan yang inovatif.	Perikanan		Pembelajaran Kolaboratif  Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")	kelompok yang terdiri dari 3-4 mahasiswa. 2. Brainstorming: Lakukan sesi brainstorming untuk menghasilkan ide-ide produk hasil perikanan yang inovatif. Setiap anggota kelompok harus menyumbangkan setidaknya satu ide. 3. Pilih Ide Terbaik: Berdasarkan diskusi kelompok, pilih satu ide yang paling menjanjikan untuk dikembangkan lebih lanjut. 4. Pengembangan Konsep: Kembangkan konsep produk tersebut, termasuk: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Deskripsi produk.</li> <li>○ Nilai inovatif dan keunggulan produk.</li> <li>○ Target pasar dan potensi manfaat bagi konsumen.</li> </ul> 5. Presentasi: Siapkan presentasi singkat (maksimum 5 menit) untuk memaparkan konsep produk kepada kelas.	diusulkan. ○ Indikator: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Keunikan ide dibandingkan dengan produk yang sudah ada.</li> <li>▪ Potensi inovasi dalam penggunaan bahan baku atau proses.</li> </ul> 2. Pengembangan Konsep <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kriteria: Kedalaman dan kejelasan dalam pengembangan konsep produk.</li> <li>○ Indikator:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kejelasan deskripsi produk.</li> <li>▪ Identifikasi nilai tambah dan keunggulan produk.</li> <li>▪ Relevansi dan daya tarik bagi target pasar.</li> </ul> </li> </ul> 3. Kerja Sama Tim <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kriteria: Efektivitas kerja sama dalam kelompok.</li> <li>○ Indikator:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Partisipasi aktif dari setiap anggota tim.</li> <li>▪ Kemampuan bekerja sama dan menyatukan ide.</li> </ul> </li> </ul> 4. Kemampuan Komunikasi <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kriteria: Kejelasan dan efektivitas dalam menyampaikan ide dan konsep.</li> <li>○ Indikator:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Struktur dan kejelasan presentasi.</li> <li>▪ Kemampuan menjawab pertanyaan dan memberikan penjelasan.</li> </ul> </li> </ul> Indikator Penilaian <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skala 1-4 untuk setiap indikator:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1: Tidak Memadai</li> <li>○ 2: Cukup</li> <li>○ 3: Baik</li> <li>○ 4: Sangat Baik</li> </ul> </li> </ul>		

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
							Penilaian dilakukan berdasarkan pengamatan selama diskusi kelompok dan presentasi. Umpan balik diberikan kepada setiap kelompok untuk mendukung pengembangan lebih lanjut dan pembelajaran dari pengalaman ini.		
8	CPMK 1, 2, 3, 4	Mahasiswa mampu menunjukkan pemahaman dan aplikasi dari materi yang telah dipelajari dalam bentuk ujian tertulis	Ujian Tengah Semester (UTS)	1,2,3,4	Bentuk: Kuliah  Metode: Pembelajaran Kolaboratif  Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")	Mengerjakan soal dan tugas yang diujikan	Kriteria Penilaian: <ul style="list-style-type: none"> <li>definisi dan penjelasan konsep.</li> <li>Kemampuan menghubungkan konsep dengan aplikasi praktis</li> <li>Ketelitian dalam perhitungan</li> </ul> Indikator penilaian: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu mengintegrasikan konsep-konsep dasar yang telah dipelajari</li> </ul>	15	AS
9	CPMK4	Mahasiswa mampu mendesain produk hasil perikanan yang memenuhi kebutuhan pasar dan standar kualitas	Desain Produk Hasil Perikanan (Pangan/Non-Pangan): <ul style="list-style-type: none"> <li>Teknik desain produk</li> <li>Faktor-faktor yang mempengaruhi desain</li> <li>Orientasi desain</li> </ul>	1,2,3,4	Bentuk: Kuliah  Metode: Pembelajaran Kolaboratif  Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")	Tugas: Desain Konseptual Produk Hasil Perikanan Mahasiswa diminta untuk bekerja dalam kelompok kecil untuk merancang konsep produk hasil perikanan (pangan atau non-pangan) yang inovatif dan memenuhi kebutuhan pasar serta standar kualitas. Tugas ini mencakup: <ol style="list-style-type: none"> <li>Identifikasi Kebutuhan Pasar: Lakukan penelitian awal untuk mengidentifikasi kebutuhan dan preferensi pasar terkait produk hasil perikanan.</li> <li>Pengembangan Konsep Desain: Buat konsep desain produk yang inovatif, termasuk spesifikasi teknis dan estetika.</li> <li>Analisis Faktor Desain: Identifikasi dan analisis faktor-faktor yang mempengaruhi desain produk, seperti bahan baku, teknologi produksi, dan regulasi.</li> <li>Presentasi Konsep: Siapkan presentasi untuk memaparkan konsep desain kepada kelas, termasuk justifikasi pemilihan desain dan analisis pasar.</li> </ol>	Kriteria Penilaian <ol style="list-style-type: none"> <li>Kreativitas dan Inovasi: Sejauh mana produk yang diusulkan menunjukkan inovasi dan kreativitas dalam desain.</li> <li>Relevansi Pasar: Kesesuaian produk dengan kebutuhan dan preferensi pasar yang diidentifikasi.</li> <li>Kualitas Desain: Kualitas teknis dan estetika dari konsep desain yang diusulkan.</li> <li>Analisis Faktor Desain: Kedalaman dan ketepatan analisis faktor-faktor yang mempengaruhi desain.</li> <li>Kemampuan Presentasi: Kemampuan kelompok dalam menyampaikan ide dan menjelaskan konsep desain secara jelas dan persuasif.</li> </ol> Indikator Penilaian <ol style="list-style-type: none"> <li>Kreativitas dan Inovasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>Produk menunjukkan ide baru atau pendekatan yang tidak biasa.</li> <li>Desain produk menawarkan solusi unik untuk kebutuhan pasar.</li> </ul> </li> </ol>	3	RT

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
							2. Relevansi Pasar: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produk sesuai dengan tren pasar dan kebutuhan konsumen yang teridentifikasi.</li> <li>○ Ada bukti penelitian pasar yang mendukung relevansi produk.</li> </ul> 3. Kualitas Desain: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desain produk memiliki spesifikasi teknis yang jelas dan dapat diimplementasikan.</li> <li>○ Estetika desain menarik dan sesuai dengan target pasar.</li> </ul> 4. Analisis Faktor Desain: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Faktor-faktor seperti bahan, teknologi, dan regulasi dianalisis secara mendalam.</li> <li>○ Justifikasi yang kuat untuk pemilihan desain berdasarkan faktor-faktor tersebut.</li> </ul> 5. Kemampuan Presentasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Presentasi terstruktur dengan baik, jelas, dan menarik.</li> <li>○ Kelompok mampu menjawab pertanyaan dengan baik dan memberikan penjelasan yang meyakinkan.</li> </ul>		

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
10, 11, 12, 13, 14, 15	CPMK 5, 6	Mahasiswa mampu mengembangkan produk berbasis protein, hidrokoloid, emulsi, pangan imitasi, pangan fungsional, pangan emergensi	Pengembangan dan Diversifikasi hasper berbasis Protein, hirokoloid, emulsi, Imitation food, Fuctional food, Emergency food	1,2,3,4	Bentuk: Penelitian, eksperimen, dan analisis  Metode: Proyek  Waktu: Tatap muka (TM): 6x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 6x(410")	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perancangan Proyek: Tentukan proyek sesuai tema (Protein, Hidrokoloid, emulsi, pangan imitasi, pangan fungsional, pangan emergensi) untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari. Proyek harus mencerminkan situasi nyata dalam industri pangan dan memerlukan pemecahan masalah yang kreatif.</li> <li>Pembentukan Kelompok: Bagi mahasiswa ke dalam kelompok kecil untuk mendorong kerja sama tim. Pastikan setiap anggota memiliki peran yang jelas dan dapat berkontribusi sesuai dengan keahliannya.</li> <li>Pengembangan Rencana Proyek: Setiap kelompok harus menyusun rencana proyek yang mencakup tujuan, metode, jadwal, dan sumber daya yang diperlukan. Rencana ini harus disetujui oleh dosen sebelum proyek dimulai.</li> <li>Pembimbingan dan Monitoring: Selama pelaksanaan proyek, dosen berperan sebagai pembimbing yang memberikan arahan dan umpan balik secara berkala. Adakan sesi pertemuan rutin untuk memonitor perkembangan proyek dan mengatasi hambatan yang mungkin dihadapi.</li> <li>Presentasi dan Evaluasi: Setelah proyek selesai, setiap kelompok harus mempresentasikan hasilnya kepada kelas. Evaluasi dilakukan berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan, seperti kualitas hasil, proses kerja, dan kontribusi individu.</li> <li>Refleksi dan Umpan Balik: Mahasiswa untuk melakukan refleksi terhadap pengalaman belajar mereka dan berikan umpan balik yang konstruktif. Diskusikan apa yang telah dipelajari dan bagaimana mereka dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut di masa depan.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pemahaman Konsep dan Pengetahuan Teknis: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria: Tingkat pemahaman mahasiswa terhadap konsep dan teori yang relevan dengan proyek.</li> <li>Indikator: Kemampuan menjelaskan konsep secara jelas dan akurat. Penggunaan istilah teknis yang tepat. Integrasi pengetahuan dari berbagai sumber.</li> </ul> </li> <li>Keterampilan Pemecahan Masalah: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria: Kemampuan mahasiswa untuk mengidentifikasi masalah, merancang solusi, dan mengimplementasikannya.</li> <li>Indikator: Identifikasi masalah yang tepat dan relevan. Kreativitas dalam merancang solusi. Efektivitas implementasi solusi.</li> </ul> </li> <li>Kualitas Hasil Proyek: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria: Kualitas akhir dari produk atau hasil proyek yang dihasilkan.</li> <li>Indikator: Kepatuhan terhadap spesifikasi yang ditetapkan. Inovasi dan orisinalitas. Fungsi dan efektivitas produk.</li> </ul> </li> <li>Kerja Sama Tim dan Kontribusi Individu: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria: Kemampuan mahasiswa untuk bekerja dalam tim dan kontribusi masing-masing anggota.</li> <li>Indikator: Partisipasi aktif dalam diskusi dan kegiatan tim. Pembagian tugas yang adil dan pelaksanaan tugas yang efektif. Kemampuan berkomunikasi dan berkolaborasi dengan anggota tim.</li> </ul> </li> <li>Kemampuan Komunikasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria: Kemampuan untuk menyampaikan informasi dan hasil proyek secara efektif.</li> <li>Indikator: Kualitas presentasi lisan dan visual. Kejelasan dan keteraturan laporan tertulis. Kemampuan menjawab pertanyaan dan memberikan penjelasan.</li> </ul> </li> <li>Manajemen Proyek: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kriteria: Kemampuan untuk merencanakan, mengorganisir, dan mengelola proyek.</li> <li>Indikator: Penyusunan rencana proyek yang realistis dan terstruktur. Penggunaan waktu dan sumber daya secara efisien. Kemampuan mengatasi hambatan dan perubahan selama</li> </ul> </li> </ol>	60	

Pertemuan (Mingguan)	CPMK	Kompetensi Mingguan (Sub-CPMK)	Materi Ajar	Referensi	Metode Pembelajaran dan Waktu yang Dialokasikan	Deskripsi Tugas	Kriteria Penilaian dan Indikator	Bobot Nilai (%)	Dosen
16	CPMK 4, 5, 6	Mahasiswa mampu mengintegrasikan dan menerapkan seluruh pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari dalam bentuk ujian akhir.	Ujian Akhir Semester (UAS)	1,2,3,4	Bentuk: Kuliah  Metode: Ujian tertulis dan tugas  Waktu: Tatap muka (TM): 1x(2x50"); Belajar mandiri (BM): 1x(410")	Mengerjakan soal dan tugas yang diujikan	Kriteria penilaian: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan definisi dan penjelasan konsep.</li> <li>Kemampuan menghubungkan konsep dengan aplikasi praktis</li> <li>Ketelitian dalam perhitungan</li> </ul> Indikator penilaian: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mahasiswa mampu mengintegrasikan konsep-konsep kunci yang telah dipelajari</li> </ul>	15	AS
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sara R. Jaeger and Hal MacFie (2010). Consumer-driven innovation in food and personal care products. Woodhead Publishing Limited, Cambridge</li> <li>Gordon Fuller (2011). New Food Product Development From Concept to Market. CRC Press</li> <li>Fadi Aramouni And Kathryn Deschenes. Methods <i>For</i> Developing New Food Products. Destech publication.</li> <li>Maria Laura Passos and Claudio P. Ribeiro (2009). Innovation in Food Engineering New Techniques and Products. CRC Press</li> </ol>								

